

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://www.appliancefactoryparts.com).



HAMILTON BEACH 68330R Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for HAMILTON
BEACH 68330R](#)



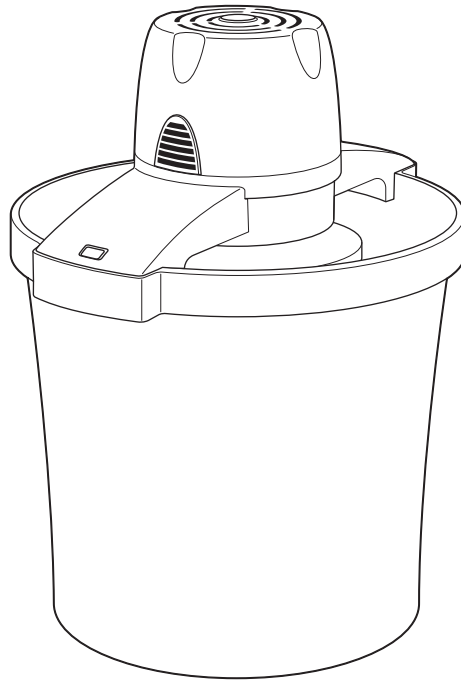
[Find Your HAMILTON BEACH Small Appliance Parts - Select From 252 Models](#)

----- Manual continues below -----

Ice Cream Maker

Sorbetière pour crème glacés

Máquina para hacer helados



READ BEFORE USE
LIRE AVANT L'UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

English	2
USA: 1-800-851-8900	
Français	13
Canada : 1-800-267-2826	
Español	24
México: 01 800 71 16 100	
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.	

IMPORTANT SAFEGUARDS

This is not a toy. Adult supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate agrees with your voltage.
3. To protect against risk of electrical shock, do not put motor assembly of appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call our toll free customer service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex 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.
11. Keep hands and utensils out of cylinder bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself.
12. Do not place on or near hot surfaces such as a hot gas or electric burner. Do not use this unit near oven, heater or fireplace.
13. Do not operate dry. Always have mixture in canister.
14. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

CAUTION:

An authorized service representative should perform any servicing other than cleaning and user maintenance. Authorized service personnel only should do repair.

- Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.

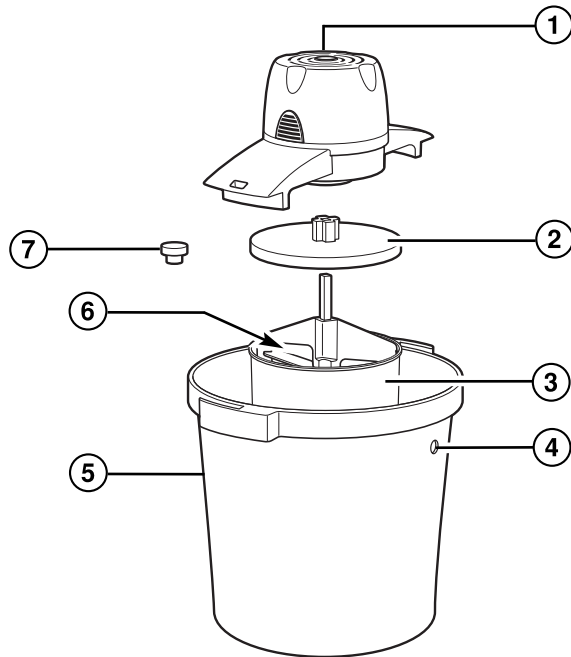
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- All parts are to be cleaned with warm, soapy water. Do not place in dishwasher.
- Do not unplug the unit by pulling on cord.

BEFORE FIRST USE:

Remove all literature and packing material from inside the ice cream maker. Clean canister, dasher, storage plug, and cover in warm, soapy water. Thoroughly rinse and dry all parts. DO NOT immerse motor in water. To clean, wipe with a moist cloth.

Parts and Features

1. Motor
2. Cover
3. Canister
4. Drain
5. Bucket
6. Dasher
7. Storage Plug



Usage Tips

- Firmness of ice cream depends on variables such as the recipe used, room temperature and temperature of ingredients before churn-freezing.
- Remember that artificial sweetener can be used as a substitute for sugar. Only add artificial sweeteners to mixtures that are cold or have completely cooled. When a recipe calls for heating liquid to dilute sugar, omit the heating process and simply stir in the sweetener until it is well dissolved.
 - 1 packet sweetner = 2 teaspoons (10 ml) sugar
 - 6 packets = $\frac{1}{4}$ cup (60 ml)
 - 8 packets = $\frac{1}{3}$ cup (80 ml)
 - 12 packets = $\frac{1}{2}$ cup (125 ml)
- Some recipes require the mixture to be pre-cooked. Make the recipe at least one day ahead. This will allow the mixture to cool completely and increase volume. Pre-chilling the base mixture is strongly recommended. Never try to shortcut the cooling time.
- If recipe exceeds the FILL LINE, ice cream will overflow the canister.

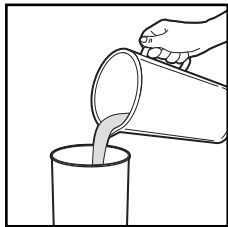
How to Make Ice Cream

1. You will need approximately 8 to 12 pounds of ice and 3 cups of rock salt to make ice cream.

Optional: An additional 4 pounds of ice and 1 cup of rock salt are needed to harden the ice cream.

2. Before First Use: Wash ice cream maker parts according to "Cleaning" instructions.
3. Prepare one of the suggested recipes or one of your own favorites. You can use any recipe for ice cream, frozen yogurt, or frozen dessert.

4. Pour ice cream mixture into canister.

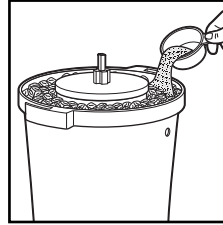


Insert dasher into center of canister.

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

5. Place cover onto canister. Make sure cover is snapped firmly onto canister.
6. Place filled canister in center of bucket.
7. Assemble motor over canister with dasher shaft inserted into the hole in the bottom of the motor. Turn motor counter clockwise to engage and lock the motor onto the bucket.
- NOTE:** Place ice cream maker in kitchen sink or another area that has good drainage.
8. Plug power cord into outlet. The canister and cover will turn together. Allow ice cream to churn for 1 to 2 minutes before adding ice to bucket.

9. Distribute 1-2 inches of ice around the canister in the bucket.



Uniformly sprinkle $\frac{1}{2}$ cup rock salt over layer of ice. Continue adding layers of ice and salt

until canister is covered.

10. Ice cream will churn for 20 to 40 minutes. Ice cream is ready when motor stops or nearly stops.
11. Unplug unit from outlet. Remove motor by turning it clockwise. Remove any salt, ice, or water from cover before removing the cover. Lift out dasher and scrape clean with rubber spatula.
12. **Optional:** To harden ice cream, make sure ice cream is packed into canister then replace cover on canister. Insert storage plug into hole in the cover.
13. Drain water from bucket through the drain hole.
14. Add additional layers of ice and salt to bucket, covering canister and cover.
15. For additional insulation, cover bucket with a towel or newspaper. Allow ice cream to harden for one to two hours. Hardening time varies with the type of ice cream as well as the air temperature.
16. Ice cream may also be hardened by:
- (a) placing covered canister in a home freezer for several hours
- OR
- (b) placing ice cream into a plastic container that allows room for expansion and then placing in home freezer.

Storing Ice Cream

Although ice cream can be stored in the freezer for a short period, a lengthy period of storage is not beneficial for either the taste or the quality of the ice cream. After one or two weeks, the texture starts to deteriorate and the fresh taste is lost. Ice cream tastes best when it is fresh. Should you wish to store ice cream in the freezer, follow these tips:

- Store the ice cream in a clean, well-sealed container that is suitable for freezing.
- Storage temperature must be 0°F (-18°C) or lower.
- Attach a label to the container with the date when it was made and the kind of ice cream it is.
- Defrosted or semi-defrosted ice cream must never be put back in the freezer.

Remove ice cream from freezer about thirty minutes before serving and place it in the refrigerator. Or bring it up to serving temperature by allowing it to stand for ten or fifteen minutes at room temperature.

Storage chart

Ice cream from non-boiled ingredients	up to 1 week
Sorbets	1 to 2 weeks
Ice cream from half-boiled ingredients	up to 2 weeks

Cleaning Ice Cream Maker

1. Unplug unit from electrical outlet.
Wipe motor with a damp cloth.
2. Wash storage plug, cover, dasher, canister, and bucket in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

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

Troubleshooting

PROBLEM	Things TO CHECK
Unit does not stop churning.	<ul style="list-style-type: none"> • The unit may not stop churning when making less than the FILL LINE level. • Recipe was not followed correctly. • Ratio of ice and salt was not correct. Correct amount of salt must be used for ice cream to freeze.
Ice is jammed.	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug unit from electrical outlet. Turn canister in ice to free jammed ice. Plug in unit to restart.
Salty tasting ice cream.	<ul style="list-style-type: none"> • Always remove all salt, ice, and water from cover before attempting to remove the cover from the canister. Do not allow salt, ice, and water to seep into the canister and ruin the ice cream.
Poor drainage.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure drain hole is not blocked with ice or salt.
“Lumpy” ice cream.	<ul style="list-style-type: none"> • For smooth ice cream, additional ice and salt should be added as the ice melts to keep the canister covered with ice and salt.
Ice cream overflows canister during churning.	<ul style="list-style-type: none"> • Ice cream mixture expands when frozen. If recipe exceeds the FILL LINE, ice cream will overflow canister.
Cover turns, canister does not turn.	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure cover is fully locked on canister.

Recipes

Old Fashioned Vanilla Ice Cream

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

3 cups (750 ml) sugar	6 large eggs, beaten
¼ teaspoon (1.25 ml) salt	4½ cups (1.125 L) heavy whipping cream
5 cups (1.25 L) whole milk	1 tablespoon (15 ml) vanilla extract

In heavy saucepan, combine sugar, salt, and milk. Cook over medium heat stirring occasionally until mixture is steaming. Reduce heat to low.

In medium bowl, slightly beat eggs. Slowly whisk half of the hot mixture into the eggs and pour back into saucepan. Cook over medium-low heat until slightly thick, about 3 minutes. Remove from heat and refrigerate until chilled or overnight.

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

Easy Vanilla Ice Cream

3 cups (750 ml) sugar	3 cups (375 ml) milk
2 tablespoons (30 ml) lemon juice	1 tablespoon (15 ml) vanilla extract
6 cups (1.5 L) heavy whipping cream	

Combine all ingredients; mix well. Pour into canister.

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

Black Forest Variation

Add ½ cup (125 ml) chocolate syrup and 1 can (16½-ounce [465 g]) pitted Bing cherries, drained and halved. Mix well. Pour into canister.

Chocolate-Covered Peanut Variation

Add 1½ cups (375 ml) chocolate syrup and 1 (1.7-ounce bag [65 g]) chocolate-covered peanuts; mix well. Pour into canister.

Cookies and Cream Variation

Reduce sugar to 1½ cups (375 ml). Break 30 cream-filled chocolate sandwich cookies into small pieces; mix well. Pour into canister.

Orange-ade Ice Cream Variation

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

Mint-Chocolate Chip Variation

Replace vanilla extract with 1 teaspoon (5 ml) of mint extract. Finely chop 3 cups (18 ounces [500 g]) semisweet chocolate chips and add to ice cream mixture. Add 4 drops of green food color (optional); mix well. Pour into canister.

Peanut Butter Variation

Add 2 cups (500 ml) chunky peanut butter into ice cream mixture; mix well. Pour into canister.

Chocolate Chip Walnut Ice Cream

Add 2 cups (500 ml) semisweet chocolate bits and 1 cup (250 ml) chopped walnuts; mix well. Pour into canister.

Strawberry-Banana Variation

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

Double Almond Chocolate Variation

Finely chop 6 ounces (170 g) semisweet chocolate squares. Replace vanilla extract with almond extract. Chop 2 cups (500 ml) of almonds and add to ice cream mixture; mix well. Pour into canister.

Cookie Dough Variation

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

Banana Pudding Variation

Add 1 cup (250 ml) mashed bananas (about 6) and 12 crushed vanilla wafers into ice cream mixture; mix well. Pour into canister.

Rocky Road Ice Cream

¾ cup (175 ml) unsweetened cocoa powder	3 cups (750 ml) whipping cream
2¼ cup (560 ml) sugar	3 ounces (75 g) semisweet chocolate
3 cups (750 ml) milk	1½ cups (375 ml) miniature marshmallows
1 tablespoon (15 ml) vanilla extract	¾ cup (175 ml) chopped pecans (optional)
Dash of salt	

In heavy saucepan, combine cocoa powder and sugar. Gradually stir in milk. Cook over low heat, stirring constantly, until chocolate and sugar has dissolved. Remove from heat and refrigerate until chilled.

When ready to freeze, mix vanilla extract, salt, and whipping cream into the chilled mixture. Stir coarsely chopped semisweet chocolate, pecans, and marshmallows into mixture; mix well. Pour into canister.

Chocolate Ice Cream

12 ounces (350 g) unsweetened chocolate, chopped	½ teaspoon (2.5 ml) salt
3 cups (750 ml) half 'n half or evaporated milk	6 eggs
3 cups (750 ml) sugar	4½ cups (1.125 ml) heavy whipping cream
6 tablespoons (90 ml) flour	1 tablespoon (15 ml) vanilla extract
	1 cup (250 ml) chopped nuts, optional

In heavy saucepan, combine chocolate and half 'n half or evaporated milk. Cook over medium to low heat until chocolate is melted and mixture is smooth (about 5 minutes).

In medium bowl, combine sugar, flour, and salt. Gradually whisk dry ingredients into the melted chocolate mixture and bring to boil. Reduce heat to medium-low and cook, stirring occasionally. In medium bowl, slightly beat eggs. Slowly whisk in half of the hot chocolate mixture then transfer this mixture to the remaining chocolate in saucepan. Cook about 5 minutes, until thick, smooth, and steaming. Refrigerate until chilled.

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

Raspberry Ice Cream

3 (750 ml) cups sugar
 4½ cups (1.125 L) frozen raspberries,
 slightly thawed

2 tablespoons (30 ml) lemon juice
 3 cups (750 ml) heavy cream
 3 cups (750 ml) milk

Remove raspberries from freezer and allow to become slightly soft. Then mash or puree, (strain the seeds if desired). Combine sugar, lemon juice, and fruit; mix well. Stir in cream and milk. Pour into canister.

Chocolate-Raspberry Variation

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

Strawberry Variation

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

Chocolate Chip Ice Cream

1 12-ounce (340 g) bag semi-sweet
 chocolate chips (divided)

2½ cups (625 ml) half 'n half or
 evaporated milk

3 14-ounce (396 g) cans sweetened
 condensed milk

2 teaspoons (10 ml) vanilla extract

In heavy saucepan, combine ½ bag chocolate chips and 3 cans sweetened condensed milk. Cook over medium heat, stirring constantly just until chocolate is melted and mixture is smooth. Remove from heat and refrigerate until chilled.

When ready to freeze, mix half 'n half, remaining chips, and vanilla extract into the chilled mixture. Mix well. Pour into canister.

Frozen Custard

12 eggs
 3 cups (750 ml) milk
 1½ cups (375 ml) sugar
 6 tablespoons (90 ml) honey

¼ teaspoon (1.25 ml) salt
 6 cups (1.5 L) whipping cream
 2 tablespoons (30 ml) vanilla extract

In medium saucepan, beat together eggs, milk, sugar, honey, and salt. Cook over low heat, stirring constantly, until mixture is thick and reaches at least 160°F (71°C). Cool quickly by placing pan in ice or cold water and stirring for few minutes.

Cover and refrigerate until thoroughly chilled. When ready to freeze, mix whipping cream and vanilla into the chilled custard mixture. Mix well. Pour into canister.

Peach Ice Cream

3 cups (750 ml) chopped fresh or
 frozen peaches

6 cups (1.5 L) heavy whipping cream
 1½ cups (375 ml) milk

2¼ cups (560 ml) sugar (divided)
 2 tablespoons (30 ml) vanilla extract

Combine the peaches with 1 cup (250 ml) of sugar and stir/mash together. Let stand 1 hour.

Add the remaining 2 cups (500 ml) sugar, cream, milk, and vanilla extract into the peaches. Mix well. Pour into canister.

Strawberry Cheesecake Ice Cream

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 8-ounce (227 g) package
cream cheese (softened) | 2 cups (500 ml) heavy whipping cream |
| 2 cups (500 ml) frozen strawberries
(slightly thawed) | 2 teaspoons (10 ml) vanilla extract |
| 2 (14-ounce [396 g]) can sweetened
condensed milk | 1 cup (250 ml) graham cracker crumbs |

Allow cream cheese to soften and the strawberries to become slightly thawed. In a medium bowl, beat cream cheese until fluffy. Gradually add condensed milk until smooth, (you may use a hand mixer). Mix in heavy whipping cream and vanilla. Chop strawberries into small pieces and stir into mixture. Stir in graham cracker crumbs. Mix well. Pour into canister.

Fruit Sherbet

- | | |
|---|--|
| 3 12-ounce (350 g) bags frozen fruit,
unsweetened (strawberry, peach,
pineapple or combination) | 9 cups (2.25 L) half 'n half
1½ cups (375 ml) sugar
3 tablespoons (45 ml) lime juice |
|---|--|

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

Strawberry Sorbet

- | | |
|------------------------|--|
| 1½ cups (375 ml) sugar | 3 16-ounce bags (454 g) fresh or
thawed frozen strawberries |
| 3 cups (750 ml) water | 3 tablespoons (45 ml) lemon juice |

Combine sugar and water in heavy saucepan. Bring to a boil. Reduce heat to low and simmer until all sugar is dissolved. Remove from heat. Refrigerate until chilled. Puree strawberries; add lemon juice and sugar water. Mix well. Pour into canister.

Chocolate Chip-Mint Frozen Yogurt

- | | |
|--|--|
| 2 2-pound (907 g) containers
plain yogurt* | 2 teaspoons (10 ml) mint extract |
| 6 ounces (170 g) unsweetened
chocolate, chopped | 2 cups (500 ml) sugar
1½ cups (375 ml) half 'n half |

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

Frozen Blueberry Yogurt

- | | |
|--|---|
| 2 16-ounce packages frozen
blueberries, slightly thawed
(3½ cups [875 ml]) | 1½ cups (375 ml) sugar
1½ cups (375 ml) half 'n half |
| 2 2-pound (907 g) containers
plain yogurt* | |

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

Frozen Strawberry Yogurt Variation

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

Frozen Raspberry Yogurt Variation

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

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

Hot Fudge Sauce

3 (1-ounce [25 g]) squares unsweetened chocolate
½ cup (125 ml) half 'n half
¾ cup (175 ml) sugar
Dash of salt
¼ cup (60 ml) butter or margarine
1 teaspoon (5 ml) vanilla extract

In medium saucepan combine chocolate, half 'n half, sugar, and salt. Cook over medium heat, stirring continuously until chocolate is melted.

Remove from heat and whisk in vanilla extract and butter. Continue to whisk until smooth. Serve warm over ice cream.

Lemon Sauce

¾ cup (175 ml) sugar
1 tablespoon (15 ml) cornstarch
Dash of salt
¾ cup (175 ml) water
1 large egg, beaten
3 tablespoons (45 ml) lemon juice
1 tablespoon (15 ml) butter or margarine

In medium saucepan combine sugar, cornstarch, and salt. Mix until all ingredients are combined. Add water and cook over medium heat, stirring continuously until steaming.

In medium bowl, slightly beat eggs. Slowly whisk in half of the hot mixture then pour back into saucepan. Cook over medium-low heat until slightly thick, about 5 minutes.

Remove from heat and whisk in lemon juice and butter. Continue to whisk until smooth. Serve warm or cold over vanilla ice cream.

Peanut Butter Sauce

1 cup (250 ml) sugar
1 tablespoon (15 ml) white corn syrup
¼ teaspoon (1.25 ml) salt
¾ cup (175 ml) milk
6 tablespoons (90 ml) peanut butter
1 teaspoon (5 ml) vanilla extract

In medium saucepan combine sugar, syrup, salt, and milk. Cook over medium-low heat, stirring continuously until thickened. Stir in peanut butter and vanilla until smooth. Remove from heat and cool.

Customer Service

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Service Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your appliance.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. **THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED.** There is no warranty with respect to the following items that are subject to wear, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, drip valve seals, gaskets, clutches, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. 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.

If you have a claim under this warranty, **DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE!** Please call our **CUSTOMER SERVICE NUMBER.** (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Ceci n'est pas un jouet. Tout appareil ménager est utilisé par ou près des enfants ou à leur proximité doit faire l'objet d'une surveillance par un adulte.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Vérifier la tension pour s'assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de votre domicile.
3. Afin de vous prémunir contre le risque de choc électrique, ne pas plonger le bloc moteur de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Surveiller attentivement les enfants lorsque ceux-ci utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité de celui-ci.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'enlever ou de remettre des pièces en place ou de le nettoyer.
6. Éviter de toucher les pièces en mouvement.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou le réglage électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
11. Afin de réduire le risque de blessures ou de dommages de l'appareil, ne pas introduire les mains ou des ustensiles dans le bol cylindrique au cours du fonctionnement.
12. Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude ou à proximité d'une telle surface comme par exemple un brûleur électrique ou à gaz chaud. Ne pas utiliser cet appareil près du four, d'un radiateur ou d'une cheminée.
13. Ne pas faire marcher cet appareil à sec. S'assurer qu'il contient toujours une préparation, avant de le mettre en marche.
14. N'utiliser cet appareil qu'aux fins auxquelles il a été conçu.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche a une lame plus large que l'autre. La fiche pourra être insérée dans une prise électrique dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, essayer d'inverser la fiche. Si cela ne fonctionne toujours pas, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise défectueuse. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

AVERTISSEMENT : Tout réglage, à l'exception du nettoyage et de l'entretien ordinaire, doit être exécuté par un représentant de service autorisé. Toute réparation doit être effectuée uniquement par du personnel de service autorisé.

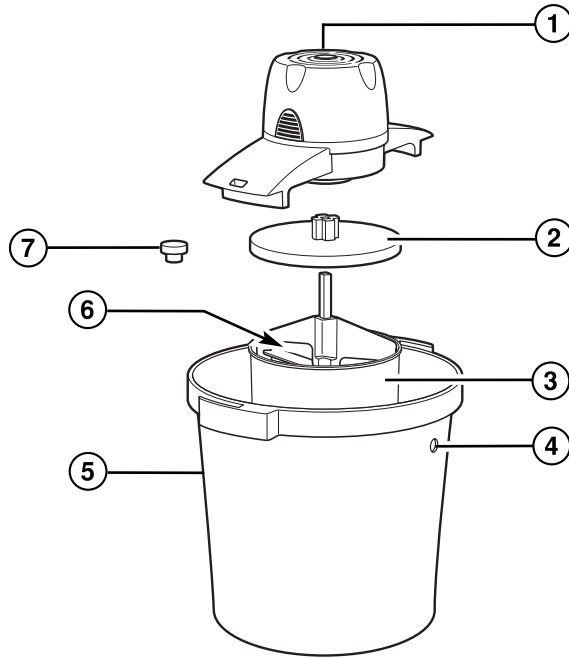
- Ne laisser ni vos mains ni le cordon électrique entrer en contact avec les pièces chaudes de l'appareil durant le fonctionnement.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec des poudres à récurer ou des objets durs.
- Toutes les pièces doivent être lavées dans l'eau savonneuse chaude. Ne pas les passer au lave-vaisselle.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon électrique.

AVANT L'UTILISATION INITIALE :

Retirer toute documentation et matériau d'emballage à l'intérieur de la sorbetière. Tirer le couvercle du moteur pour l'en séparer. Laver le cylindre de congélation, le couvercle, l'arbre de transmission et la pale de baratte dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher à fond toutes les pièces. NE PAS plonger le bloc moteur dans l'eau. Pour le nettoyer, essuyer avec un chiffon humide.

Pièces et caractéristiques

1. Moteur
2. Couvercle
3. Cylindre de congélation
4. Trou d'évacuation
5. Seau
6. Pale de baratte
7. Bouchon de rangement



Conseils d'utilisation

- La fermeté de la crème glacée dépend de facteurs variables tels que la recette utilisée, la température ambiante ainsi que la température des ingrédients avant le barattage.
- Souvenez-vous que l'édulcorant artificiel peut être utilisé comme succédané de sucre. N'ajouter d'édulcorants artificiels qu'aux mélanges qui sont froids ou complètement refroidis. Lorsqu'une recette exige qu'un liquide soit réchauffé pour diluer le sucre, omettre de chauffer le liquide et mélanger simplement l'édulcorant jusqu'à ce qu'il soit bien dissous.
1 sachet d'édulcorant = 2 c. à thé (10 ml) de sucre
6 sachets = $\frac{1}{4}$ tasse (60 ml)
8 sachets = $\frac{1}{3}$ tasse (80 ml)
12 sachets = $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml)
- Certaines recettes nécessitent que le mélange soit précuit. Préparer la recette au moins un jour à l'avance. Ceci permettra au mélange de refroidir complètement et d'augmenter de volume. Il est fortement conseillé de laisser refroidir à l'avance le mélange de base. Ne jamais essayer d'omettre une étape.
- Si la préparation dépasse le TRAIT DE REMPLISSAGE, la glace débordera du cylindre de congélation.

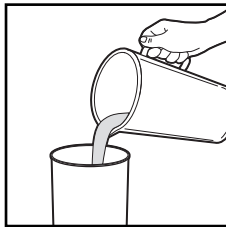
Fabrication de crème et yaourt glacés

1. Vous aurez besoin d'environ 8 à 12 lbs (3,6 à 5,5 kg) de glace et de 3 tasses de sel gemme pour faire de la crème glacée.

Facultatif : 4 lbs (1,8 kg) de glace et 1 tasse de sel gemme de plus sont nécessaires pour faire durcir la crème glacée.

2. Avant la première utilisation : laver les pièces de la sorbetière conformément aux instructions de « Nettoyage ».
3. Préparez une des recettes conseillées ou une recette de votre choix. Vous pouvez utiliser n'importe quelle recette de crème glacée, de yaourt glacé ou de dessert glacé.

4. Versez la préparation de crème glacée dans le cylindre de congélation. Insérez la pale de baratte au centre du cylindre de congélation.



glacée dans le cylindre de congélation. Insérez la pale de baratte au centre du cylindre de congélation.

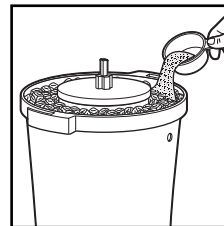
REMARQUE : Les recettes cuites devront être refroidies avant d'être agitées à la baratte.

5. Placez le couvercle sur le cylindre de congélation. Assurez-vous qu'il s'emboîte fermement sur le cylindre de congélation.
6. Placez le cylindre de congélation rempli au centre du seau.
7. Assemblez le moteur au-dessus du cylindre de congélation en insérant l'arbre de pale de baratte dans le trou en dessous du moteur. Tournez le moteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour engager et verrouiller le moteur sur le seau.

REMARQUE : Placez la sorbetière dans l'évier ou dans toute autre endroit présentant une bonne évacuation.

8. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Le cylindre de congélation et le couvercle tournent ensemble. Agitez la crème glacée pendant 1 à 2 minutes avant d'ajouter la glace dans le seau.

9. Distribuez 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) de



glace autour du cylindre de congélation dans le seau. Saupoudrez uniformément la couche de glace de 1/2 tasse de sel

gemme. Continuez d'ajouter des couches de glace et de sel jusqu'à ce que le cylindre de congélation soit couvert.

10. La crème glacée est agitée pendant 20 à 40 minutes à la baratte. La crème glacée est prête lorsque le moteur se coupe ou est presque coupé.
11. Débranchez l'appareil de la prise. Retirez le moteur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le sel, la glace et l'eau du couvercle avant de retirer le couvercle. Soulevez la pale de baratte et nettoyez-la bien avec une spatule en caoutchouc.
12. **Facultatif :** Pour faire durcir la crème glacée, assurez-vous que la crème glacée est tassée dans le cylindre de congélation puis remettez en place le couvercle sur le cylindre. Insérez le bouchon de rangement dans le trou du couvercle.
13. Videz l'eau du seau par le trou d'évacuation.
14. Ajoutez dans le seau des couches supplémentaires de glace et de sel, en couvrant le cylindre de congélation et son couvercle.

suite à la page suivante

15. Pour plus d'isolation, couvrez le seau d'une serviette ou d'un journal. Laissez la crème glacée durcir pendant une à deux heures. La durée de durcissement varie avec le type de crème glacée ainsi que la température ambiante.
16. La crème glacée peut aussi être durcie en :
- (a) mettant le cylindre de congélation avec son couvercle dans le congélateur pendant plusieurs heures
- OU
- (b) en mettant la crème glacée dans un conteneur en plastique laissant assez de place pour la dilatation puis en mettant ce conteneur dans le congélateur.

Conservation de la crème glacée

Bien que la crème glacée puisse être conservée au congélateur pendant une courte période, une conservation plus longue pourrait en altérer le goût et la qualité. Après une ou deux semaines, une détérioration de la texture et une perte de goût se manifestent. La crème glacée est meilleure lorsqu'elle est fraîche. Si vous désirez conserver la crème glacée dans le congélateur, suivre les conseils suivants :

- Conserver la crème glacée dans un contenant hermétique propre convenable pour la congélation.
- La température du congélateur doit être de 0°F (-18°C) ou en-dessous.

- Apposer sur le contenant une étiquette qui indique la date de fabrication et le genre de crème glacée.
- La crème glacée décongelée à moitié ou complètement ne doit jamais être remise au congélateur.

Sortir la crème glacée du congélateur environ trente minutes avant de la servir et la placer dans le réfrigérateur. Ou l'amener à la bonne température pour la servir en la laissant reposer pendant dix à quinze minutes à température ambiante.

Tableau de conservation

Crème glacée à partir d'ingrédients non bouillis	Jusqu'à 1 semaine
Sorbets	1 à 2 semaines
Crème glacée à partir d'ingrédients à moitié bouillis	Jusqu'à 2 semaines

Nettoyage de la crème glacée

1. Débrancher l'appareil de la prise d'alimentation. Essuyer le moteur avec un chiffon humide.
 2. Laver le bouchon de rangement, le couvercle, la pale de baratte, le cylindre de congélation et le seau dans l'eau savonneuse très chaude. Rincer et sécher soigneusement.
- REMARQUE :** Si la sorbetière est laissée à sécher à l'air, des taches d'eau peuvent apparaître sur le cylindre de congélation.

Dépannage

PROBLÈME	À VÉRIFIER
L'appareil n'arrête pas d'agiter la préparation.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil ne peut pas arrêter la phase d'agitation lorsque la préparation est en dessous du NIVEAU DE REMPLISSAGE. • La recette n'a pas été correctement suivie. • Le rapport de glace et de sel est incorrect. Avec une quantité de sel incorrecte, la crème glacée ne peut pas congeler.
La glace est coincée.	<ul style="list-style-type: none"> • Débrancher l'appareil de la prise électrique murale. Tourner le cylindre de congélation dans la glace pour décoincer la glace. Brancher l'appareil dans la prise d'alimentation pour le remettre en marche.
La crème glacée a un goût salé.	<ul style="list-style-type: none"> • Toujours retirer tout le sel, la glace et l'eau du couvercle avant d'essayer de retirer le couvercle du cylindre de congélation. Ne pas laisser le sel, la glace et l'eau pénétrer dans le cylindre et contaminer la crème glacée.
Évacuation insuffisante.	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le trou d'évacuation n'est pas bouché par du sel ou de la glace.
Crème glacée grumeleuse	<ul style="list-style-type: none"> • Pour obtenir une crème glacée onctueuse, ajouter du sel et de la glace lorsque la glace fond pour garder le cylindre de congélation couvert de glace et de sel.
La crème glacée déborde du cylindre de congélation pendant l'agitation à la baratte.	<ul style="list-style-type: none"> • La préparation de crème glacée se dilate lorsqu'elle congèle. Si le volume initial de la préparation dépasse le TRAIT DE REMPLISSAGE, la crème glacée débordera du cylindre.
Le couvercle tourne, mais pas le cylindre.	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le couvercle est complètement verrouillé sur le cylindre.

Recettes

Crème glacée à la vanille à l'ancienne

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

3 tasses (750 ml) de sucre	4½ tasses (1,125 l) de crème à fouetter épaisse
¼ cuiller à thé (1,25 ml) de sel	
5 tasses (1,25 l) de lait entier	1 cuiller à table (15 ml) d'extrait de vanille
6 gros œufs, battus	

Dans une casserole à fond épais, mélanger le sucre, le sel et le lait. Faire cuire à feu moyen en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce que le mélange commence à former de la vapeur. Réduire à feu lent.

Dans un bol moyen, battre légèrement les œufs. Introduire lentement au fouet la moitié du mélange chaud dans les œufs et transvaser dans la casserole. Faire cuire à feu moyen à doux jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épais, soit environ 3 minutes. Retirer du feu et réfrigérer la préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien refroidie ou jusqu'au lendemain.

Pour faire la crème glacée, mélanger la crème épaisse et la vanille à la préparation refroidie. Verser dans le cylindre de congélation.

Crème glacée facile à la vanille

3 tasses (750 ml) de sucre	3 tasses (375 ml) de lait
2 cuillers à table (30 ml) de jus de citron	1 cuiller à table (15 ml) d'extrait de vanille
6 tasses (1,5 l) de crème à fouetter épaisse	

Bien remuer tous les ingrédients. Verser dans le cylindre de congélation.

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

Variation Forêt noire

Ajouter ½ tasse (125 ml) de sirop de chocolat et 1 boîte (465 g) de cerises Bing dénoyautées, égouttées et coupées en moitiés. Bien remuer. Verser dans le cylindre de congélation.

Variation aux arachides enrobées de chocolat

Ajouter 1½ tasse (375 ml) de sirop de chocolat et 1 boîte (65 g) d'arachides enrobées de chocolat ; bien remuer. Verser dans le cylindre de congélation.

Cookies and Cream Variation

Reduce sugar to 1½ cups (375 ml). Break 30 cream-filled chocolate sandwich cookies into small pieces; mix well. Pour into canister.

Variation Crème glacée orangeade

Ajouter 1 boîte (355 ml) de jus d'orange concentré surgelé, décongelé et non dilué ; bien remuer. Verser dans le cylindre de congélation.

Mint-Chocolate Chip Variation

Replace vanilla extract with 1 teaspoon (5 ml) of mint extract. Finely chop 3 cups (18 ounces [500 g]) semisweet chocolate chips and add to ice cream mixture. Add 4 drops of green food color (optional); mix well. Pour into canister.

Variation au beurre d'arachide

Ajouter 2 tasses (500 ml) de beurre d'arachide grumeleux à la préparation de crème glacée ; bien remuer. Verser dans le cylindre de congélation.

Crème glacée aux noix et aux grains de chocolat

Ajouter 2 tasses (500 ml) de grains de chocolat semi-sucré et 1 tasse (250 ml) de noix hachées ; bien remuer. Verser dans le cylindre de congélation.

Variation aux fraises et à la banane

Ajouter 6 bananes écrasées et 1 l de fraises grossièrement hachées à la préparation de crème glacée ; bien remuer. Verser dans le cylindre de congélation.

Variation au chocolat et aux amandes

Hacher finement 170 g de carrés de chocolat semi-sucré. Remplacer l'extrait de vanille par de l'extrait d'amande. Hacher 500 ml d'amandes et ajouter à la préparation de crème glacée ; bien remuer. Verser dans le cylindre de congélation.

Variation Pâte à biscuit

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

Variation Pouding à la banane

Ajouter 1 tasse (250 ml) de bananes écrasées (environ 6) et 12 gaufrettes à la vanille écrasées à la préparation de crème glacée ; bien remuer. Verser dans le cylindre de congélation.

Crème glacée Rude ascension (Rocky Road)

¾ tasse (175 ml) de cacao non sucré en poudre	3 tasses (750 ml) de crème à fouetter
2¼ tasses (560 ml) de sucre	75 g de chocolat semi-sucré
3 tasses (750 ml) de lait	1½ tasses (375 ml) de petites guimauves
1 cuiller à table (15 ml) d'extrait de vanille	¾ tasse (175 ml) de pacanes hachées (facultatif)
une pincée de sel	

Dans une casserole à fond épais, mélanger le cacao en poudre et le sucre. Introduire progressivement le lait. Faire cuire à feu doux, en mélangeant constamment, jusqu'à ce que le chocolat et le sucre soient dissous. Retirer du feu et réfrigérer jusqu'à ce que la préparation soit refroidie.

Pour faire la glace, mélanger extrait de vanille, sel et crème à fouetter dans la préparation refroidie. Introduire le chocolat semi-sucré grossièrement haché, les pacanes et les guimauves dans le mélange ; bien remuer. Verser dans la sorbetière.

Crème glacée au chocolat

350 g de chocolat non sucré, haché	½ cuiller à thé (2,5 ml) de sel
3 tasses (750 ml) de crème	6 œufs
11,5 % M.G. ou de lait concentré	4½ tasses (1,125 ml) de crème à fouetter épaisse
3 tasses (750 ml) de sucre	1 cuiller à table (15 ml) d'extrait de vanille
6 cuillers à soupe (90 ml) de farine	1 tasse (250 ml) de noix hachées, facultatif

Dans une casserole à fond épais, mélanger le chocolat et la crème 11,5 % M.G. ou le lait concentré. Faire cuire à feu moyen à doux jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit onctueux (environ 5 minutes).

Dans un bol moyen, mélanger le sucre, la farine et le sel. Introduire progressivement au fouet les ingrédients secs dans le mélange de chocolat fondu et porter à ébullition. Réduire à feu moyen-doux et faire cuire, en mélangeant de temps en temps. Dans un bol moyen, battre légèrement les œufs. Introduire lentement au fouet la moitié de la préparation chaude de chocolat puis transférer cette préparation dans le chocolat restant dans la casserole. Faire cuire environ 5 minutes, jusqu'à obtenir une préparation épaisse, onctueuse qui dégage de la vapeur. Réfrigérer jusqu'à ce que la préparation soit refroidie.

Pour faire la glace, ajouter la crème à fouetter et la vanille à la préparation refroidie. Verser dans le cylindre de congélation.

Crème glacée à la framboise

3 tasses (750 ml) de sucre
 4½ tasses (1,125 ml) de framboises surgelées, légèrement décongelées

2 cuillers à table (30 ml) de jus de citron
 3 tasses (750 ml) de crème épaisse
 3 tasses (750 ml) de lait

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

Variation Chocolat-framboise

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

Variation à la fraise

Remplacer les framboises par des fraises. Bien remuer. Verser dans le cylindre de congélation.

Crème glacée aux grains de chocolat

1 sac de 340 g de grains de chocolat semi-sucré (divisé)
 3 boîtes de 396 g de lait concentré non sucré

2½ tasses (625 ml) de crème 11,5 % M.G. ou de lait concentré
 2 cuillers à thé (10 ml) d'extrait de vanille

Dans une casserole à fond épais, mélanger ½ sac de grains de chocolat et 3 boîtes de lait concentré sucré. Faire cuire à feu moyen, en remuant constamment jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la préparation soit onctueuse. Retirer du feu et réfrigérer jusqu'à ce que la préparation soit refroidie.

Pour faire la glace, mélanger la crème 11,5 % M.G., les grains restants et l'extrait de vanille dans la préparation refroidie. Bien remuer. Verser dans le cylindre de congélation.

Glace aux oeufs

12 œufs
 3 tasses (750 ml) de lait
 1½ tasse (375 ml) de sucre
 6 cuillers à table (90 ml) de miel

¼ cuiller à thé (1,25 ml) de sel
 6 tasses (1,5 l) de crème à fouetter
 2 cuillers à table (30 ml) d'extrait de vanille

Dans une casserole moyenne, battre les œufs, le lait, le sucre, le miel et le sel. Faire cuire à feu doux en mélangeant constamment, jusqu'à ce que la préparation soit épaisse et atteigne au moins une température de 71 °C. Faire refroidir rapidement en mettant la casserole dans l'eau froide ou dans la glace et en remuant pendant quelques minutes.

Couvrir et réfrigérer jusqu'à obtenir une préparation complètement refroidie. Pour faire la glace, mélanger la crème à fouetter et la vanille à la préparation de glace aux œufs. Bien remuer. Verser dans le cylindre de congélation.

Peach Ice Cream

3 tasses (750 ml) de pêches fraîches ou surgelées hachées
 2¼ tasses (560 ml) de sucre (divisé)
 6 tasses (1,5 l) de crème à fouetter épaisse

1½ tasses (375 ml) de lait
 2 cuillers à table (30 ml) d'extrait de vanille

Mélanger les pêches à 1 tasse (250 ml) de sucre et mélanger/écraser ensemble. Laisser reposer 1 heure.

Ajouter les 2 tasses (500 ml) restantes de sucre, crème, lait et extrait de vanille aux pêches. Bien remuer. Verser dans le cylindre de congélation.

Crème glacée au gâteau au fromage et à la fraise

- | | |
|---|---|
| 1 paquet (227 g) de fromage à la crème (ramolli) | 2 tasses (500 ml) de crème à fouetter épaisse |
| 2 tasses (500 ml) de fraises surgelées (légèrement décongelées) | 2 cuillers à thé (10 ml) d'extrait de vanille |
| 2 boîtes de 396 g de lait concentré sucré | 1 tasse (250 ml) de miettes de craquelin graham |

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

Sorbet aux fruits

- | | |
|--|--|
| 3 sacs de 350 g de fruits surgelés, non sucrés (fraises, pêches, ananas ou un mélange) | 9 tasses (2,25 l) de crème 11,5 % M.G. |
| | 1½ tasse (375 ml) de sucre |
| | 3 cuillers à table (45 ml) de jus de citron vert |

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

Sorbet à la fraise

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1½ tasses (375 ml) de sucre | 3 sacs de 454 g de fraises fraîches ou surgelées décongelées |
| 3 tasses (750 ml) d'eau | 3 cuillers à table (45 ml) de jus de citron |

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

Yaourt glacé à la menthe et aux grains de chocolat

- | | |
|---|--|
| 2 conteneurs de 2 lbs (907 g) de yaourt nature* | 2 cuillers à thé (10 ml) d'extrait de menthe |
| 170 g de chocolat non sucré, haché | 2 tasses (500 ml) de sucre |
| | 1½ tasses (375 ml) de crème à 11,5% M.G. |

Hacher le chocolat en petits morceaux. Mélanger tous les ingrédients. Bien remuer. Verser dans le cylindre de congélation.

Yaourt glacé aux bleuets

- | | |
|--|---|
| 2 paquets de 454 g de bleuets surgelés, légèrement décongelés (3½ tasses [875 ml]) | 1½ tasses (375 ml) de sucre |
| 2 conteneurs de 2 lbs (907 g) de yaourt nature* | 1½ tasses (375 ml) de crème à 11,5 % M.G. |

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

Variation de yaourt glacé à la fraise

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

Variation de yaourt glacé à la framboise

Remplacer les bleuets par 2 paquets de 454 g de framboises surgelées.

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

Sauce au fudge, chaude

3 carrés (1 once chacun [85 g]) de chocolat non sucré
 ½ tasse (125 ml) de crème 11,5 % M.G.
 ¾ tasse (175 ml) de sucre
 Pincée de sel
 ¼ de tasse (60 ml) de beurre ou de margarine
 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

Dans une casserole moyenne, mélanger le chocolat, crème 11,5 % M.G., le sucre et le sel. Faire cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que le chocolat ait fondu.

Retirer du feu et incorporer l'extrait de vanille et le beurre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Servir la sauce chaude sur de la crème glacée.

Sauce au citron

¾ de tasse (175 ml) de sucre
 1 c. à table (15 ml) de fécule de maïs
 Pincée de sel
 ¾ de tasse (175 ml) d'eau
 1 gros œuf, battu
 3 c. à table (45 ml) de jus de citron
 1 c. à table (15 ml) de beurre ou de margarine

Dans une casserole moyenne, mélanger le sucre, la fécule et le sel. Verser l'eau et cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que de la vapeur se dégage du mélange.

Dans un bol moyen, battre légèrement les œufs. Y incorporer lentement la moitié du mélange chaud à l'aide d'un fouet et transvaser ensuite le tout dans la casserole. Faire cuire à feu moyen à doux jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement, environ 5 minutes.

Retirer du feu et incorporer le jus de citron et le beurre à l'aide d'un fouet. Continuer à battre aux fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Servir la sauce tiède ou froide sur de la crème glacée à la vanille.

Sauce au beurre d'arachides

1 tasse (250 ml) de sucre
 1 c. à table (15 ml) de sirop de maïs blanc
 ¼ c. à thé (1,25 ml) de sel
 ¾ tasse (175 ml) de lait
 6 c. à table (90 ml) de beurre d'arachides
 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

Dans une casserole moyenne, mélanger le sucre, le sirop, le sel et le lait. Faire cuire à feu moyen à doux, en remuant constamment jusqu'à épaississement. Incorporer le beurre d'arachides et la vanille et remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirer du feu et laisser refroidir.

Service à la clientèle

Si vous avez une réclamation à faire en vertu de cette garantie, veuillez composer notre numéro de service à la clientèle. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez avoir les numéros de modèle, de série et de type à portée de main pour que le représentant puisse vous aider. Ces numéros se trouvent sur le fond de votre appareil.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor-Silex et Traditions à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES.

La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui s'usent et peuvent accompagner ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteaux/tamis, lames, joints de robinet de vidange, joints d'étanchéité, embrayages et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou 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 dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Esto no es un juguete. Se requiere una supervisión rigurosa cuando los niños utilicen aparatos eléctricos o cuando éstos se estén utilizando cerca de ellos.

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir siempre precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o la unidad de cocción en agua u otro líquido.
4. Se requiere una supervisión rigurosa cuando los niños utilicen aparatos eléctricos o cuando éstos se estén utilizando cerca de ellos.
5. Desenchúfelo cuando no esté en uso, antes de colocar o retirar piezas y antes de la limpieza.
6. Evite el contacto con las piezas que están en movimiento.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañados, o después que el aparato haya dejado de funcionar bien o se haya caído o dañado en alguna otra forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información sobre su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Hamilton Beach/Proctor-Silex puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje colgar el cable sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. Mantenga las manos y los utensilios fuera del tazón cilíndrico mientras lo esté usando para reducir el riesgo de lesiones a personas o al aparato mismo.
12. No lo coloque cerca o sobre un quemador de gas o eléctrico u horno calientes. No use esta unidad cerca de un horno, calentador o chimenea.
13. No opere en seco. Siempre tenga mezcla en el cilindro.
14. No use el aparato para otro fin que para el que ha sido diseñado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información adicional para la seguridad del consumidor

Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico.

Este aparato podría estar equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una clavija más ancha que la otra. El enchufe encajará en un tomacorriente eléctrico en un solo sentido. Esta es una característica de seguridad diseñada para reducir el riesgo de choque eléctrico. Si usted no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, pruebe invirtiendo la posición del enchufe. Si aún así el enchufe no pudiese encajar, póngase en contacto con un electricista calificado para que reemplace el tomacorriente obsoleto. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado modificándolo de alguna manera.

PRECAUCIÓN:

Cualquier servicio que no sea el de limpieza y mantenimiento (a ser efectuados por el usuario) deberá ser proporcionado por un representante de servicio autorizado. La reparación deberá ser efectuada solamente por personal de servicio autorizado.

- Mantenga las manos y el cable alejados de las partes calientes del aparato durante el funcionamiento.

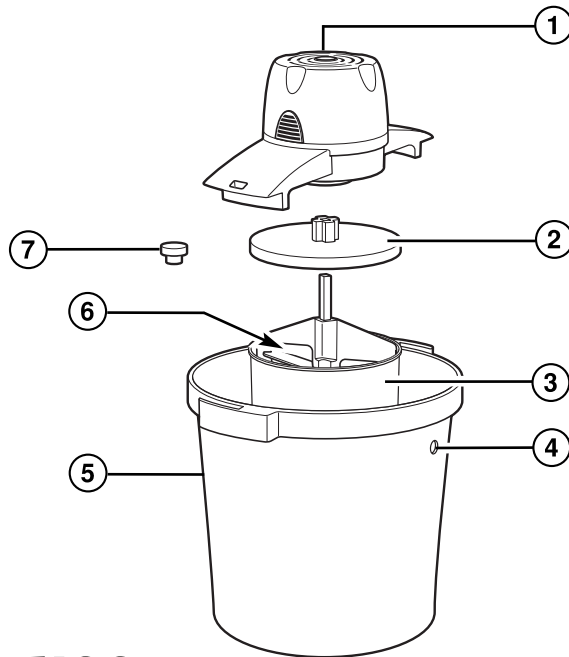
- Nunca lo limpie con polvos limpiadores o implementos ásperos.
- Todas las partes se deben limpiar en agua caliente, jabonosa. No coloque en el lavavajillas.
- No desenchufe la unidad jalándola del cable.

ANTES DE USARSE POR PRIMERA VEZ:

Saque toda la información y material de embalaje del interior de la máquina de helados. Separe la tapa del motor jalándolas para que se aparten. Lave el cilindro de congelación, la tapa y el eje de accionamiento y la cuchilla de batido en agua tibia jabonosa. Enjuague a fondo y seque todas las piezas. NO sumerja el ensamblaje del motor eléctrico en agua. Para limpiar, pásele un paño húmedo.

Piezas y características

1. Motor
2. Tapa
3. Cilindro
4. Drenaje
5. Balde
6. Eje de accionamiento
7. Tapón de almacenamiento



Consejos de uso

- La firmeza del helado depende de variables tales como la receta usada, la temperatura ambiente y la temperatura de los ingredientes antes del batido-congelación.
- Recuerde que puede usar un edulcorante en sustitución del azúcar. Añada solamente edulcorantes artificiales a las mezclas que estén frías o se hayan enfriado completamente. Cuando una receta le pida que caliente el líquido para diluir el azúcar, omita el calentamiento y simplemente bata el edulcorante hasta que se disuelva bien.
- Algunas recetas requieren que la mezcla esté pre-cocinada. Prepare la receta por lo menos con un día de anticipación. Esto permitirá que la mezcla se enfríe por completo y aumente de volumen. Se recomienda enfriar con anticipación la mezcla base. Nunca intente reducir el tiempo de enfriamiento.
- Si la receta supera la LÍNEA DE LLENADO (FILL LINE), el helado se desbordará del cilindro.

1 sobre de edulcorante =
2 cucharaditas (10 ml) de azúcar
6 sobres = $\frac{1}{4}$ taza (60 ml)
8 sobres = $\frac{1}{3}$ taza (80 ml)
12 sobres = $\frac{1}{2}$ taza (125 ml)

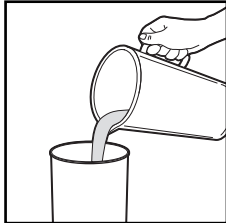
Cómo preparar helados

1. Necesitará aproximadamente entre 8 y 12 libras de hielo y 3 tazas de sal de grano para preparar helado.

Opcional: Se necesitan 4 libras adicionales de hielo y una taza de sal de grano para endurecer el helado.

2. Antes del primer uso: Lave las partes de la máquina de helados según las "Instrucciones de limpieza".
3. Prepare una de las recetas sugeridas o una de sus favoritas. Usted puede usar cualquier receta para helado, helado de yogur o postre congelado.

4. Vierta mezcla de helado en el cilindro. Inserte el eje de accionamiento en el centro del cilindro.



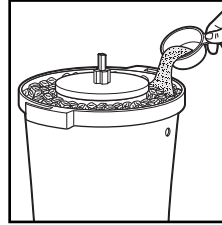
NOTA: Las recetas cocinadas se deberán enfriar antes del batido.

5. Coloque la tapa en el cilindro. Cerciórese de que la tapa encaje firmemente en el cilindro.
6. Coloque el cilindro lleno en el centro del balde.
7. Ensamble el motor sobre el cilindro con el eje de accionamiento en el orificio de la base del motor. Gire el motor en sentido opuesto del reloj para enganchar y bloquear el motor en el balde.

NOTA: Coloque la máquina de helados en el lavaplatos de la cocina u otra área que tenga buen drenaje.

8. Enchufe el cable eléctrico en el tomacorriente. El cilindro y la tapa girarán juntos. Deje que el helado se bata por 1 a 2 minutos antes de agregar hielo al balde.

9. Distribuya 1 a 2 pulgadas de hielo



alrededor del cilindro en el balde. Rocíe uniformemente $\frac{1}{2}$ taza de sal de grano sobre la capa de hielo. Continúe

agregando capas de hielo y sal hasta que el cilindro esté cubierto.

10. El helado se batirá por 20 a 40 minutos. El helado está listo cuando el motor pare o esté cerca de hacerlo.
11. Desconecte la unidad del tomacorriente. Retire el motor girándolo en el sentido del reloj. Retire cualquier sal, hielo o agua de la tapa antes de retirar la tapa. Levante el eje de accionamiento y raspe hasta que esté limpio con una espátula.
12. **Opcional:** Para endurecer el helado, cerciórese de que el helado esté compactado en el cilindro luego reemplace la tapa en el cilindro. Inserte el tapón de almacenamiento en el orificio en la tapa.
13. Drene el agua del balde a través del orificio de drenaje.
14. Agregue capas adicionales de hielo y sal al balde, cubriendo el cilindro y la tapa.
15. Para aislamiento adicional, cubra el balde con una toalla o periódico. Deje que el helado se endurezca por 1 a 2 horas. El tiempo de endurecimiento varía según el tipo de helado así como la temperatura del aire.
16. El helado también se puede endurecer:
 - (a) al colocar el cilindro cubierto en un congelador casero por varias horas

O BIEN

- (b) al colocar helado en un contenedor plástico que permita espacio para expansión y luego colocar en el congelador casero.

Cómo almacenar helados

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

- Almacene el helado en un recipiente limpio bien cerrado que sea adecuado para ser congelado.

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

Retire el helado del congelador unos 30 minutos antes de servir y colóquelo en el refrigerador. O deje que alcance la temperatura de servicio después de dejarlo reposar por 10 ó 15 minutos a la temperatura ambiente.

Tabla de almacenamiento

Helado de ingredientes no hervidos	hasta 1 semana
Sorbetes	1 a 2 semanas
Helado de ingredientes medio hervidos	hasta 2 semanas

Cómo limpiar la máquina de helados

1. Desconecte la unidad del tomacorriente eléctrico. Limpie el motor con un paño húmedo
2. Lave el tapón de almacenamiento, la tapa, el eje de accionamiento, el cilindro y el balde en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque a fondo.

NOTA: Si se deja secar al aire, podrían aparecer manchas de agua en el cilindro.

Solución de problemas

PROBLEMA	Things TO CHECK
La unidad no deja de batir.	<ul style="list-style-type: none"> • La unidad podría no dejar de batir al preparar menos del nivel de la LÍNEA DE LLENADO (FILL LINE). • La receta no se siguió correctamente. • La proporción de hielo y sal no fue la correcta. Se debe usar la cantidad correcta de sal para que el helado se congele.
El hielo está obstruido.	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte la unidad del tomacorriente eléctrico. Gire el cilindro en el hielo para liberar el hielo obstruido. Conecte la unidad para reiniciar.
El helado tiene sabor a sal.	<ul style="list-style-type: none"> • Siempre retire toda la sal, hielo y agua de la tapa antes de intentar retirar la tapa del cilindro. No permita que la sal, el hielo y el agua se filtren hacia el cilindro y echen a perder el helado.
Drenaje deficiente.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el orificio de drenaje no esté bloqueado con hielo o sal.
Helado grumoso.	<ul style="list-style-type: none"> • Para un helado de textura uniforme, se debe agregar hielo y sal adicionales a medida que el hielo se derrite para mantener el cilindro cubierto con hielo y sal.
El helado se desborda del cilindro durante el batido.	<ul style="list-style-type: none"> • La mezcla del helado se expande cuando está congelada. Si la receta supera la LÍNEA DE LLENADO (FILL LINE), el helado se desbordará del cilindro.
La tapa gira, el cilindro no gira.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que la tapa está completamente bloqueada en el cilindro.

Recetas

Helado de vainilla tradicional

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

3 tazas (750 ml) de azúcar	6 huevos grandes, batidos
¼ cucharadita (1.25 ml) de sal	4½ tazas (1.125 L) de crema batida
5 tazas (1.25 L) de leche entera	1 cucharada (15 ml) de extracto de vainilla

En un sartén de fondo grueso, combine el azúcar, la sal y la leche. Cocine a fuego medio revolviendo ocasionalmente hasta que la mezcla esté humeante. Reduzca el calor a nivel bajo.

En un tazón mediano, bata los huevos ligeramente. Lentamente bata la mitad de la mezcla caliente en los huevos y vierta de nuevo al sartén. Cocine a fuego medio-bajo hasta que esté ligeramente espeso, unos 3 minutos. Retire del calor y refrigere hasta que se enfríe o deje de un día para otro.

Cuando esté listo para preparar el helado, revuelva la crema batida y la vainilla en la mezcla de natilla fría. Vierta en el cilindro.

Helado fácil de vainilla

3 tazas (750 ml) de azúcar	3 tazas (375 ml) de leche
2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón	1 cucharada (15 ml) extracto de vainilla
6 tazas (1.5 L) de crema batida	

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

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

Black Forest Variation

Agregue ½ taza (125 ml) de salsa de chocolate y 1 lata (16½ onzas [465 g]) de cerezas sin semilla Bing, escurridas y partidas por la mitad. Mezcle bien. Vierta en el cilindro.

Variación de maní cubierto con chocolate

Agregue 1½ tazas (375 ml) de salsa de chocolate y 1 paquete (1.7 onzas [65 g]) de maní cubierto con chocolate. Mezcle bien. Vierta en el cilindro.

Variación de galletas y crema

Reduzca el azúcar a 1½ tazas (375 ml). Parta en pedazos pequeños 30 galletas de chocolate en sándwich rellenas; mezcle bien. Vierta en el cilindro.

Variación de helado de naranja

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

Variación de trocitos de chocolate con menta

Reemplace el extracto de vainilla con 1 cucharadita (5 ml) de extracto de menta. Parta en trocitos 3 tazas (18 onzas [500 g]) de chispitas de chocolate y agregue a la mezcla del helado. Agregue 4 gotas de color verde para alimentos (opcional); mezcle bien. Vierta en el cilindro.

Variación de mantequilla de maní

Agregue 2 tazas (500 ml) de mantequilla de maní con trozos grandes en la mezcla de helado; mezcle bien. Vierta en el cilindro.

Helado de chispitas de chocolate y nueces

Add 2 cups (500 ml) semisweet chocolate bits and 1 cup (250 ml) chopped walnuts; mix well. Pour into canister.

Variación de bananas y fresas

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

Variación de doble almendra y chocolate

Pique finamente 6 onzas (170 g) de cuadritos de chocolate semi-dulce. Reemplace el extracto de vainilla por extracto de almendras. Pique 2 tazas (500 ml) de almendras y agregue a la mezcla de helado; mezcle bien. Vierta en el cilindro.

Variación de masa de galletas

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

Variación de pudín de bananas

Agregue 1 taza (250 ml) de bananas en puré (unas 6) y 12 galletas de vainilla tipo Wafers trituradas en la mezcla de helado; mezcle bien. Vierta en el cilindro.

Hamilton Beach.**Proctor Silex**

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601
 Col. Palmitas Polanco
 México, D.F. C.P. 11560
 Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
 Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:	
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>					
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>					
COBERTURA					
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. 					
LIMITACIONES					
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. 					
EXCEPCIONES					
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>					
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA					
<ul style="list-style-type: none"> • 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 siga las siguientes instrucciones: <ol style="list-style-type: none"> 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. 3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida. • El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados. • En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo. • El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía. 					

DÍA ___ MES ___ AÑO ___	<p>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:</p> <p>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA) Prol. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautilán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>
-------------------------	---

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
 Tel: 01 55 5235 2323
 Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
 Av. Patriotismo No. 875-B
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
 Tel: 01 55 5563 8723
 Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

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

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,
S.A. DE C.V.
 Garibaldi No. 1450
 Ladrón de Guevara
 GUADALAJARA 44660 Jal.
 Tel: 01 33 3825 3480
 Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
 Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
 Int. Hipermart
 Alamos de San Lorenzo
 CD. JUAREZ 32340 Chih.
 Tel: 01 656 617 8030
 Fax: 01 656 617 8030

Modelos:
68330

Tipo:
IC02

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 80 W

HAMILTON BEACH ♦ **PROCTOR-SILEX, INC.**
 263 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.
 Picton, Ontario K0K 2T0

840128300

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
 hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

11/04