

**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. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or base 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 and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. To disconnect, remove the plug from the wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. 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.
15. Extreme caution must be used when unloading popcorn. Always turn the unit over a countertop so that residual hot oil or water running out will not cause burns.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

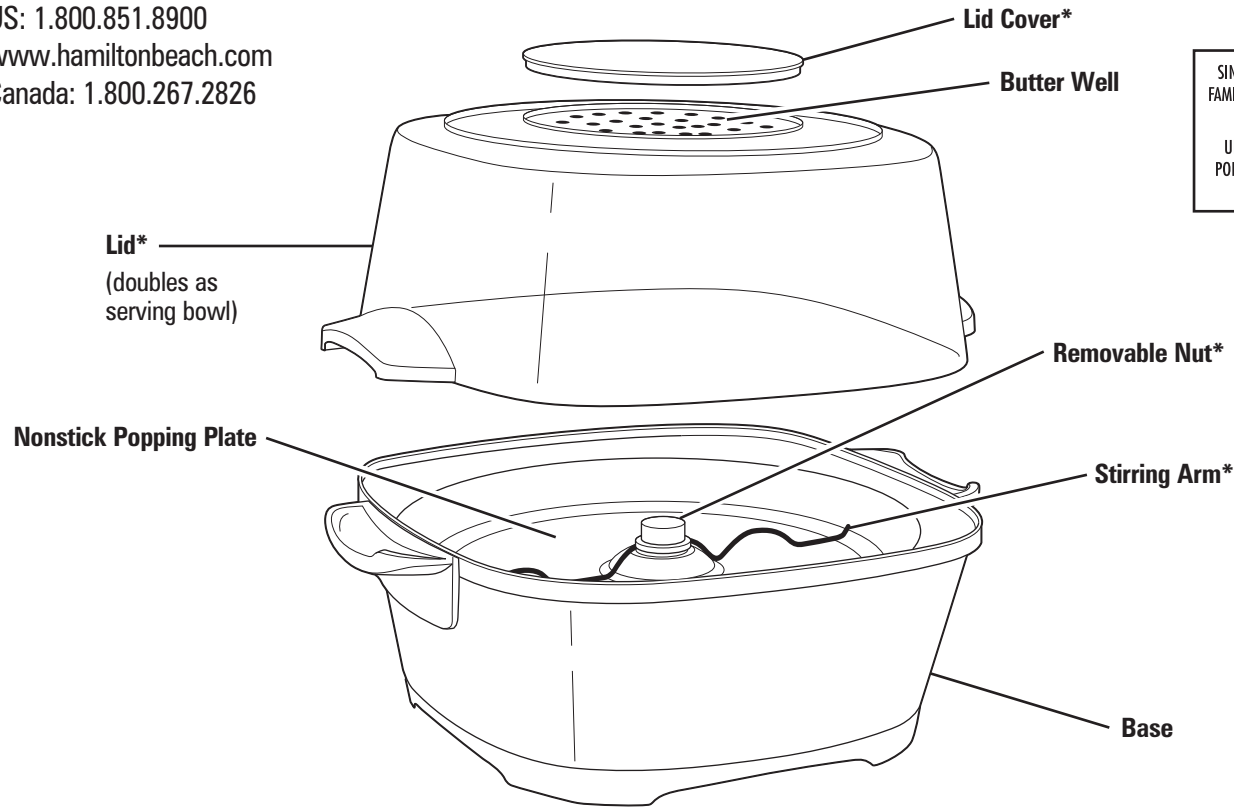
WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully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

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

Parts and Features

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

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.**

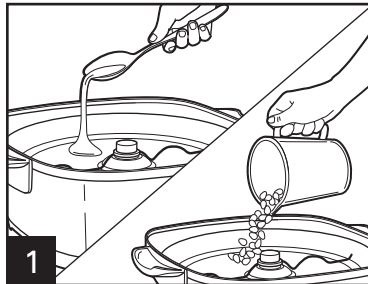


SINGLE SERVING: 2T KERNELS + 1 1/2t OIL
FAMILY SERVING: 3/4c KERNELS + 1 1/2T OIL
OPERATE WITH LID IN PLACE
UNA PORCIÓN: 2C MAÍZ + 1 1/2c ACEITE
PORCIÓN FAMILIAR: 3/4T MAÍZ + 1 1/2C ACEITE
OPERE CON LA TAPA PUESTA

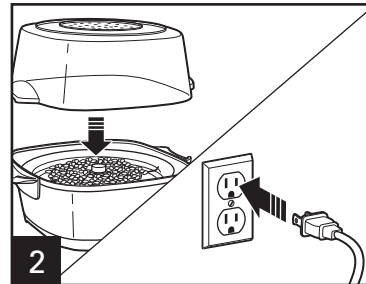
Quick Reference Chart
(Located on outside of the lid cover.)

How to Make Popcorn

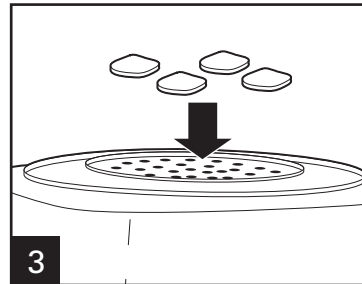
NOTE: The amounts listed on some grocery store popcorn packages call for more oil than is necessary in this unit. Too much oil will begin to collect in the base of the popper.



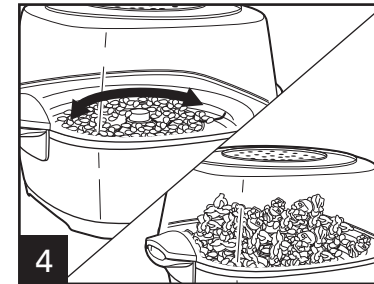
1 Place recommended amount of oil (canola or peanut oil is best) and popcorn kernels on nonstick popping plate. See Servings Chart on page 6 for ingredients and amounts to pop.



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

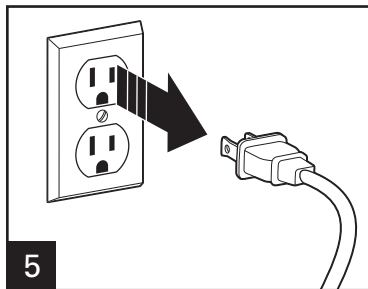


3 If desired, place thin pats of butter in the butter well, allowing butter to melt into the popcorn as the unit heats. For best results, place no more than approximately 4 thin pats of butter in the butter well. Softened butter will yield best results.



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

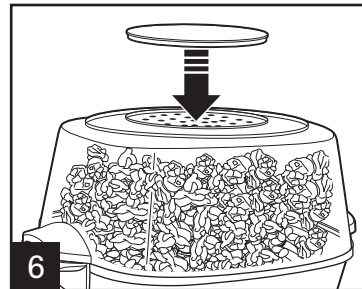
NOTE: The stirring arm will occasionally reverse directions during use. Every so often, kernels will become trapped under the stirring arm and can result in a scraping or squeaking sound. This does not indicate a problem with the popper.



5

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

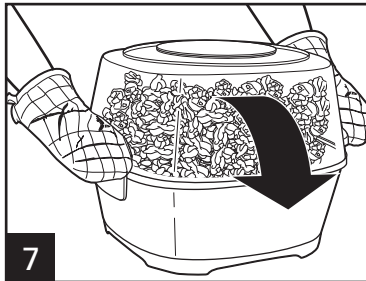
NOTE: Popcorn kernels may continue to pop after unit is turned off. Make sure popping has stopped before flipping and removing lid.



6

Push lid cover firmly onto lid.

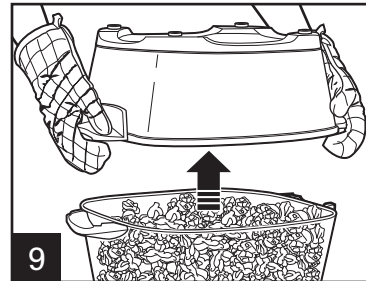
How to Make Popcorn (cont.)



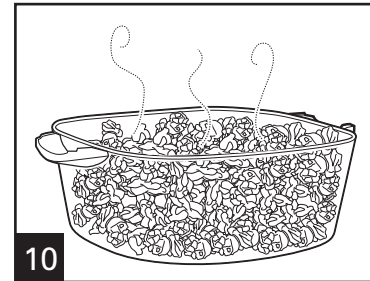
CAUTION! Burn Hazard. Holding the popper using oven mitts, turn the unit over, flipping it away from your body to prevent burns from steam.



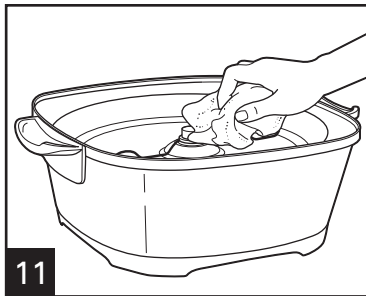
The unit will now rest on the lid cover. **CAUTION! Burn Hazard. The popcorn popper will be VERY HOT.**



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 several 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

6

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:

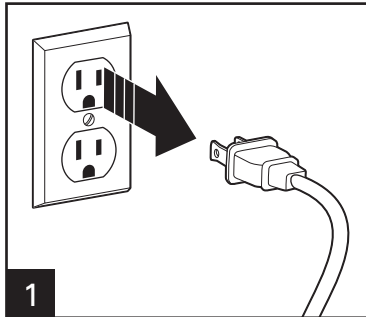
1. In a small bowl, combine cheese, garlic salt, oregano, and basil.
2. Drizzle butter over popcorn. Sprinkle with cheese mixture.
3. Toss until popcorn is well-coated.

Serves: 10 to 12

Care and Cleaning

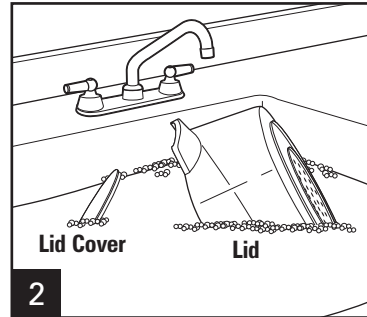
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

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



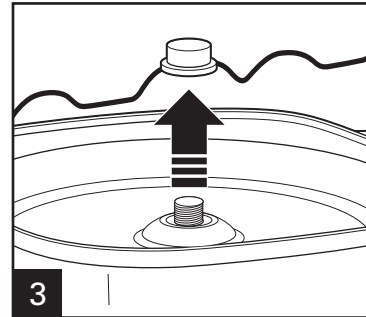
1

Allow unit to cool completely before cleaning.



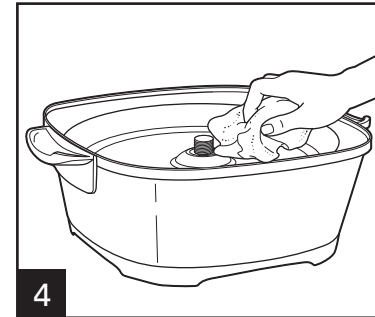
2

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



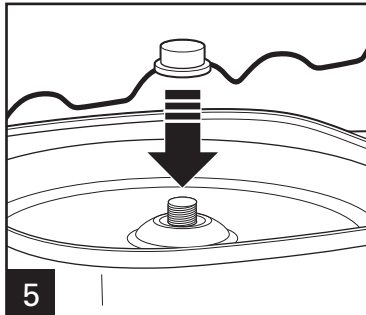
3

Remove nut and stirring arm from popper base.



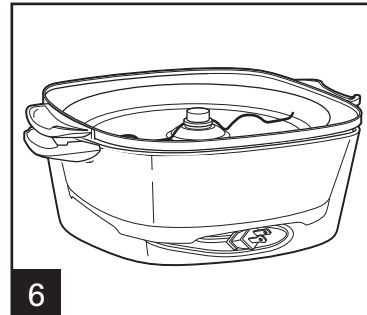
4

Wipe nonstick popping plate with a damp cloth.



5

Replace stirring arm on popper base and secure with nut.



6

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 one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. 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.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
11. Pour débrancher, retirer la fiche de la prise murale.
12. N'utiliser l'appareil que pour l'utilisation prévue.
13. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
14. 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.
15. Il faut user de précautions extrêmes en vidant le contenu de maïs soufflé. Toujours retourner l'appareil au-dessus du comptoir de façon que l'huile ou l'eau chaude qui s'écoule ne cause pas de brûlures.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Autres 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.

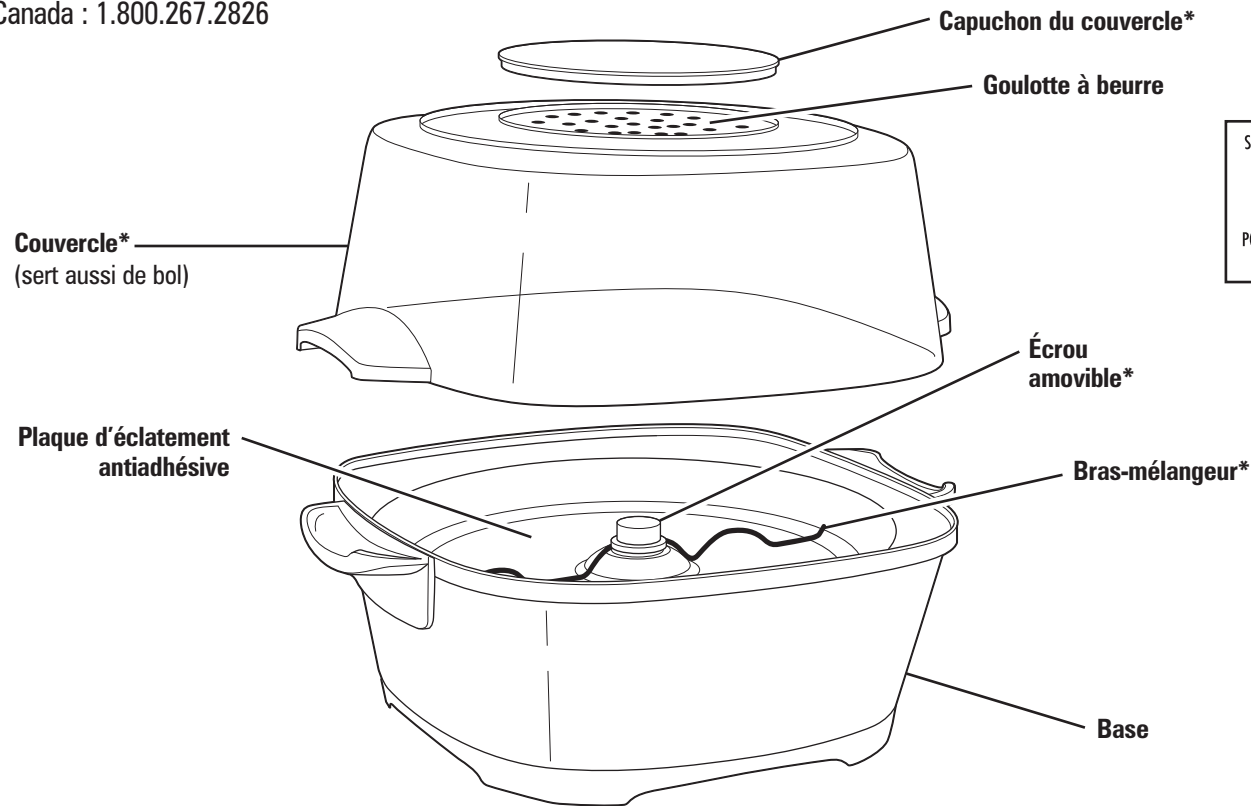
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes 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.

9

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.**

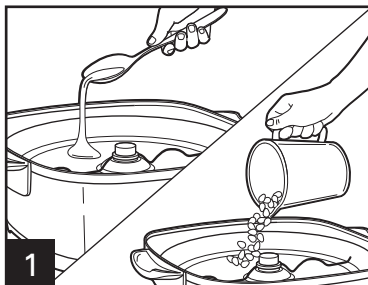


SINGLE SERVING: 2T KERNELS + 1 1/2t OIL
FAMILY SERVING: 1/2c KERNELS + 1T OIL
OPERATE WITH LID IN PLACE
UNA PORCIÓN: 2C MAÍZ + 1 1/2c ACEITE
PORCIÓN FAMILIAR: 1/2T MAÍZ + 1C ACEITE
OPERE CON LA TAPA PUESTA

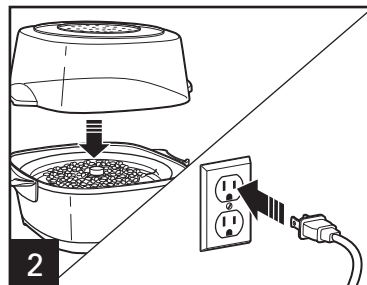
Diagramme de référence rapide
(Situé sur l'extérieur du couvercle de couvercle.)

Cuisson du maïs soufflé

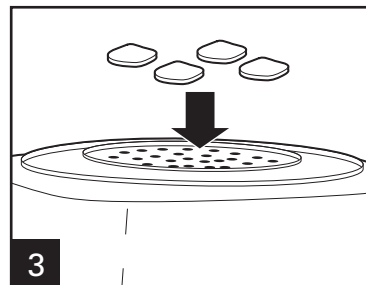
NOTE : Les quantités énumérées sur certains emballages de maïs soufflé vendus en épicerie sont plus élevées que ce qu'exige cet appareil. Tout surplus d'huile s'accumulera dans la base de l'éclateur.



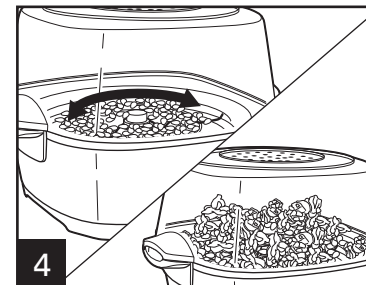
1 Verser la quantité d'huile recommandée (l'huile de canola et d'arachide sont les meilleures) et les grains de maïs sur la plaque d'éclatement antiadhésive. Voir le tableau de la page 13 pour connaître les quantités d'ingrédients recommandées.



2 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.**

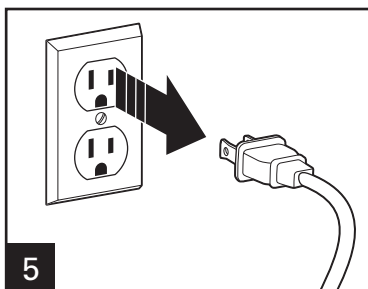


3 Si désiré, placer de minces plaquettes de beurre dans le goulotte à beurre de les faire fondre dans le maïs soufflé à mesure que l'appareil chauffe. Les meilleurs résultats seront obtenus avec environ 4 plaquettes de beurre déjà ramolli. Beurre ramolli donnera de meilleurs résultats.



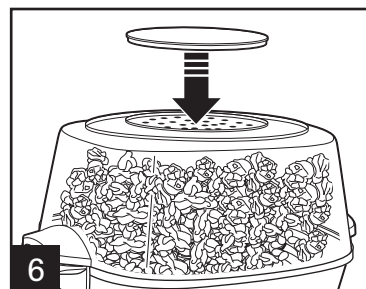
4 Le bras-mélangeur commence à tourner et l'appareil chauffe les grains de maïs et l'huile. Les grains chauffés commenceront à éclater.

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.



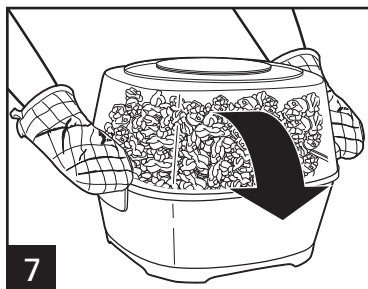
5 Lorsque l'éclatement du maïs est d'environ 2 secondes entre chaque éclatement, débrancher l'appareil pour éviter que le maïs ne brûle.

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.

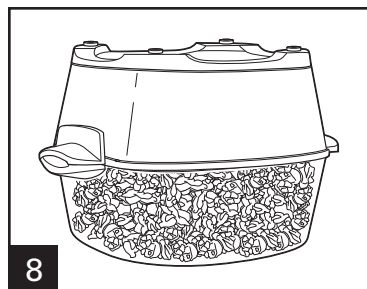


6 Pousser le capuchon fermement sur le couvercle.

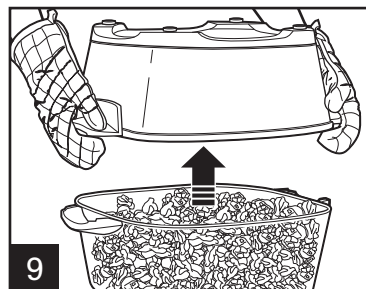
Cuisson du maïs soufflé (suite)



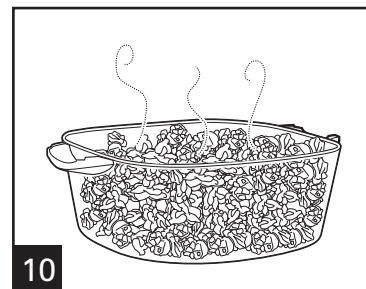
7
MISE EN GARDE ! Risque de brûlures. En agrippant l'éclateur à l'aide de gants isolés, retourner l'appareil dans la direction opposée à vous pour éloigner la vapeur brûlante.



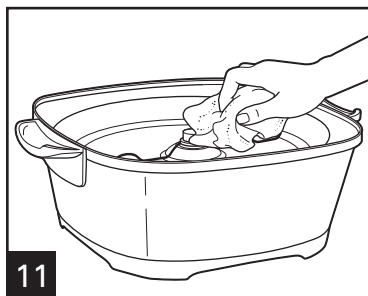
8
L'appareil reposera alors sur le capuchon du couvercle. **MISE EN GARDE ! Risque de brûlures. L'éclateur de maïs sera TRÈS CHAUD.**



9
Retirer la base de l'éclateur, la remettre à l'endroit, puis la mettre à l'écart.



10
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.



11
MISE EN GARDE ! 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 plusieurs minutes entre les cycles donnera les meilleurs résultats.

Tableau des portions (tous les rendements sont approximatifs)

QUANTITÉ DE MAÏS SOUFLÉ	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	59 ml (1/4 tasse) de beurre,
5 ml (1 c. à thé) de cannelle	fondu
moulue	5,7 litres (24 tasses) de maïs
5 ml (1 c. à thé) de sel	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	2,5 ml (1/2 c. à thé) de basilic
râpé	séché
5 ml (1 c. à thé) de sel d'ail	59 ml (1/4 tasse) de beurre, fondu
5 ml (1 c. à thé) d'origan séché	5,7 litres (24 tasses) de maïs
	éclaté

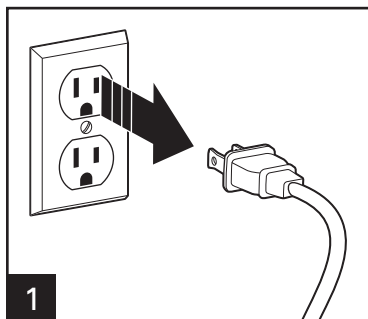
Instructions :

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**

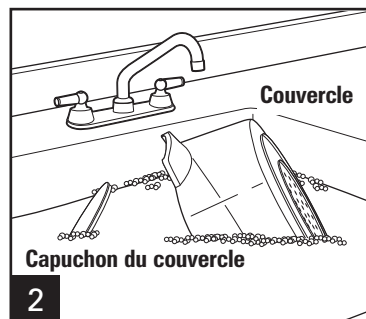
Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

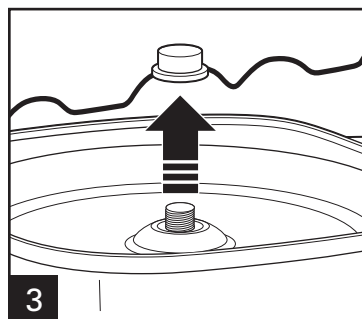
Débrancher l'appareil avant le nettoyage. N'immerger pas la base ou le cordon dans aucun liquide.



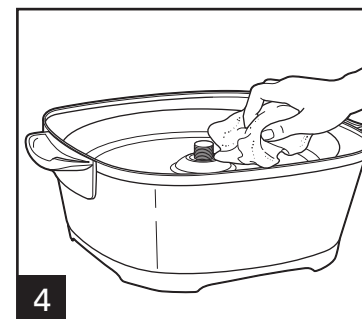
1 Permettre à l'appareil de refroidir complètement avant le nettoyage.



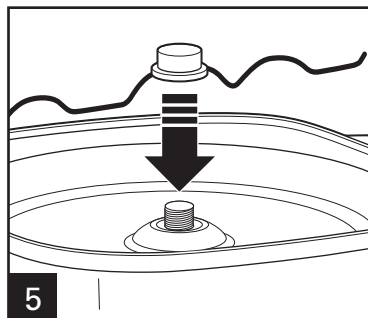
2 Laver le couvercle et le capuchon à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



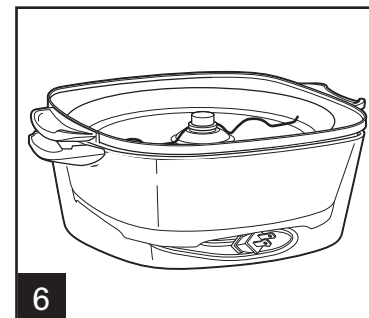
3 Enlever l'écrou et le bras-mélangeur de la base.



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



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



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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. 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.
7. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por fabricante de electrodomésticos puede causar incendios, choques eléctricos o lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. 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.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
12. Para desconectar, quite el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para un uso que no sea el previsto.
14. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. 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.
16. Debe tenerse mucho cuidado cuando se descargan las rosetas. Siempre dé vuelta la unidad sobre un mostrador de encimera para que el aceite o agua caliente residuales no provoquen quemaduras.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato 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.

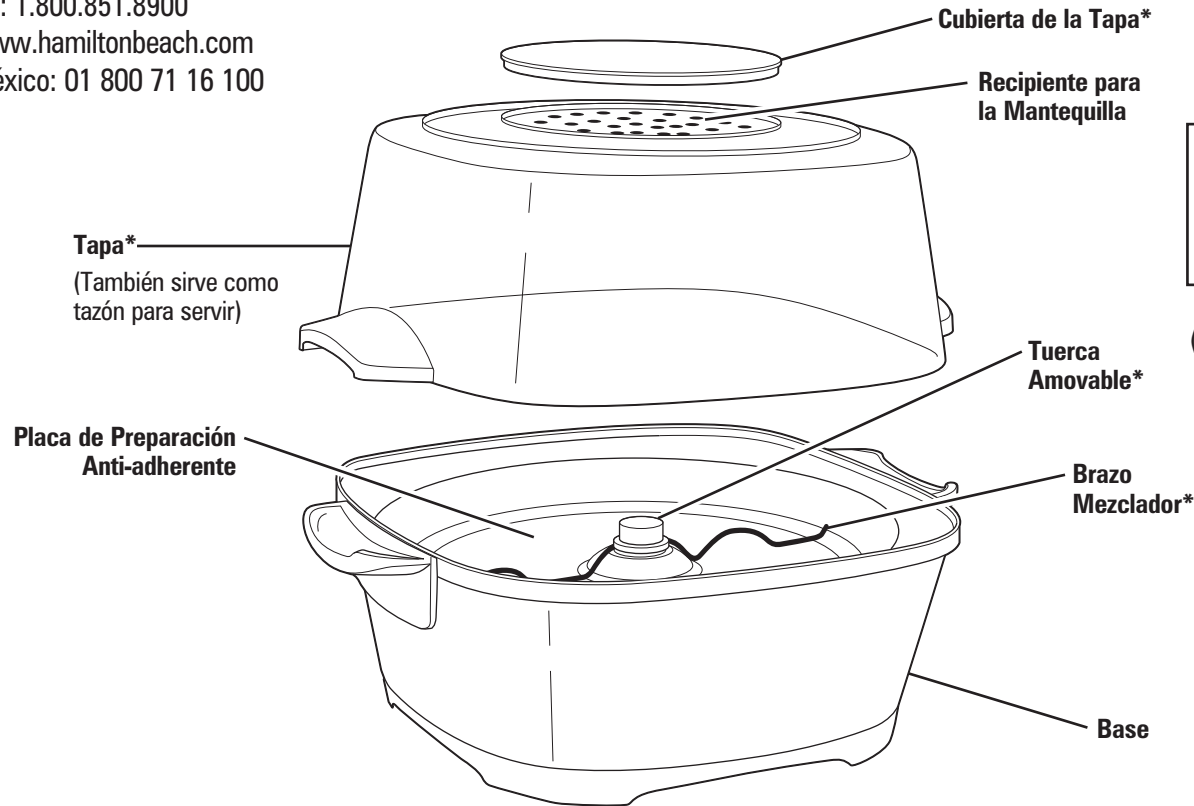
El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser 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.

17

Partes y Características

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

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

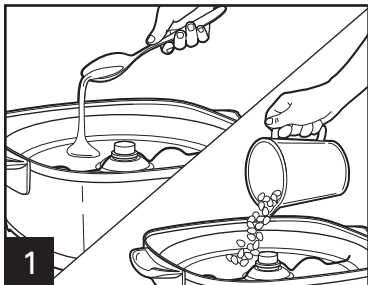


SINGLE SERVING: 2T KERNELS + 1 1/2t OIL
FAMILY SERVING: 3/4c KERNELS + 1 1/2T OIL
OPERATE WITH LID IN PLACE
UNA PORCIÓN: 2C MAÍZ + 1 1/2c ACEITE
PORCIÓN FAMILIAR: 3/4T MAÍZ + 1 1/2C ACEITE
OPERE CON LA TAPA PUESTA

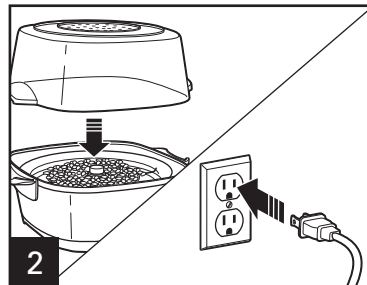
Tabla De Referencia Rápida
(Ubicado en la parte exterior de la cubierta de la tapa.)

Cómo Hacer Rosetas de Maíz

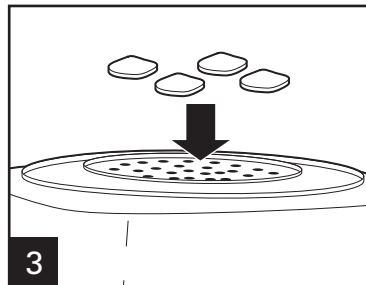
NOTA: Las cantidades listadas en los paquetes de algunas rosetas de maíz de tiendas de comestibles indican más aceite del necesario en esta unidad. Demasiado aceite comenzará a acumularse en la base de la máquina.



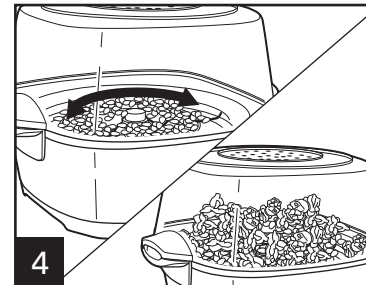
1 Coloque la cantidad recomendada de aceite (los aceites de canola o de maní son los mejores) y de granos de maíz en la placa de preparación anti-adherente. Ver la Tabla de Porciones de la página 21 con los ingredientes y cantidades para preparar.



2 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.**

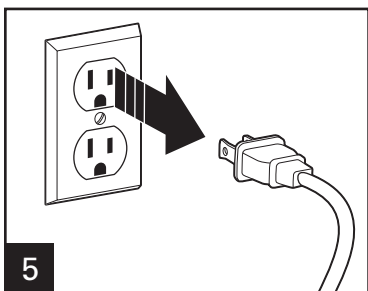


3 Si lo desea, coloque pedacitos de mantequilla en la recipiente para la mantequilla, permitiendo que la mantequilla se derrita dentro de las rosetas a medida que la unidad se calienta. Para mejores resultados, no coloque más de aproximadamente 4 pedacitos de mantequilla en la recipiente para la mantequilla.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



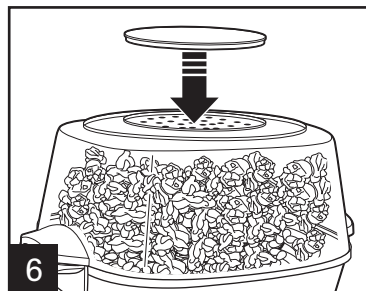
4 El brazo mezclador comienza a girar y la unidad calienta los granos y el aceite. Los granos calientes comenzarán a reventar.

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.



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

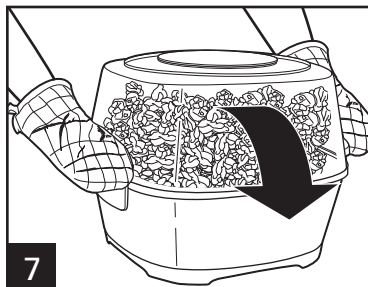
NOTA: Los granos de rosetas pueden seguir reventando después de haber apagado la unidad. Asegúrese de que no revienten más granos antes de girar y quitar la tapa.



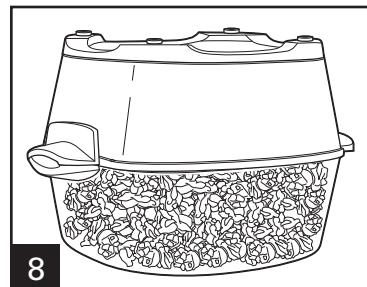
6 Presione la cubierta de la tapa firmemente sobre la tapa.

19

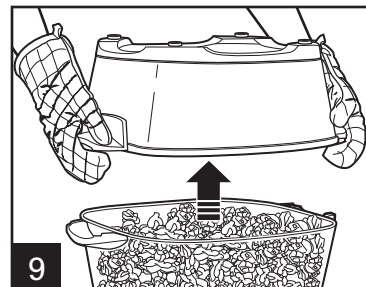
Cómo Hacer Rosetas de Maíz (cont.)



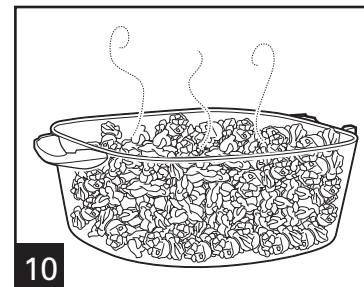
7
¡PRECAUCIÓN! Peligro de Quemaduras. Sosteniendo la máquina con guantes de cocina, gire la unidad, alejándola de su cuerpo para evitar quemaduras provocadas por el vapor.



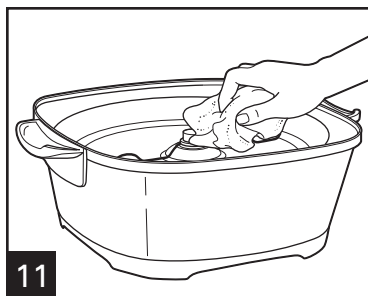
8
La unidad quedará apoyada sobre la cubierta de la tapa.
¡PRECAUCIÓN! Peligro de Quemaduras. La máquina para hacer rosetas de maíz estará **MUY CALIENTE**.



9
Quite la base de la máquina, gírela a la posición vertical y déjela a un costado.



10
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".



11
¡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 Eléctrica. 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 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	1/4 taza (59 ml) de mantequilla
1 cucharadita (5 ml) de canela molida	derretida
1 cucharadita (5 ml) de sal	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	1/2 cucharadita (2.5 ml) de albahaca deshidratada
1 cucharadita (5 ml) de sal de ajo seco	1/4 taza (59 ml) de mantequilla derretida
1 cucharadita (5 ml) de orégano	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.

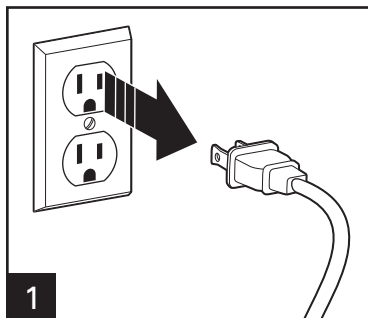
Rendimiento: 10 a 12

21

Cuidados y Limpieza

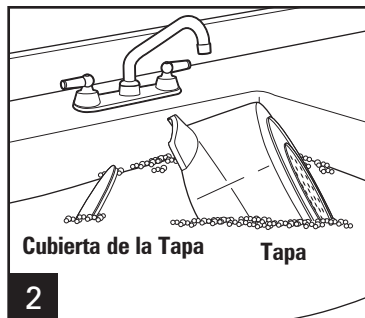
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

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



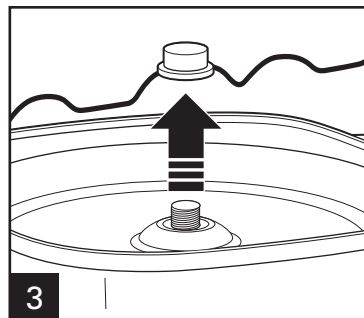
1

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



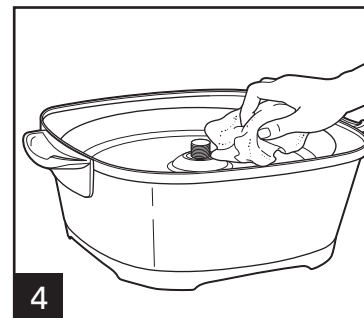
2

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



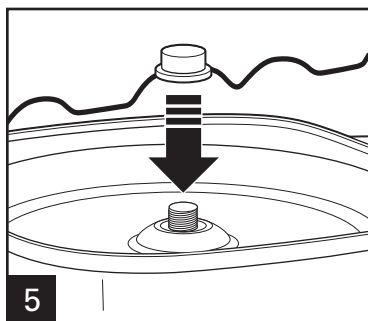
3

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



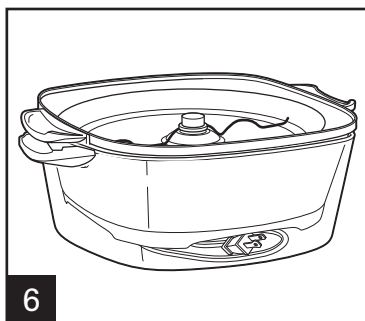
4

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



5

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



6

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



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

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.		
COBERTURA		
<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, 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 de enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <ul 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. El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.		

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

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

DÍA__ MES__ AÑO__

Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:

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

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.

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

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

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

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.

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

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.

Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX

Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart

Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.

Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

Modelo:
73302

Tipo:
PP06

Características Eléctricas:
120V~ 60Hz 1000W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".

840235200

10/13