READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

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

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

*Visite **www.hamiltonbeach.com.mx** para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea*

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

Questions
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

Preguntas
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
MEX: 01 800 71 16 100
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®

Popcorn Popper
Éclateur de maïs
Máquina para Hacer Rosetas de Maíz



English 2
Français..... 9
Español 17

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. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
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.
17. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

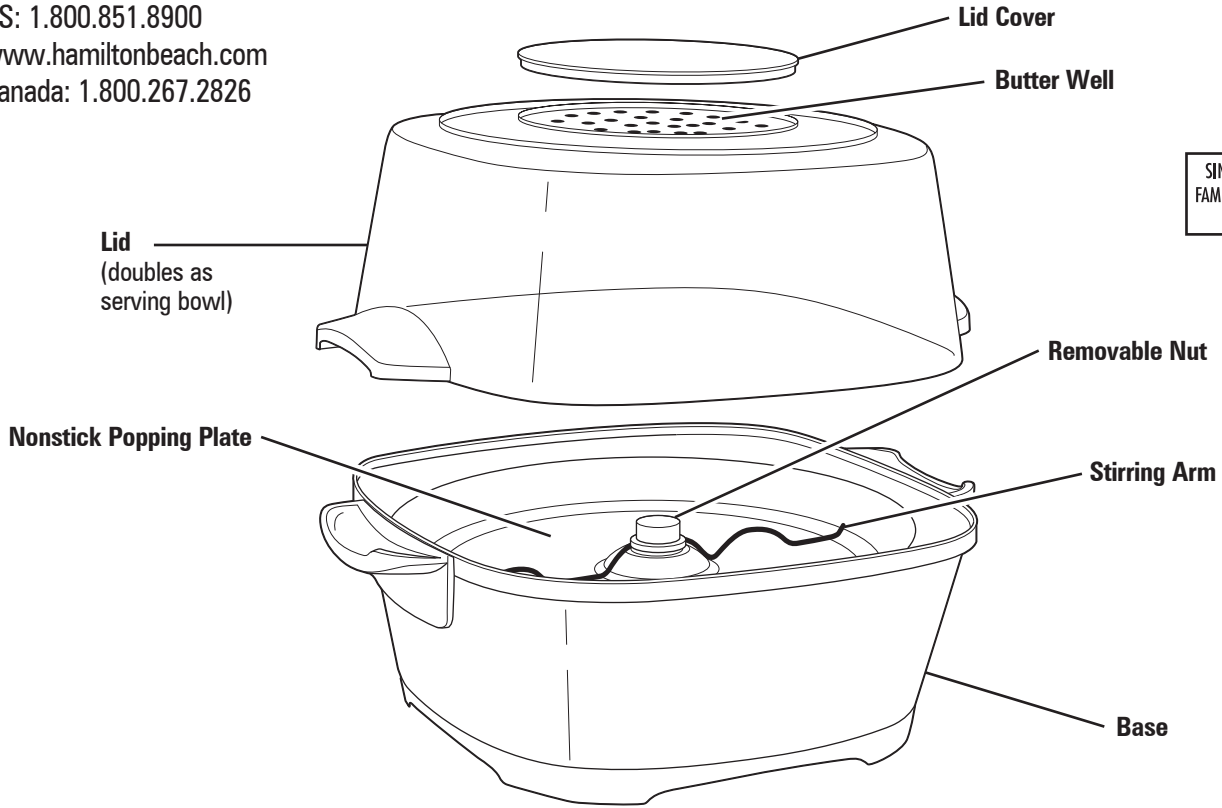
⚠ WARNING Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully 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. **Ensure that the nut is hand-tightened onto the stirring arm before operating the popper.**

To order parts:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826

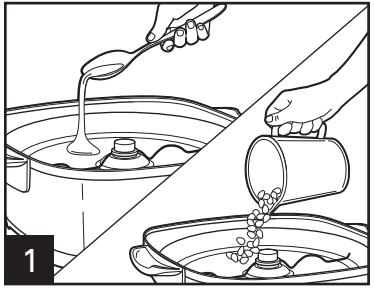


SINGLE SERVING: 2T KERNELS + 1 1/2t OIL
FAMILY SERVING: 3/4c KERNELS + 1 1/2T OIL
OPERATE WITH LID IN PLACE

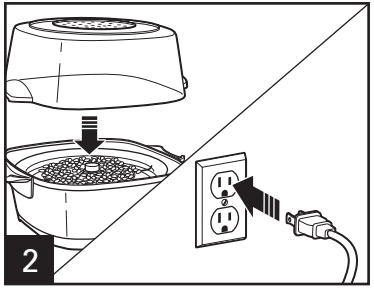
Quick Reference Chart

How to Make Popcorn

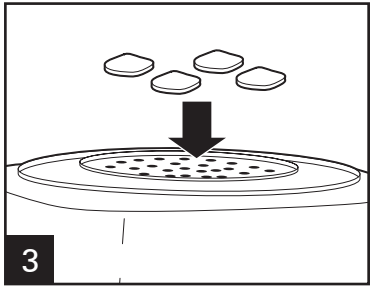
NOTE: The amounts listed on some grocery store popcorn packages call for more oil than is necessary in this unit. Too much oil will begin to collect in the base of the popper.



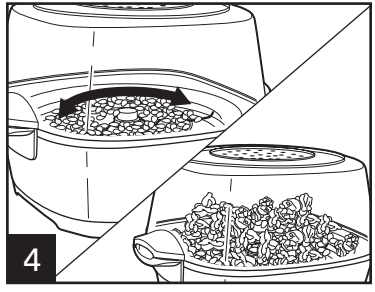
Place recommended amount of oil (canola or peanut oil is best) and popcorn kernels on nonstick popping plate. See Servings Chart on page 6 for ingredients and amounts to pop.



Place lid on popper without lid cover to allow steam to escape. Plug unit into outlet. DO NOT OPERATE WITH LID COVER ON LID.

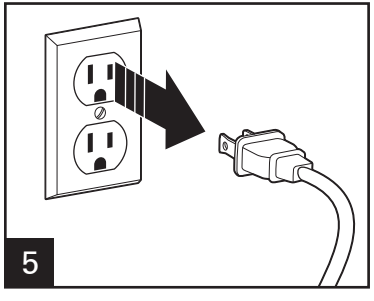


If desired, place thin pats of butter in the butter well, allowing butter to melt into the popcorn as the unit heats. For best results, place no more than approximately 4 thin pats of butter in the butter well. Softened butter will yield best results.



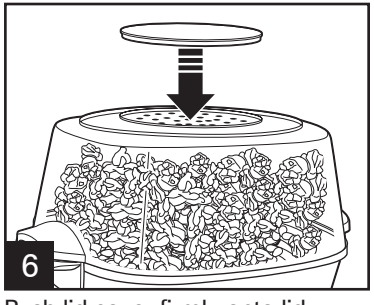
Stirring arm begins to rotate and the unit heats the kernels and oil. The heated kernels will begin to pop.

NOTE: The stirring arm will occasionally reverse directions during use. Every so often, kernels will become trapped under the stirring arm and can result in a scraping or squeaking sound. This does not indicate a problem with the popper.



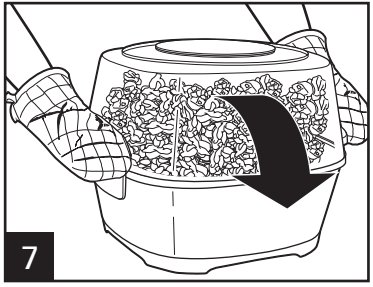
When popping slows to about 2 seconds between pops, unplug unit so popcorn does not burn.

NOTE: Popcorn kernels may continue to pop after unit is turned off. Make sure popping has stopped before flipping and removing lid.

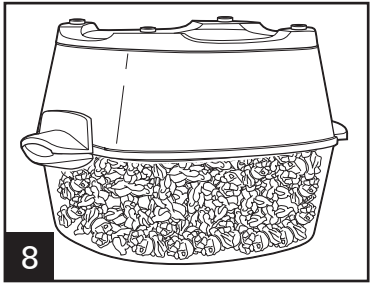


Push lid cover firmly onto lid.

How to Make Popcorn (cont.)

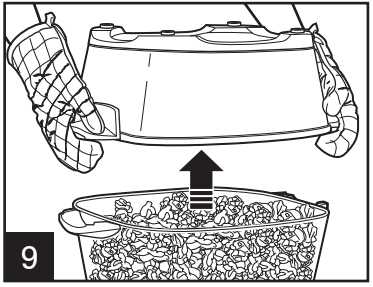


⚠ CAUTION Burn Hazard. Holding the popper using oven mitts, turn the unit over, flippng it away from your body to prevent burns from steam.

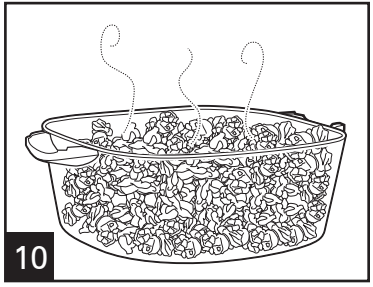


The unit will now rest on the lid cover.

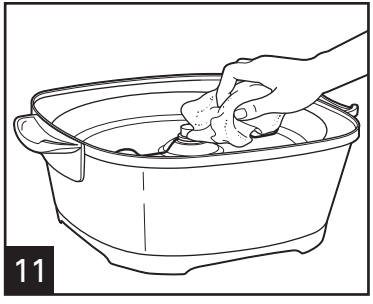
⚠ CAUTION Burn Hazard. The popcorn popper will be VERY HOT.



Remove popper base, turn back to upright position, and set aside.



Popcorn may be eaten directly from the lid/serving bowl or dispensed into smaller serving bowls. See page 6 for Topping Ideas.



⚠ CAUTION Burn Hazard: Allow to cool. Then wipe nonstick popping plate with a damp cloth to prepare for next popping cycle.

⚠ WARNING Shock Hazard. Do not immerse base, cord, or plug in water or any other liquid.

NOTE: Due to the heat created during use, a second popping cycle may yield slightly less popcorn than the first cycle. Waiting 3 - 5 minutes between popping cycles will yield best results.

Servings Chart (all yields approximate)

AMOUNT OF POPCORN	AMOUNT OF OIL	APPROXIMATE YIELD
2 Tablespoons unpopped	1 to 1 1/2 Tsp oil	Approximately 4 to 5 cups popped
1/4 cup unpopped	1 1/2 to 2 Tsp oil	Approximately 9 to 10 cups popped
1/3 cup unpopped	2 to 2 1/2 Tsp oil	Approximately 13 to 15 cups popped
1/2 cup unpopped	1 Tbsp oil	Approximately 18 to 20 cups popped
3/4 cup unpopped	1 to 1 1/2 Tbsp oil	Approximately 22 to 24 cups 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.

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

1/4 cup (59 ml) sugar
1 teaspoon (5 ml) ground cinnamon
1 teaspoon (5 ml) salt
1/4 cup (59 ml) butter, melted
24 cups (5.7 L) popped popcorn

Directions:

1. In a small bowl, combine sugar, cinnamon, and salt.
2. Drizzle butter over popcorn. Sprinkle with sugar mixture.
3. Toss until popcorn is well-coated.

Serves: 10 to 12

Parmesan Italian Popcorn

1/2 cup (118 ml) grated Parmesan cheese
1 teaspoon (5 ml) garlic salt
1 teaspoon (5 ml) dried oregano
1/2 teaspoon (2.5 ml) dried basil
1/4 cup (59 ml) butter, melted
24 cups (5.7 L) popped popcorn

Directions:

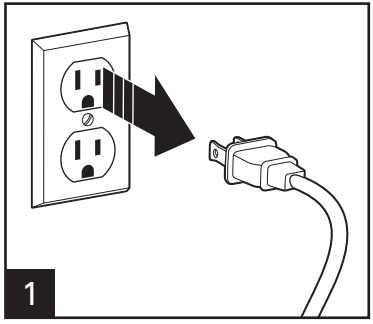
1. In a small bowl, combine cheese, garlic salt, oregano, and basil.
2. Drizzle butter over popcorn. Sprinkle with cheese mixture.
3. Toss until popcorn is well-coated.

Serves: 10 to 12

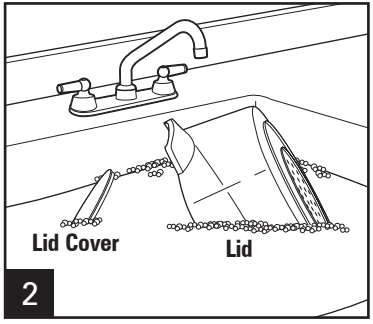
Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

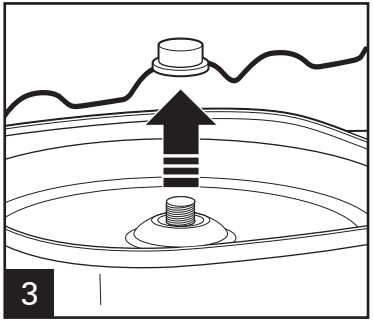
Disconnect power before cleaning. Do not immerse base or cord in any liquid.



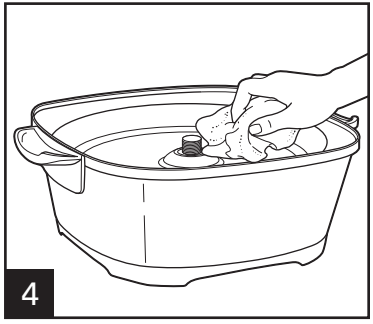
Allow unit to cool completely before cleaning.



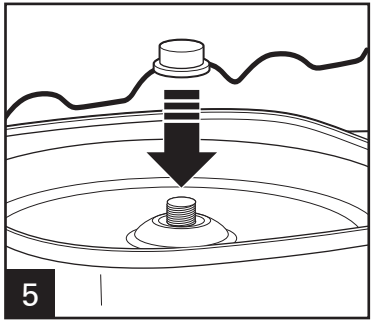
Wash lid and lid cover in warm, soapy water. Rinse and dry.



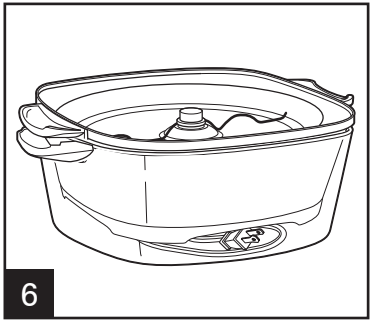
Remove nut and stirring arm from popper base.



Wipe nonstick popping plate with a damp cloth.



Replace stirring arm on popper base and secure with nut.



For more compact storage, place popper base and cord inside lid.

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 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. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
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.
17. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements relatifs à la sécurité du consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

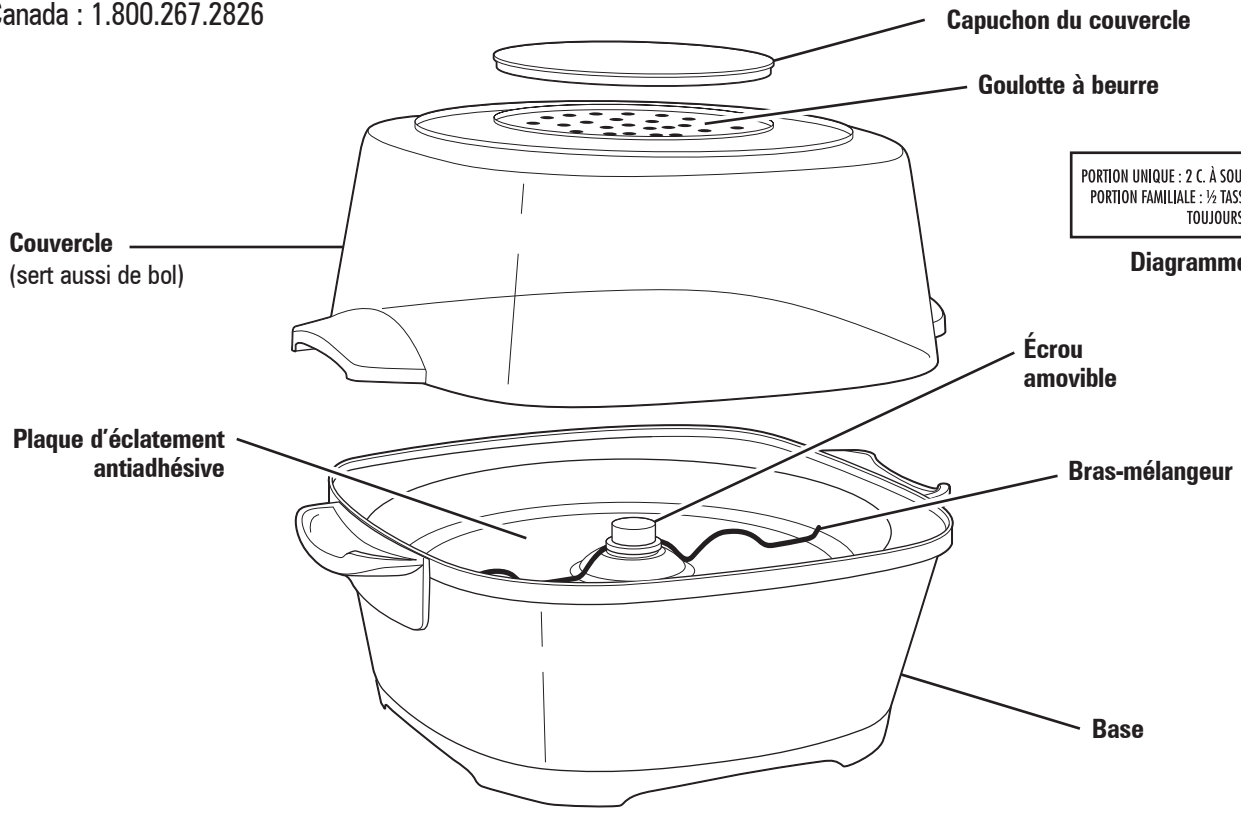
⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque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

Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver toutes les pièces amovibles dans l'eau chaude savonneuse. **S'assurer que l'écrou est serré à la main sur le bras-mélangeur avant de faire fonctionner l'éclateur.**

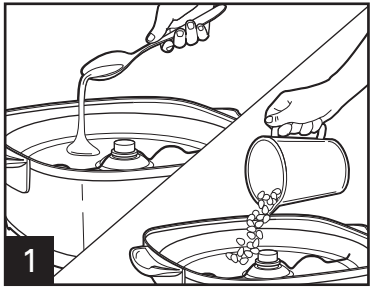


PORTION UNIQUE : 2 C. À SOUPE DE MAÏS NON ÉCLATÉ + 1 ½ C. À CAFÉ D'HUILE
PORTION FAMILIALE : ½ TASSE DE MAÏS NON ÉCLATÉ + 1 C. À SOUPE D'HUILE
TOUJOURS UTILISER AVEC LE COUVERCLE

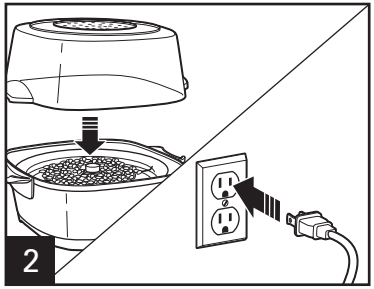
Diagramme de référence rapide

Cuisson du maïs soufflé

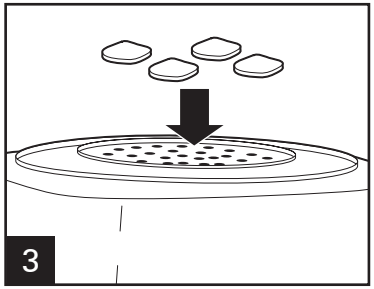
NOTE : Les quantités énumérées sur certains emballages de maïs soufflé vendus en épicerie sont plus élevées que ce qu'exige cet appareil. Tout surplus d'huile s'accumulera dans la base de l'éclateur.



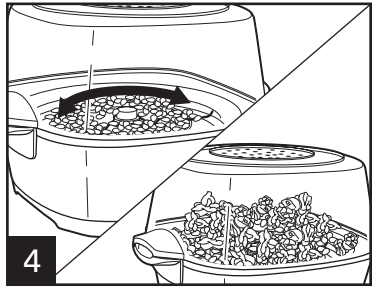
Verser la quantité d'huile recommandée (l'huile de canola et d'arachide sont les meilleures) et le grains de maïs sur la plaque d'éclatement antiadhésive. Voir le tableau de la page 13 pour connaître les quantités d'ingrédients recommandées.



Déposer le couvercle sur l'éclateur de maïs sans mettre le capuchon du couvercle pour permettre l'échappement de la vapeur. Brancher l'appareil dans une prise électrique. NE PAS FAIRE FONCTIONNER AVEC LE CAPUCHON SUR LE COUVERCLE.

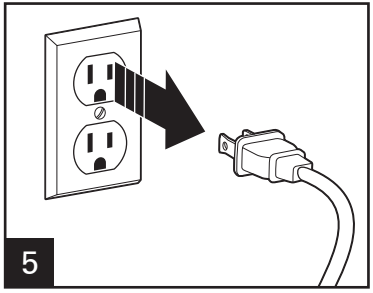


Si désiré, placer de minces plaques de beurre dans le goulotte à beurre de les faire fondre dans le maïs soufflé à mesure que l'appareil chauffe. Les meilleurs résultats seront obtenus avec environ 4 plaques de beurre déjà ramolli. Beurre ramolli donnera de meilleurs résultats.



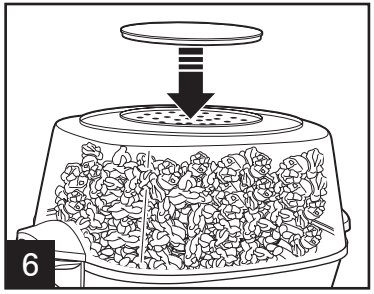
Le bras-mélangeur commence à tourner et l'appareil chauffe les grains de maïs et l'huile. Les grains chauffés commenceront à éclater.

NOTE : Le bras-mélangeur tourne occasionnellement en sens inverse pendant le fonctionnement. De temps à autre, des grains se coinçant sous bras-mélangeur pourront provoquer un son de raclage ou de crissement. Ceci n'indique pas que l'éclateur de maïs est défectueux.



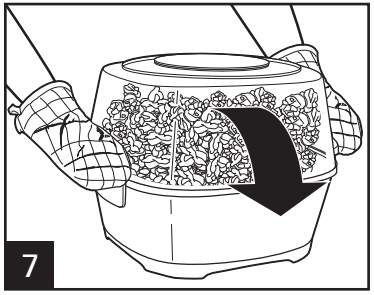
Lorsque l'éclatement du maïs est d'environ 2 secondes entre chaque éclatement, débrancher l'appareil pour éviter que le maïs ne brûle.

NOTE : L'éclatement des grains de maïs se poursuivra après la mise hors tension de l'appareil. S'assurer que l'éclatement cesse avant de pencher l'appareil et retirer le couvercle.

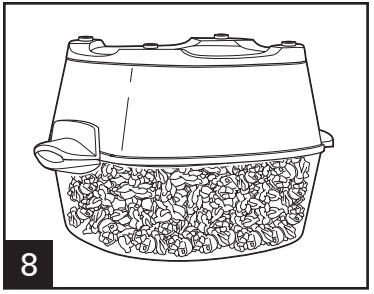


Pousser le capuchon fermement sur le couvercle.

Cuisson du maïs soufflé (suite)

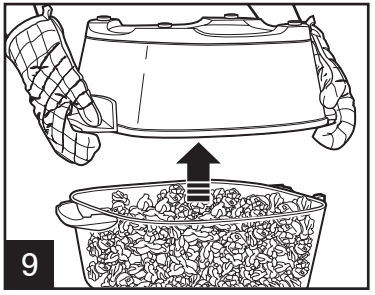


⚠ CAUTION Risque de brûlures. En agrippant l'éclateur à l'aide de gants isolés, retourner l'appareil dans la direction opposée à vous pour éloigner la vapeur brûlante.

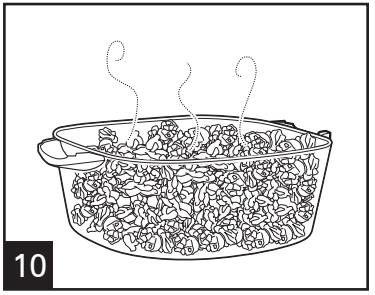


L'appareil reposera alors sur le capuchon du couvercle.

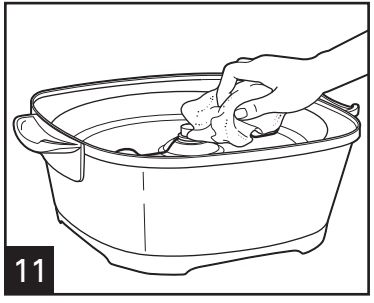
⚠ CAUTION Risque de brûlures. L'éclateur de maïs sera TRÈS CHAUD.



Retirer la base de l'éclateur, la remettre à l'endroit, puis la mettre à l'écart.



Le maïs soufflé peut être mangé directement depuis le couvercle qui sert de bol ou distribué dans des bols plus petits. Voir la page 13 pour des suggestions de garniture.



⚠ CAUTION Risque de brûlures. Laisser refroidir. Ensuite, essuyer à l'aide d'un chiffon humide pour qu'elle soit prête lors du prochain cycle d'éclatement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution. N'immerger pas la base, le cordon ou le fiche dans l'eau ou aucun liquide.

NOTE : En raison de la chaleur générée durant le premier cycle d'éclatement, il se peut que le deuxième cycle produise un peu moins de maïs soufflé. Une attente de 3 - 5 minutes entre les cycles donnera les meilleurs résultats.

Tableau des portions (tous les rendements sont approximatives)

QUANTITÉ DE MAÏS SOUFFLÉ	QUANTITÉ D'HUILE	RENDEMENT APPROXIMATIF
2 c. à table (non éclaté)	1 à 1 1/2 c. à thé	Environ 4 à 5 tasses (éclaté)
1/4 tasse (non éclaté)	1 1/2 à 2 c. à thé	Environ 9 à 10 tasses (éclaté)
1/3 tasse (non éclaté)	2 à 2 1/2 c. à thé	Environ 13 à 15 tasses (éclaté)
1/2 tasse (non éclaté)	1 c. à table	Environ 18 à 20 tasses (éclaté)
3/4 tasse (non éclaté)	1 à 1 1/2 c. à table	Environ 22 à 24 tasses (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.

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

59 ml (1/4 tasse) de sucre
5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
5 ml (1 c. à thé) de sel
59 ml (1/4 tasse) de beurre, fondu
5,7 litres (24 tasses) de maïs éclaté

Instructions :

1. Dans un petit bol, combiner le sucre, la cannelle et le sel.
2. Verser le beurre sur le maïs éclaté. Parsemer avec le mélange de sucre.
3. Remuer pour bien enrober le maïs éclaté. **Donne 10 à 12 portions**

Maïs au parmesan italien

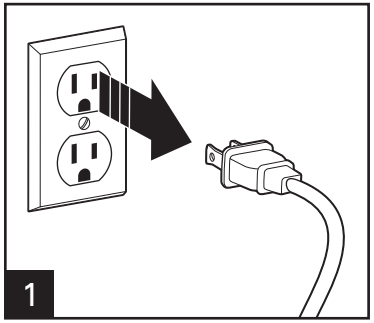
118 ml de fromage parmesan râpé
5 ml (1 c. à thé) de sel d'ail
5 ml (1 c. à thé) d'origan séché
2,5 ml (1/2 c. à thé) de basilic séché
59 ml (1/4 tasse) de beurre, fondu
5,7 litres (24 tasses) de maïs éclaté

Instructions :

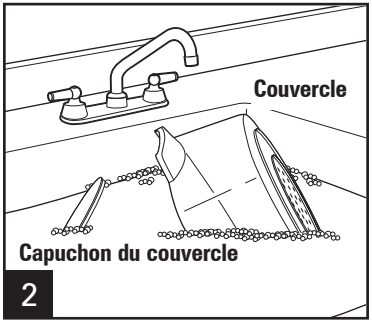
1. Dans un petit bol, combiner le fromage, le sel d'ail, l'origan et le basilic.
2. Verser le beurre sur le maïs éclaté. Parsemer avec le mélange de fromage.
3. Remuer pour bien enrober le maïs éclaté. **Donne 10 à 12 portions**

Entretien et nettoyage

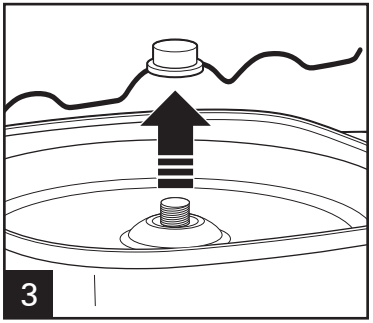
⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.
Débrancher l'appareil avant le nettoyage. N'immerger pas la base ou le cordon dans aucun liquide.



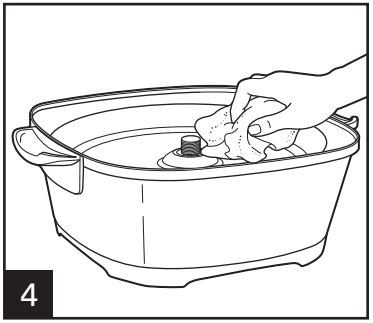
Permettre à l'appareil de refroidir complètement avant le nettoyage.



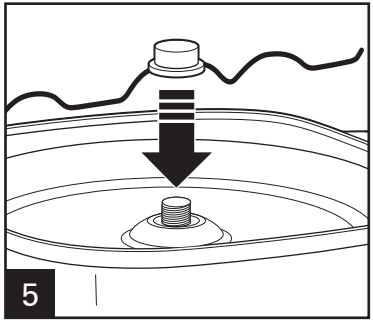
Laver le couvercle et le capuchon à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



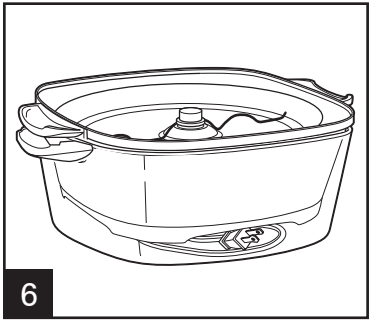
Enlever l'écrou et le bras-mélangeur de la base.



Essuyer la plaque d'éclatement antiadhésive à l'aide d'un chiffon humide.



Replacer le bras-mélangeur sur la base et la fixer à l'aide de l'écrou.



Pour un rangement compact, placer la base et le cordon à l'intérieur du couvercle.

Notes

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées 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 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 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 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. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
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.
18. No haga funcionar el artefacto mediante mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

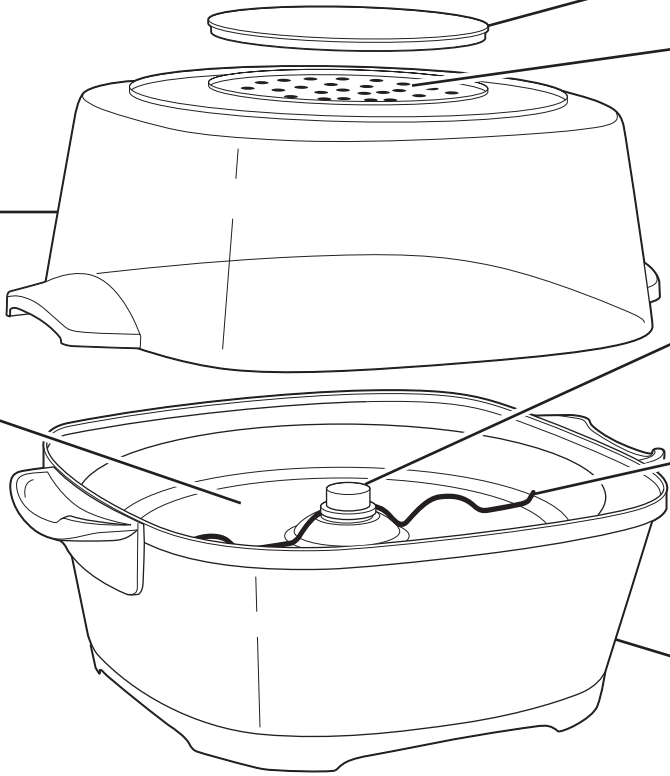
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe 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:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
México: 800 71 16 100

ANTES DEL PRIMER USO: Lave todas las piezas desmontables en agua tibia jabonosa. **Verifique que la tuerca se encuentre ajustada a mano en el brazo mezclador antes de accionar la máquina para hacer rosetas.**

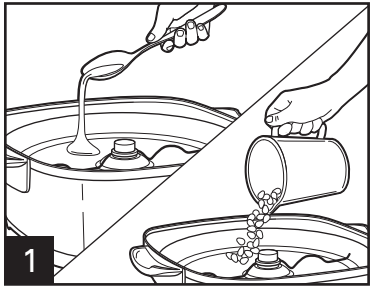


UNA PORCIÓN: 2CDA + 1 ½ CDTA
PORCIÓN FAMILIAR: 2 TZ + 1 ½ CDTA
OPERE CON LA TAPA PUESTA

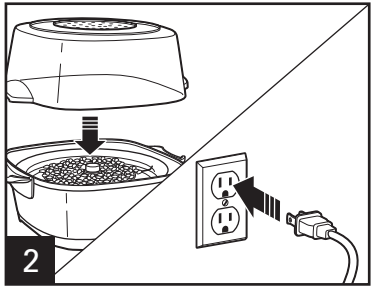
Tabla De Referencia Rápida

Cómo Hacer Rosetas de Maíz

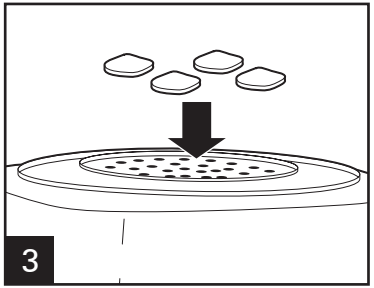
NOTA: Las cantidades listadas en los paquetes de algunas rosetas de maíz de tiendas de comestibles indican más aceite del necesario en esta unidad. Demasiado aceite comenzará a acumularse en la base de la máquina.



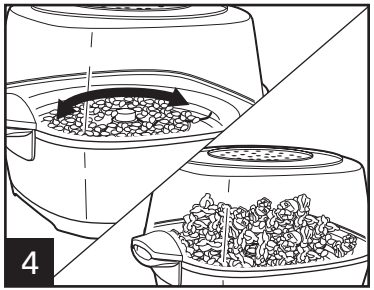
Coloque la cantidad recomendada de aceite (los aceites de canola o de maní son los mejores) y de granos de maíz en la placa de preparación anti-adherente. Ver la Tabla de Porciones de la página 21 con los ingredientes y cantidades para preparar.



Coloque la tapa sobre la máquina sin la cubierta de la tapa para permitir la salida de vapor. Enchufe la unidad en el tomacorriente. NO ACCIONE LA MÁQUINA CON LA CUBIERTA SOBRE LA TAPA.

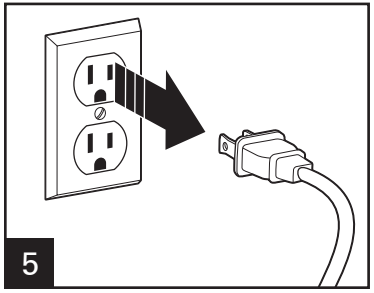


Si lo desea, coloque pedacitos de mantequilla en la recipiente para la mantequilla, permitiendo que la mantequilla se derrita dentro de las rosetas a medida que la unidad se calienta. Para mejores resultados, no coloque más de aproximadamente 4 pedacitos de mantequilla en la recipiente para la mantequilla. La mantequilla derretida brinda mejores resultados.



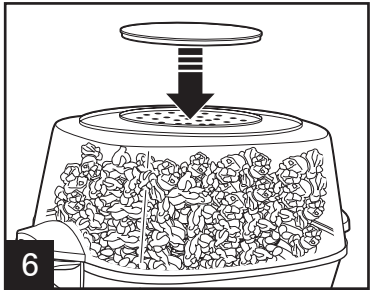
El brazo mezclador comienza a girar y la unidad calienta los granos y el aceite. Los granos calientes comenzarán a reventar.

NOTA: El brazo mezclador invertirá la dirección en forma ocasional durante el uso. De vez en cuando, los granos quedarán atrapados bajo el brazo mezclador, lo que puede provocar un chirrido. Esto no indica que la máquina tenga un problema.



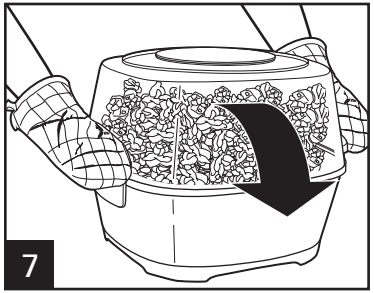
Cuando los granos comienzan a reventar cada 2 segundos, desenchufe la unidad para que no se quemen las rosetas.

NOTA: Los granos de rosetas pueden seguir reventando después de haber apagado la unidad. Asegúrese de que no revienten más granos antes de girar y quitar la tapa.

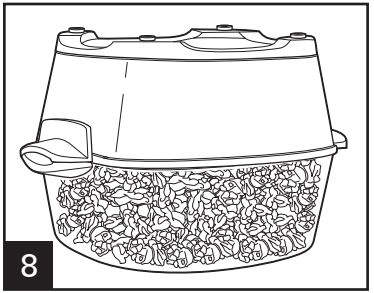


Presione la cubierta de la tapa firmemente sobre la tapa.

Cómo Hacer Rosetas de Maíz (cont.)

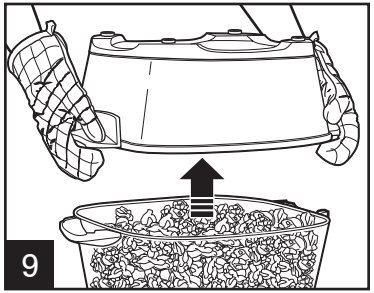


⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Quemaduras. Sosteniendo la máquina con guantes de cocina, gire la unidad, alejándola de su cuerpo para evitar quemaduras provocadas por el vapor.

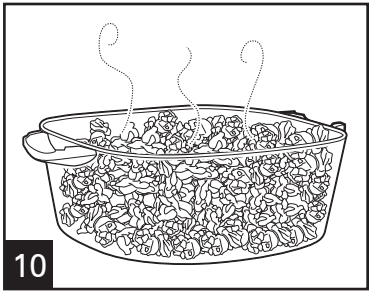


La unidad quedará apoyada sobre la cubierta de la tapa.

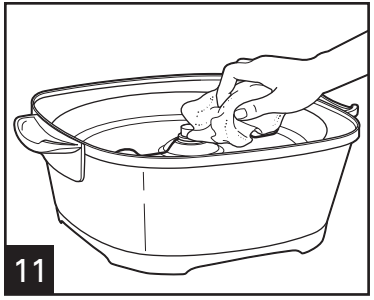
⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Quemaduras. La máquina para hacer rosetas de maíz estará MUY CALIENTE.



Quite la base de la máquina, gírela a la posición vertical y déjela a un costado.



Las rosetas pueden comerse directamente de la tapa/tazón para servir o colocarse en tazones más pequeños. Ver la página 21 para consultar “Ideas para Coberturas”.



⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Quemaduras. Deje que se enfríe. Limpie la placa de preparación antiadherente con un paño húmedo para prepararla para el próximo ciclo.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrico. No sumerja la base, el cable, o enchufe en el agua o ningún líquido.

NOTA: Debido al calor generado durante el uso, un segundo ciclo de preparación puede producir menos rosetas de maíz que el primer ciclo. Esperar unos 3 - 5 minutos entre ciclos de preparación puede producir mejores resultados.

Tabla de Porciones (todos los rendimientos son aproximados)

CANTIDAD DE ROSETAS DE MAÍZ	CANTIDAD DE ACEITE	RENDIMIENTO APROXIMADO
2 cucharadas sin reventar	1 a 1 1/2 cucharaditas de aceite	Aproximadamente 4 a 5 tazas
1/4 taza sin reventar	1 1/2 a 2 cucharaditas de aceite	Aproximadamente 9 a 10 tazas
1/3 taza sin reventar	2 a 2 1/2 cucharaditas de aceite	Aproximadamente 13 a 15 tazas
1/2 taza sin reventar	1 cucharada de aceite	Aproximadamente 18 a 20 tazas
3/4 taza sin reventar	1 a 1 1/2 cucharadas de aceite	Aproximadamente 22 a 24 tazas

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.

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

1/4 taza (59 ml) de azúcar
1 cucharadita (5 ml) de canela molida
1 cucharadita (5 ml) de sal
1/4 taza (59 ml) de mantequilla derretida
24 tazas (5.7 L) de rosetas preparadas

Instrucciones :

1. En un tazón pequeño, mezcle el azúcar, la canela y la sal.
2. Vierta la mantequilla sobre las rosetas. Espolvoree con la mezcla de azúcar.
3. Mezcle hasta que las rosetas queden bien cubiertas.
   Rendimiento: 10 a 12

Rosetas Italianas con Parmesano

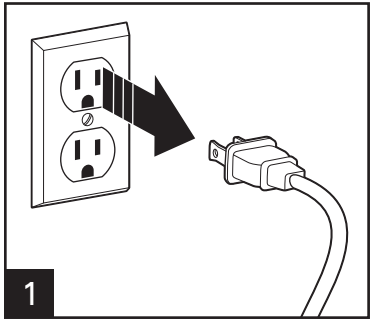
1/2 taza (118 ml) de queso Parmesano rallado
1 cucharadita (5 ml) de sal de ajo
1 cucharadita (5 ml) de orégano seco
1/2 cucharadita (2.5 ml) de albahaca deshidratada
1/4 taza (59 ml) de mantequilla derretida
24 tazas (5.7 L) de rosetas preparadas

Instrucciones :

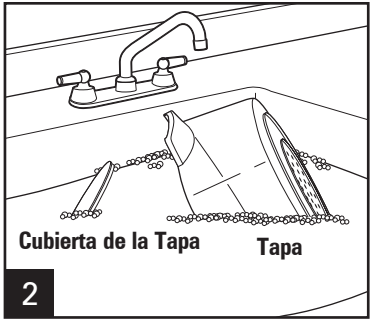
1. En un tazón pequeño, mezcle el queso, la sal de ajo, el orégano y la albahaca.
2. Vierta la mantequilla sobre las rosetas. Espolvoree con la mezcla de queso.
3. Mezcle hasta que las rosetas queden bien cubiertas.
   Rendimiento: 10 a 12

Cuidados y Limpieza

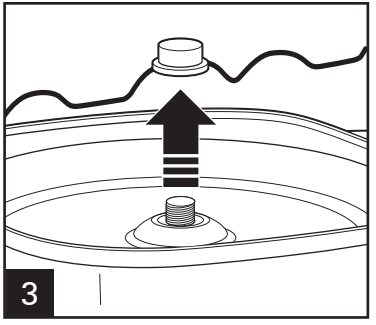
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.
Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja la base o el cable en ningún líquido.



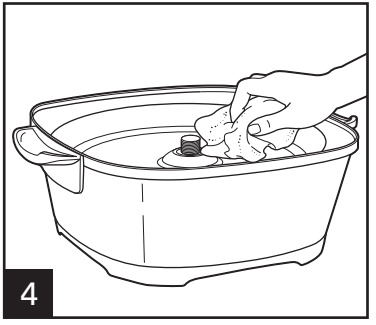
Permita que la unidad se enfríe por completo antes de limpiarla.



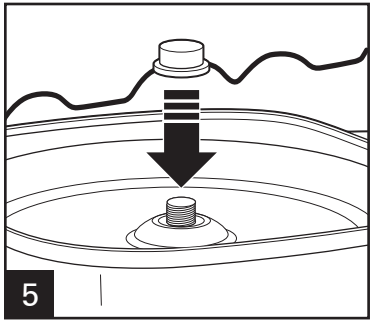
Lave la tapa y la cubierta de la tapa en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque.



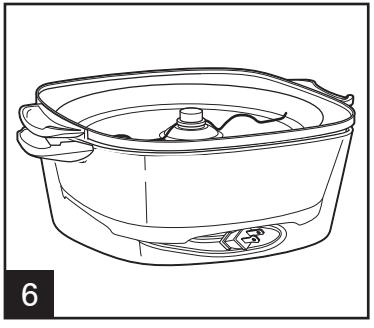
Quite la tuerca y el brazo mezclador de la base de la máquina.



Limpie la placa de preparación anti-adherente con un paño húmedo.



Vuelva a colocar el brazo mezclador sobre la base de la máquina y fije con la tuerca.



Para un almacenamiento más compacto, coloque la base de la máquina y el cable dentro de la tapa.

Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

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 al: **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, vasos, 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 o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado 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, 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.		
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**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 01 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 01 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480

Modelo:	**Tipo:**	**Características Eléctricas:**
73302	**PP06**	**120 V~ 60 Hz 1000 W**

Los modelos incluídos 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".