



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2016 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 08/03/16 NW)



PKP250

Kettle Popcorn Maker
Máquina para Palomitas de Maíz con Caldero
Machine à Maïs Éclaté

Instructions and Recipes
Instrucciones y Recetas
Instructions et Recettes

Make everyday a party!
Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

CONTENTS

SAFETY	2
IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	8
RECIPES	9
RETURNS & WARRANTY	11

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.



This symbol alerts you to potential hazards that can cause serious injury to you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hertz
310 Watts

THIS PRODUCT IS FOR USE IN 120V AC OUTLET ONLY.

Refer to www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ for the most updated manual.



IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth.
4. NEVER use a scouring pad on the appliance.
5. NEVER leave appliance unattended while in use.
6. NEVER force Kettle in or out of the brackets as this may cause gears to become misaligned and appliance will not operate properly.
7. Unplug unit from outlet when not in use and during cleaning.
8. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance ever malfunctions.
9. DO NOT clean any parts of this appliance in a dishwasher.
10. Keep out of reach of children.
11. This appliance is NOT A TOY.
12. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
13. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure that they do not play with it.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. Keep door of Main Unit closed while operating. Do not touch Kettle while operating; it gets very HOT.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
4. To avoid fire or shock hazard, or damage to the unit, this unit should be plugged into a polarized 120 Volt AC outlet ONLY.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
6. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
8. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
9. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
10. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.

11. DO NOT leave Kettle motor running once popping has ceased.
12. Extreme caution must be used when moving this appliance.
13. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
14. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.
15. Check Kettle for presence of foreign objects prior to use.
16. Make sure the Kettle is properly attached to brackets before operating and that the motor plug is plugged into the Kettle.
17. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
18. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
19. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
20. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. **If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the KETTLE POPCORN MAKER. This classic popcorn popper will be the hit of every party! It features a large, stainless steel Kettle with a built-in stirring system and pops up to 10 cups of popcorn per batch. The included Measuring Spoon for oil and a Measuring Cup for popcorn kernels ensure the perfect measure, so every batch pops perfectly. With the KETTLE POPCORN MAKER, popcorn has never tasted so good at home!

Features include:

- Large stainless steel kettle with built-in stirring system and dual-hinged lid
- Makes up to 10 cups of popcorn per batch
- Pull-out popcorn tray for easy serving
- Vented windows keeps popcorn crunchy and fresh
- Lighted interior
- Includes kernel measuring cup and oil measuring spoon

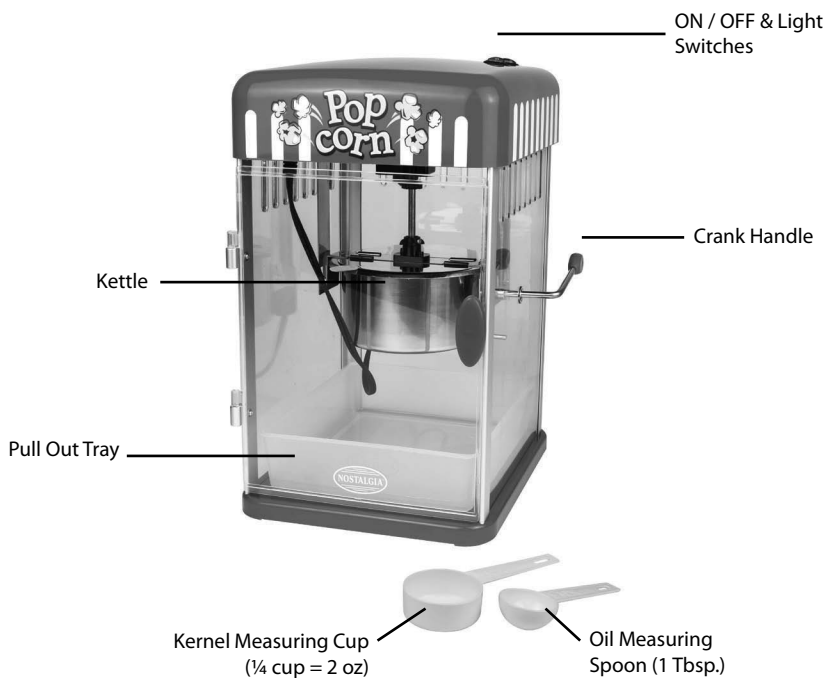
Visit **www.nostalgiaproducts.com** to find out which kits and accessories are available for this product!

PARTS & ASSEMBLY

ASSEMBLY

Insert the Kettle into the brackets, then plug the kettle motor cord into the outlet located on the bottom side of the kettle. The kettle motor cord is located on the ceiling of the unit.

Then screw in the Crank Handle by tightening in the counter-clockwise direction.



HOW TO OPERATE

Before first use, clean the inside of the unit by wiping with a moist, non-abrasive sponge, towel or cloth and then wipe with a non-abrasive dry towel. Wipe down the inside of the Kettle and be sure it is properly placed in the brackets before starting.

1. First, find a flat surface near an electrical outlet before starting. Make sure your cord is away from any water source. It is acceptable to use an extension cord if needed.
2. Gather your popcorn making supplies: popcorn, seasonings, bowls or bags for holding the popcorn, cooking oil, Kernel Measuring Cup and Oil Measuring Spoon. (Kernel Measuring Cup and Oil Measuring Spoon are included with your unit.)
3. Make sure Kettle is properly secured in support brackets.
4. Make sure Kettle motor is fully plugged into the outlet located on the bottom side of the kettle. **NOTE:** Kettle will not heat if plug is not fully inserted.
5. Plug in the appliance while switch is flipped to OFF position.
6. Turn appliance ON by flipping the switch on the top of the machine. Allow the appliance to run 3-5 minutes to heat up Kettle.
7. Once Kettle has heated, turn unit OFF before adding ingredients.
8. Using the Oil Measuring Spoon, add 1 scoop of oil to the kettle. For best results, light vegetable oil is recommended.
9. Then add 1 Kernel Measuring Cup of popcorn kernels to the kettle.
NOTE: Always follow this rule: 1 Tbsp. oil + 2 oz. popcorn kernels = 8 cups popcorn.
10. Add ¼ cup (2 oz.) popcorn kernels to the Kettle using supplied Kernel Measuring Cup.
11. Close the door and turn unit ON. In no time at all, you will hear the popping begin. Fresh, hot popcorn will begin to burst out of the flip lids on the Kettle - just like at the theater!
12. Once the kernels have stopped popping, tip the Kettle using the red knob on the Crank Handle to release the popcorn into the Pull Out Tray.
13. Turn unit OFF and unplug from electrical outlet. Allow unit to cool completely, then follow the instructions in the Cleaning & Maintenance section to clean your KETTLE POPCORN MAKER.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

SMOKING

If your KETTLE POPCORN MAKER begins to smoke during cooking, it may be due to grease build up. In order to reduce smoking, make sure that you clean the inside of the Kettle between uses.

POPCORN

The KETTLE POPCORN MAKER is designed for all regular and premium brands of popping corn. Yellow corn generally pops better than white corn, while some brands of kernels have a harder outer shell and may result in fewer popped kernels. Try different brands to find which you like best.

Always use fresh popcorn. Dried out, stale, or old popcorn pops poorly as it has lost its moisture content and may scorch. We recommend storing popcorn in an airtight container in a cool place.

Occasionally popcorn does not pop. This is usually the result of environmental factors such as freshness and moisture content of the popcorn, or variances of popcorn type. Unpopped kernels do not necessarily indicate a defect in the appliance.

When filling the Kernel Measuring Cup, make sure to not fill above the marked line. Underfilling can cause less kernels to pop and more unpopped kernels to come out of the unit. Overfilling can cause popped corn to burn and smoke, as it will over fill the Popping Chamber.



CAUTION: Occasionally a hot unpopped kernel may be thrown from the kettle. To avoid contact with hot kernels, keep your children and your face and hands a safe distance from unit during the popping process.

SEASONING

When adding seasonings, a spritz of olive oil, water or butter will allow the seasonings to better stick to the popcorn.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure appliance is unplugged and completely cooled before cleaning. Unplug the outer plug to the outlet as well as the Kettle motor plug inside the Main Unit.
2. Use slightly damp, non-abrasive sponge, towel or cloth to wipe down the inside and outside of Main Unit, then wipe with a non-abrasive towel to dry.
3. Remove the Pull Out Tray. Wash in warm soapy water with a non-abrasive sponge or cloth. Dry thoroughly. Replace in main unit.
4. After Kettle motor has been unplugged and Kettle has completely cooled, remove the Kettle from support brackets.
5. Take Kettle out of the Main Unit. After removing Kettle from Main Unit, fill $\frac{2}{3}$ of Kettle with hot, soapy water.
6. Let the Kettle sit for 15 – 20 minutes to cut the grease. (Time may vary – use your own judgment depending on the amount of cleaning necessary.)
7. Empty water. If necessary, use the scrubber side of a cleaning sponge to scrub inside of Kettle.
8. Rinse inside carefully and dry.
9. Wipe outside of Kettle with damp cloth and dry.
10. Reattach Kettle to Main Unit.

NOTE: To protect the motor plug from getting wet, never immerse the Kettle in any liquid. Never place any parts in the dishwasher. Always wash by hand.

RECIPES

The KETTLE POPCORN MAKER makes hot, fresh, theater style popcorn anytime! Enjoy your freshly popped corn in a variety of ways:

- Regular theater style popcorn – add butter and salt.
- Add a pinch of sugar and salt to popcorn for a sweet kettle corn taste.
- Flavored popcorn – add seasoning from any gourmet popcorn seasoning kit.
- Try some of these fun recipes

NOTE: 1 Gallon = 16 Cups

PARMESAN POPCORN

- | | |
|---|---|
| • 1 Gallon of Popped Corn | Pop corn kernels using the KETTLE POPCORN MAKER as directed on page 6. |
| • 1 Tsp. Garlic Powder | Combine garlic powder, green onions, cracked pepper, sea salt and parmesan cheese. Set aside. |
| • 3 Green Onions, finely chopped | |
| • ½ Tsp. Cracked Pepper | In a large mixing bowl, drizzle hot olive oil over popcorn. |
| • 1 Tsp. Sea Salt | Toss until well coated. |
| • 1 Cup Parmesan Cheese, grated (more or less to taste) | Slowly add in dry ingredients while continuously stirring popcorn until well coated. |
| • 3 Tbsp Olive Oil, heated | You may also shake the dry ingredients over popcorn in a large paper or muslin bag. |

TRADITIONAL POPCORN BALLS

- | | |
|-------------------------------|---|
| • ½ Cup Unpopped Popcorn | Pop corn kernels using the KETTLE POPCORN MAKER as directed on page 6. |
| • ½ Cup Corn Syrup | Mix corn syrup, sugar and salt together in pot and dissolve over medium heat for about 3 minutes. |
| • ½ Cup Granulated Sugar | |
| • ½ Tsp. Salt | Add popcorn to pot, stirring and tossing consistently until popcorn is evenly coated at low heat. |
| • 1 Stick of Butter, softened | Remove from heat. |
| | Use softened butter to form balls while popcorn mixture is still warm. |
| | Wrap individual balls in plastic wrap, tie and store at room temperature. |

CHUNKY MONKEY

- 1 Gallon of Popped Corn
Pop corn kernels using the KETTLE POPCORN MAKER as directed on page 6.
- 1 (12-oz.) Bag Semi-Sweet Chocolate Chips
Melt chocolate chips and peanut butter morsels over stove, as packaging recommends.
- 1 (12-oz.) Bag Peanut Butter Morsels
Line cookie sheet with wax paper.
Toss together popcorn and banana chips.
- 1 (4.2-oz.) Bag Banana Chips, broken into small pieces
Spread popcorn and banana chip mixture evenly over cookie sheet.
- 1 (11-oz.) Bag Peanuts
Drizzle melted chocolate and peanut butter mixture over popcorn and banana chips.
Sprinkle peanuts over chocolate and peanut butter mixture.
Allow to cool.
When chocolate and peanut butter has hardened, break up the Chunky Monkey into pieces.
Can be stored in plastic freezer bags.

POPCORN PEPPERMINT BARK

- 1 Gallon of Popped Corn
Pop corn kernels using the KETTLE POPCORN MAKER as directed on page 6.
- 1 (12-oz.) Bag Semi-Sweet or Dark Chocolate Chips
Melt chocolate chips over stove, as packaging recommends.
Line cookie sheet with wax paper.
- 1¼ Cup Peppermint Sticks, crushed
Spread popcorn evenly over cookie sheet.
Drizzle melted chocolate over popcorn.
Sprinkle crushed peppermints over chocolate.
Allow to cool.
When chocolate has hardened, break up Popcorn Peppermint Bark into pieces.
Can be stored in plastic freezer bags.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

KETTLE POPCORN MAKER / PKP250

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaproducts.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

Nostalgia Products LLC (the "Company") hereby warrants that for a period of one (1) year from the date of original purchase, this product will be free of defects in material and workmanship under normal home use, provided that the product is operated and maintained in accordance with the operating instructions. As the sole and exclusive remedy under this warranty, the Company will at its discretion either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. This warranty is only available to the original retail purchaser of the product from the date of initial retail purchase, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. All warranty claims must be brought to the attention of the Company within the warranty period and no later than 30 days of the failure to perform. This warranty does not cover normal wear or damage caused by shipping, mishandling, misuse, accident, alteration, improper replacement parts, or other than ordinary household use. You may be required to return the product (with shipping prepaid by you) for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns damaged or lost in transit. Unless otherwise specifically permitted by the operating instructions, this warranty applies to indoor household use only. In order to obtain service under this warranty, please contact the Company at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaproducts.com. Warranty valid only in USA and Canada.

This warranty is in lieu of all other warranties, expressed or implied, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, which are hereby excluded to the extent permitted by law. In no event shall the Company be liable for any indirect, incidental, consequential, or special damages arising out of or in connection with this product or the use thereof. Some states, provinces or jurisdictions do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing exclusion or limitation may not apply to you.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read the operating instructions carefully. Failure to comply with the operating instructions will void this warranty.

For more information, visit us online at www.nostalgiaproducts.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Follow our boards on Pinterest at www.pinterest.com/nostalgielectrx.

Tweet along with us on Twitter at www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

¡Convierta todos los días en una fietsa!
Visite www.nostalgiaproducts.com para ver más productos divertidos.

CONTENIDO

SEGURIDAD	12
PRECAUCIONES IMPORTANTES	13
MEDIDAS IMPORTANTES.	13
INTRODUCCIÓN	14
PARTES Y ENSAMBLE	15
CÓMO FUNCIONA	16
CONSEJOS ÚTILES	17
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	18
RECETAS	19
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA.	21

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido varios mensajes importantes de seguridad en este manual y en su aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Éste es un símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo lo alerta de potenciales peligros que lo puedan matar o dañar a usted o a otros.

Todos los mensajes de seguridad tendrán el símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la probabilidad de daños y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Especificaciones del Aparato:
120 Volts, 60 Hertz
310 Vatios,



ESTE PRODUCTO ES PARA USAR SOLAMENTE EN TOMAS DE CORRIENTE DE 120 VCA.

Visite www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ para ver el manual más actualizado.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA lo sumerja en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA utilice una esponja ni un paño que sean abrasivos.
4. NUNCA utilice un estropajo para limpiar el equipo.
5. NUNCA deje el equipo sin atención mientras lo esté utilizando.
6. NUNCA fuerce el caldero al introducirlo en los soportes ni al extraerlo de los mismos, ya que esto puede provocar que los engranajes queden mal alineados y que el equipo no trabaje adecuadamente.
7. Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté usándola y durante su limpieza.
8. NO opere este equipo si tiene el cable o la espiga dañados, o si funciona inadecuadamente.
9. NO limpie ninguna de los componentes de este equipo en una lavadora de platos.
10. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
11. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
12. Este equipo no debe ser operado nunca por adolescentes ni por personas con dificultades en el aprendizaje si no están debidamente supervisados.
13. Los adolescentes debe estar bajo supervisión mientras estén en la proximidad del equipo para garantizar que no jueguen con el.

MEDIDAS IMPORTANTES

Cuando se utilizan equipos eléctricos deben tomarse medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de operar este equipo.
2. Mantenga cerrada la puerta de la unidad principal mientras lo esté operando. No toque el caldero mientras esté operando el equipo, se pone MUY CALIENTE.
3. Para protegerse de los choques eléctricos no sumerja el cable eléctrico, el enchufe ni cualquier otra parte de este equipo en agua ni en otros líquidos.
4. Para evitar riesgos de incendio o de descarga eléctrica y daños a la unidad, esta unidad debe enchufarse ÚNICAMENTE a un toma corriente de corriente alterna polarizado de 120 Voltios.
5. Cuando el equipo se esté utilizando cerca de niños, es necesaria una supervisión estrecha.
6. Desconéctelo del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de retirar piezas y antes de la limpieza.
7. NO opere ningún equipo electrodoméstico si tiene el cable o el enchufe dañados, ni si el equipo ha sido dañado de cualquier manera. Lleve el equipo al taller de reparaciones más cercano para su examen o reparación.
8. El fabricante no recomienda el empleo de implementos accesorios. El empleo de estos puede causar lesiones.
9. NO lo utilice en exteriores.

10. Coloque el equipo tan cerca del tomacorriente como sea posible para evitar lesiones ocasionadas al tropezar con el cable eléctrico.
11. NO deje el motor del caldero trabajando una vez que haya cesado la explosión de las palomillas.
12. Cuando se mueva este equipo deben tomarse precauciones extremas.
13. NO use el equipo para otro propósito que no sea aquel para el cual está destinado.
14. Un equipo que esté enchufado en un tomacorriente no debe dejarse sin supervisión mientras esté en operación.
15. Antes de usar el caldero verifique que no haya en ella objetos extraños.
16. Asegúrese de que el caldero esté colocado adecuadamente en los soportes antes de operarlo y de que el enchufe del motor esté enchufado en el caldero.
17. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de que se enrede o que se tropiece con el.
18. Se pueden utilizar cables prolongadores de suministro de energía si se tiene cuidado en su uso..
19. La clasificación eléctrica indicada en un prolongador debe ser al menos del mismo valor que la clasificación eléctrica del aparato.
20. Este aparato posee un enchufe polarizado (una paleta es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para ser ingresado en un tomacorriente polarizado de una única forma.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar la MÁQUINA PARA PALOMITAS DE MAÍZ CON CALDERO. ¡Esta máquina clásica para palomitas de maíz será el éxito de cada fiesta! Dispone de un amplio caldero de acero inoxidable con un sistema de agitación integrado y produce hasta 10 tazas de palomitas por lote. La Cuchara de Medición incluida para el aceite y la Taza de Medición para semillas de maíz aseguran una medida perfecta, para que cada lote se prepare a la perfección. ¡Con la MÁQUINA DE PALOMITAS CON CALDERO, las palomitas de maíz nunca han sabido tan bien en casa!

Sus funciones incluyen:

- Caldero grande a acero inoxidable con sistema integrado de mezclado y tapa con dos bisagras
- Produce hasta 10 tazas de palomitas de maíz por lote
- Bandeja de palomitas extraíble para servir con facilidad
- Aberturas de ventilación mantienen las palomitas frescas y crujientes
- Interior iluminado
- Incluye taza para medir semillas y cuchara para medir aceite

¡Visite **www.nostalgiaproducts.com** para averiguar qué paquetes y accesorios están disponibles para este producto!

PARTES Y ENSAMBLE

ARMADO

Inserte el caldero en las abrazaderas, luego enchufe el cable del motor del caldero en el tomacorriente situado en la parte inferior de la caldera. El cable del motor del caldero está situado en el techo de la unidad.

Luego, enrosque la Manivela, al apretar en sentido antihorario.



CÓMO FUNCIONA

Antes del primer uso, limpie el interior de la unidad con una esponja, toalla o paño no abrasivos húmedos y entonces séquelo con una toalla seca no abrasiva. Limpie el interior del caldero y asegúrese de que esté correctamente colocado en los soportes antes de comenzar..

1. Primero, encuentre una superficie plana cerca de un tomacorriente eléctrico antes de comenzar. Asegúrese de que el cable esté lejos de una fuente de agua. Es aceptable usar un cable de extensión si es necesario.
2. Recopile los suministros para hacer palomitas de maíz: maíz para palomitas, condimentos, tazones o bolsas para mantener las palomitas de maíz, aceite para cocinar, taza para la medición de los granos y medida para el aceite. (La Taza para Medición de granos y el cucharón para medir aceite se incluyen con la unidad.)
3. Asegúrese de que el caldero esté debidamente asegurado en los soportes.
4. Asegúrese de que el motor del caldero esté totalmente conectado a la toma situada en la parte inferior del caldero.
NOTA: El caldero no calentará si no se ha insertado totalmente el enchufe.
5. Enchufe el aparato mientras el interruptor se gire a la posición APAGUE.
6. ENCIENDA el aparato al mover el interruptor en la parte superior de la máquina. Permita que el aparato funcione de 3 a 5 minutos para calentar el caldero.
7. Al estar caliente el caldero, APAGUE la unidad antes de añadir ingredientes.
8. Usando la Cuchara para Medir Aceite, agregue 1 cuchara de aceite al caldero. Para obtener mejores resultados, se recomienda el aceite vegetal ligero.
9. Luego agregue 1 taza para medir semillas de maíz al caldero.
NOTA: Siempre siga esta regla: 1 Cucharada de aceite + 2 onzas de semillas de maíz = 8 tazas de palomitas de maíz.
10. Añada ¼ tazas (2 onzas) de palomitas de maíz al caldero con la taza para medición de granos.
11. Cierre la puerta y ENCIENDA la unidad. En breve escuchará las explosiones. Las palomitas de maíz, frescas y calientes, comenzarán a brotar por las tapas abatibles del caldero, ¡igual que en el teatro!
12. Una vez que las pepitas hayan dejado de explotar, incline el caldero con la perilla roja de la manivela para liberar las palomitas de maíz en la Bandeja de Retiro.
13. APAGUE la unidad y desconéctela de la toma eléctrica. Permita que la unidad se enfríe completamente, luego siga las instrucciones en la sección de Limpieza y Mantenimiento para limpiar la MÁQUINA PARA PALOMITAS DE MAÍZ CON CALDERO.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

FUMAR

Si la MÁQUINA PARA PALOMITAS DE MAÍZ CON CALDERO comienza a producir humo al cocinar, puede deberse a acumulación de grasa. Con el fin de reducir la producción de humo, asegúrese de limpiar el interior del caldero entre usos.

PALOMITAS DE MAÍZ

La MÁQUINA PARA PALOMITAS DE MAÍZ CON CALDERO está diseñada para todas las marcas premium y regulares de maíz para explotar. El maíz amarillo generalmente explota mejor que el maíz blanco, mientras que algunas marcas de pepitas tienen una cáscara dura y pueden resultar en menos granos explotados. Pruebe marcas diferentes para encontrar la que más le gusta.

Siempre utilice palomitas de maíz frescas. Palomitas de maíz secas, rancias o viejas no explotan bien ya que han perdido su contenido de humedad y se pueden quemar. Recomendamos guardar las palomitas de maíz en un recipiente hermético en un lugar fresco.

Ocasionalmente, las palomitas de maíz no explotan. Este suele ser el resultado de factores medioambientales tales como frescura y el contenido de humedad de las palomitas de maíz, o las variaciones del tipo de palomitas de maíz. Las pepitas no explotadas no necesariamente indican un defecto en el aparato.

Al llenar la taza medidora de pepitas, asegúrese de no sobrellenar sobre la línea marcada. El sobrellenado puede producir menos pepitas explotadas y más pepitas no explotadas que salen de la unidad. El sobrellenado puede producir humo y palomitas de maíz quemadas, ya que se sobrellenará la cámara de explosiones.



PRECAUCIÓN: Ocasionalmente una pepita no explotada puede lanzarse del caldero. Para evitar el contacto con las pepitas calientes, mantenga a sus hijos, su rostro y manos a una distancia segura de la unidad durante el proceso de explosiones.

CONDIMENTOS

Al agregar condimentos, un poco de aceite de oliva, agua o mantequilla permitirá que los condimentos se adhieran mejor a las palomitas de maíz.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el equipo esté desenchufado antes de limpiarlo. Desenchufe del tomacorriente el enchufe exterior y desenchufe el motor de la olla dentro de la unidad principal.
2. Use una esponja, toalla o paño no abrasivos húmedos para frotar todo el interior y el exterior de la unidad principal; luego frote con una toalla no abrasiva para secarla.
3. Luego de Haber desenchufado el motor de la Olla y una vez que la Olla se haya enfriado completamente, gire la Manivela en sentido opuesto a las agujas del reloj para soltar y quitar la Olla.
4. Retire la Olla de los soportes.
5. Saque la Olla de la Unidad Principal. Luego de sacar la Olla de la Unidad Principal, llene 2/3 de la Olla con agua caliente y jabón.
6. Deje reposar la Olla durante 15 a 20 minutos para cortar la grasa. (El tiempo podría variar – utilice su propio criterio dependiendo de la cantidad de limpieza necesaria)
7. Vacíe el agua. Si es necesario, utilice el lado con estropajo de una esponja de limpieza para raspar la parte interior de la Olla.
8. Enjuague el interior cuidadosamente y seque.
9. Limpie la parte exterior de la Olla con un paño húmedo y seque.
10. Vuelva a sujetar la Olla a la Unidad Principal y luego vuelva a sujetar la Manivela, insertándola en la Olla. Gire la Manivela en sentido opuesto a las agujas del reloj para asegurarla.

NOTA: Para que no se moje el enchufe del motor, nunca sumerja la Olla en ningún líquido. Nunca coloque ninguna parte en el lavavajillas. Siempre lave a mano.

RECETAS

La MÁQUINA PARA PALOMITAS DE MAÍZ CON CALDERO elabora palomitas de maíz calientes, frescas, al estilo del cine, ¡en cualquier momento! Disfrute de sus palomitas de maíz recién tostadas en una variedad de formas:

- Palomitas de maíz estilo regular, añada mantequilla y sal.
- Añada una pizca de azúcar y sal a las palomitas para que tengan un sabor dulzón.
- Palomitas condimentadas - añada condimentos de cualquier juego de condimentación para palomitas.
- Pruebe algunas de estas divertidas recetas:

PALOMITAS DE MAÍZ CON PARMESANO

- 3.8 L de Palomitas de Maíz Tostadas
 - 1 Cucharada de Ajo en Polvo
 - 3 Chalotes, finamente picados
 - ½ Cucharada de Pimienta Negra Machacada
 - 1 Cucharada de Sal Marina
 - 1 Taza de Queso Parmesano rallado (aproximadamente, para dar gusto)
 - 3 Cucharadas de Aceite de Oliva, caliente
- Tueste los granos de maíz utilizando el MÁQUINA PARA PALOMITAS DE MAÍZ CON CALDERO según se indica en la página 16.
- Combine ajo en polvo, chalotes, pimienta negra machacada, sal marina y queso parmesano. Deje a un lado.
- En un bol grande para mezclar, vuelque en forma de llovizna aceite de oliva caliente sobre las palomitas de maíz.
- Sacuda hasta cubrir bien.
- Agregue lentamente los ingredientes secos mientras mezcla las palomitas de maíz continuamente hasta cubrir bien.
- También puede mezclar bien los ingredientes secos sobre las palomitas de maíz dentro de una bolsa grande de papel o de muselina.

BOLITAS DE PALOMITAS DE MAÍZ TRADICIONALES

- ½ Taza de Palomitas de Maíz
 - ½ Taza de Esencia de Maíz
 - ½ Taza de Azúcar Granulada
 - ½ Cucharada de Sal
 - 1 Pan de Manteca Ablandada
- Tueste granos de maíz utilizando el MÁQUINA PARA PALOMITAS DE MAÍZ CON CALDERO según se indica en la página 16.
- Mezcle jarabe de maíz, azúcar y sal en una cazuela y disuelva con calor a temperatura media durante aproximadamente 3 minutos.
- Agregue palomitas de maíz a la cazuela mezclando de manera consistente hasta que se recubran las palomitas de maíz de forma pareja con calor suave.
- Retírelas del calor.
- Utilice la manteca ablandada para formar bolitas mientras la mezcla de palomitas de maíz aún está tibia.
- Envuelva las bolitas individuales en envoltorios plásticos, ate y guarde a temperatura ambiente.

CHUNKY MONKEY

- 3.8 L de Palomitas de Maíz
 - 1 Bolsa de 12 Onzas (340 Gramos) de Pepitas de Chocolate Semiamargo
 - 1 Bolsa de 12 Onzas (340 Gramos) de Bocaditos de Manteca de Maní
 - 1 Bolsa de 4,2 Onzas (120 Gramos) de Pepitas de Banana, Cortados en Pedacitos Chicos
 - 1 Bolsa de 11 Onzas (300 Gramos) de Maní
- Tueste granos de maíz utilizando el MÁQUINA PARA PALOMITAS DE MAÍZ CON CALDERO según se indica en la página 16.
- Derrita las pepitas de chocolate y los bocaditos de manteca de maní en el horno, como lo recomienda el paquete.
- Forre una fuente para horno con papel parafinado.
- Mezcle palomitas de maíz con pepitas de banana.
- Disperse la mezcla de palomitas de maíz y pepitas de banana de forma pareja en la fuente para horno.
- Vuelque en forma de llovizna la mezcla de chocolate derretido y manteca de maní sobre las palomitas de maíz y las pepitas de banana.
- Espolvoree maní sobre la mezcla de chocolate y manteca de maní.
- Deje enfriar.
- Cuando se hayan endurecido el chocolate y la manteca de maní, parta el Chunky Monkey en pedazos.
- Se puede guardar en bolsas plásticas para freezer.

PALOMITAS DE MAÍZ CON CORTEZA DE MENTA

- 3.8 L de Palomitas de Maíz
 - 1 Bolsa de 12 Onzas (340 Gramos) de Pepitas de Chocolate Semiamargo o Amargo
 - 1¼ Tazas de Ramitas de Menta, machacadas
- Tueste granos de maíz utilizando el MÁQUINA PARA PALOMITAS DE MAÍZ CON CALDERO según se indica en la página 16.
- Derrita las pepitas de chocolate en el horno como lo recomienda el paquete.
- Forre una fuente para horno con papel parafinado.
- Disperse palomitas de maíz de forma pareja en una fuente para horno.
- Vuelque el chocolate en forma de lluvia sobre las palomitas de maíz.
- Espolvoree menta machacada sobre el chocolate.
- Deje enfriar.
- Cuando se haya endurecido el chocolate, parta las Palomitas de Maíz con Corteza de Menta en pedazos.
- Se puede guardar en bolsas plásticas para freezer.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI LA UNIDAD NO FUNCIONA O ESTÁ DAÑADA AL SACARLA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

MÁQUINA PARA PALOMITAS DE MAÍZ CON CALDERO / PKP250

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaproducts.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

Po este medio, Nostalgia Products LLC (la "Compañía") garantiza que por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original, este producto estará sin defectos en cuanto a materiales y mano de obra en uso normal en casa, siempre que el producto se maneje y mantenga de acuerdo con las instrucciones de manejo. Como único y exclusivo remedio en virtud de esta garantía, la Compañía, a su discreción, podrá optar por reparar o sustituir el producto que se encuentre defectuoso, o emitir un reembolso por el producto durante el período de garantía. Esta garantía sólo está disponible para el comprador original minorista del producto a partir de la fecha inicial de compra al por menor, y sólo es válida con el recibo de compra original, y como prueba de la fecha de compra, es necesario obtener los beneficios de la garantía. Todos los reclamos de garantía deben hacerse a la atención de la Compañía dentro del período de garantía y no más tarde que 30 días desde la imposibilidad de realizarlo. Esta garantía no cubre el desgaste normal o daños ocasionados por el embarque, malos manejos, mal uso, accidentes, alteración, piezas de cambio incorrectas, o algo distinto al uso doméstico normal. Es posible que deba devolver el producto (con los gastos de envío pagados por usted) para inspección y evaluación. Los costos de envío no son reembolsables. La empresa no se hace responsable por devoluciones dañadas o perdidas en tránsito. A menos que se indique lo contrario específicamente permitido por las instrucciones de manejo, esta garantía sólo se aplica al uso en interiores de las viviendas. Para realizar una reparación bajo esta garantía, comuníquese con la Compañía mediante el número de teléfono indicado anteriormente o al llenar el formulario de consulta para el servicio de Atención al Cliente en www.nostalgiaproduct.s.com. El período de garantía sólo es válido en EE.UU. y Canadá.

Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluso las garantías de comerciabilidad y conveniencia para un propósito en particular, que quedan excluidas en la medida permitida por la ley. En ningún caso la compañía será responsable de cualquier daño indirecto, incidental, consecuente, especial o daños que surjan o estén relacionados con este producto o la utilización del mismo. Algunos estados, provincias o corregimientos no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la exclusión o la limitación anterior quizás no se aplique a usted.

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea las instrucciones de manejo cuidadosamente. El incumplimiento de las instrucciones de manejo anulará esta garantía.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaproducts.com.

Me Gusta en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Siga nuestros consejos sobre Pinterest en www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.

Tweet con nosotros en Twitter en www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

Faire une fête tous les jours!
Visiter le site Web **www.nostalgiaproducts.com** pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	22
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	23
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	23
INTRODUCTION	24
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	25
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	26
CONSEILS PRATIQUES	27
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	28
RECETTES	29
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES	31

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications des Appareils:

120 Volts, 60 Hertz
310 Watts



CE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT DANS UNE PRISE DE COURANT DE 120 V CA.

Se référer au site **www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/**
pour la version la plus récente.

FRANÇAIS

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS immerger dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser près d'une source d'eau.
3. NE JAMAIS utiliser d'éponge ou de chiffon abrasif.
4. NE JAMAIS utiliser de tampon à récurer sur l'appareil.
5. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'elle est utilisée.
6. NE JAMAIS retirer la Marmite de ses supports ou l'enfoncer de force parce que ceci pourrait désaligner l'engrenage, et l'appareil ne fonctionnera pas correctement.
7. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou au moment du nettoyage.
8. NE PAS faire fonctionner cet appareil lorsque la prise ou le cordon est endommagé(e) ou lorsqu'il ne fonctionne pas correctement.
9. NE PAS nettoyer quelque pièce de cet appareil au lave-vaisselle.
10. Garder hors de la portée des enfants.
11. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
12. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient pas utiliser cet appareil.
13. Les jeunes enfants qui sont à proximité de l'appareil ne devraient pas être laissés sans surveillance pour ne pas qu'ils jouent avec celui-ci.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Les mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris les éléments suivants :

1. Lire toutes les consignes avant de faire fonctionner l'appareil;
2. Garder la porte de l'Appareil principale fermée au moment de son fonctionnement. Ne pas toucher à la Marmite en fonctionnement; elle devient très CHAUDE;
3. Pour se protéger des chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise ou quelque pièce de cet appareil dans l'eau ou autres liquides;
4. Pour éviter les risques d'incendie et d'électrisation ou d'endommagement de l'appareil, cet appareil ne devrait être branché que dans une prise de courant de 120 Vca uniquement.
5. La surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsque quelque appareil électrique est utilisé à proximité d'eux;
6. Débrancher de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de retirer des pièces ou de le nettoyer;
7. NE PAS faire fonctionner l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé(e) ou que l'appareil a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil à l'atelier de réparations le plus près pour qu'il soit évalué ou réparé;
8. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation d'accessoires pourrait provoquer des blessures;

9. NE PAS utiliser à l'extérieur;
10. Placer l'appareil le plus près possible d'une prise de courant pour éviter de se blesser en trébuchant sur le cordon électrique;
11. NE PAS laisser le moteur de la Marmite tourner lorsque l'éclatement du maïs a cessé;
12. Une attention toute particulière doit être accordée au moment de déplacer l'appareil;
13. NE PAS utiliser l'appareil à une autre fin que celle pour laquelle il est prévu;
14. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement;
15. Vérifier qu'il n'y a pas de corps étranger dans la Marmite avant son utilisation;
16. S'assurer que la Marmite est correctement fixée aux supports avant le fonctionnement et que la prise du moteur est branchée à la Marmite.
17. Un cordon d'alimentation court est prévu pour diminuer le risque d'emmêlement ou de trébuchement avec un long cordon.
18. Des rallonges électriques peuvent être utilisées si vous êtes prudents lorsque vous en faites l'utilisation.
19. Les caractéristiques électriques d'une rallonge devraient être semblables ou meilleures que celles attribuées à l'appareil.
20. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche doit être branchée dans une fiche électrique polarisée également et ce, dans une direction seulement, selon les dimensions des fiches présentes dans la prise.

CONSERVER CES CONSIGNES!

INTRODUCTION

Merci d'acheter la MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ. Cette machine à maïs éclaté classique fera le succès de toutes les fêtes ! Elle comporte une grande cuve en acier inoxydable avec un système d'agitation intégré et fait éclater jusqu'à 10 tasses de maïs par fournée. La cuillère à mesurer incluse pour l'huile et une tasse à mesurer pour les grains de maïs assurent la parfaite mesure, de sorte que chaque lot éclate parfaitement. Avec la MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ, le maïs éclaté n'a jaMAÏS goûté si bon à la MAÏSon !

Les caractéristiques incluent :

- Une grande cuve en acier inoxydable munie d'un système de mélange intégré et des couvercles à doubles pentures.
- Donne jusqu'à 10 tasses de maïs éclaté par fournée
- Plateau coulissant avec maïs éclaté pour service facile
- Des fenêtres à fentes aident à maintenir le maïs éclaté croquant et frais
- Intérieur éclairé
- Inclut la tasse à mesurer les grains et la cuillère à mesurer l'huile

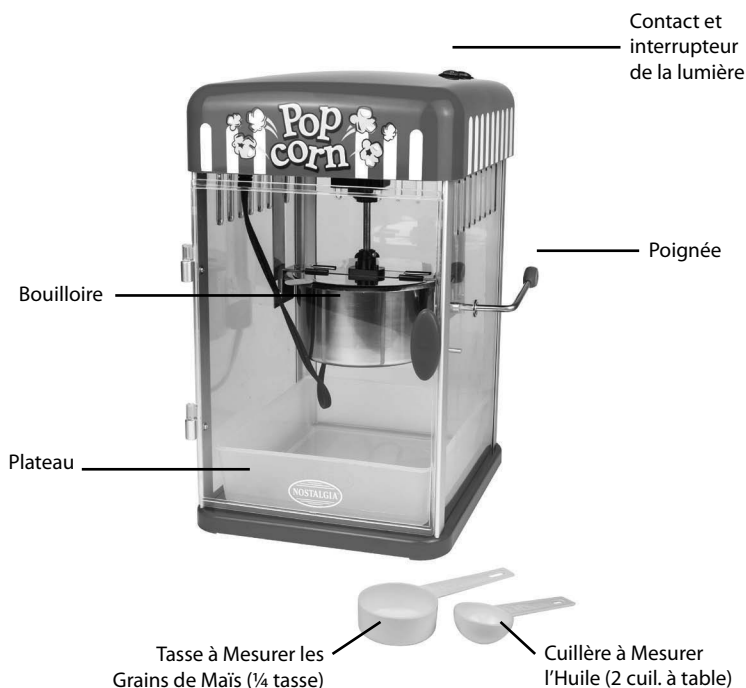
Visiter **www.nostalgiaproducts.com** pour découvrir quels ensembles et accessoires sont disponibles pour ce produit !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE

Insérer la cuve sur les supports, puis brancher le moteur de la cuve dans la prise électrique située sur la face inférieure de la cuve. Le cordon du moteur de la cuve est situé sur le dessus de l'appareil.

Visser ensuite la manivelle en la resserrant dans le sens antihoraire.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant la première utilisation, nettoyer l'intérieur de l'appareil en l'essuyant d'une éponge non abrasive humide, d'une serviette ou d'un linge puis assécher d'une serviette sèche non-abrasive. Essuyer l'intérieur de la cuve et s'assurer qu'elle soit bien placée sur les supports avant de commencer.

1. En premier lieu, trouver une surface plane près d'une prise électrique avant de commencer. S'assurer que le cordon est éloigné d'une source d'eau. Il est acceptable d'employer une corde de prolongation si nécessaire.
2. Regrouper toutes vos fournitures pour faire du maïs soufflé : grains, assaisonnements, bols ou sacs pour contenir le maïs soufflé, huile de cuisson, tasse et cuillère à mesurer. (La tasse à mesurer les grains et la cuillère à mesurer l'huile sont inclus avec votre appareil.)
3. S'assurer que la cuve est correctement fixée sur les supports.
4. S'assurer que le moteur de la cuve est bien branché dans la prise électrique située sous la cuve.
REMARQUE : La bouilloire ne chauffera pas si la prise n'est pas entièrement insérée.
5. Brancher l'appareil lorsque l'interrupteur est en position ÉTEINTE.
6. ALLUMER l'appareil en actionnant l'interrupteur de la cuve situé sur le dessus de la machine. Permettre à l'appareil de chauffer 3 à 5 minutes afin que la cuve se réchauffe.
7. Une fois que la cuve a chauffé, ÉTEINDRE l'appareil avant d'ajouter les ingrédients.
8. À l'aide de la cuillère à l'huile, ajouter 1 portion d'huile à la cuve. Pour de meilleurs résultats, l'huile végétale légère est recommandée.
9. Puis ajouter 1 tasse à mesurer de grains de maïs à éclater à la cuve.
REMARQUE : Toujours suivre cette règle : 1 c. à table d'huile + 2 on. grains de maïs à éclater = 8 tasses de maïs éclaté.
10. Ajouter ¼ tasse (2 onces.) de grains de maïs à éclater à la cuve à l'aide de la tasse à mesurer fournie.
11. Fermer la porte et ALLUMER l'appareil. En un rien de temps, vous entendrez le commencement de l'éclatement. Le maïs éclaté frais et chaud commencera à jaillir hors des rabats sur la cuve - tout comme au théâtre !
12. Une fois que les grains auront fini d'éclater, faire pencher la cuve en utilisant le bouton rouge sur la manivelle pour libérer le maïs dans le plateau détachable.
13. ÉTEINDRE l'appareil et débrancher de la prise électrique. Laisser l'appareil refroidir complètement, puis suivre les instructions dans la section nettoyage et entretien pour nettoyer votre MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ.

CONSEILS PRATIQUES



NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

FUMÉE

Si votre appareil à maïs commence à faire de la fumée durant la cuisson, ça peut être dû à de l'accumulation de graisse. Afin de réduire la fumée, s'assurer de nettoyer l'intérieur de la cuve entre les utilisations.

MAÏS SOUFFLÉ

L'APPAREIL à MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ est conçu pour toutes les marques régulières et de luxe de maïs à éclater. Du maïs jaune éclate généralement mieux que le maïs blanc, tandis que certaines marques de grains ont une coquille extérieure plus dure et cela peut faire que moins de grains éclatent. Essayer les différentes marques pour trouver ce que vous aimez le mieux.

Toujours utiliser du maïs à éclater frais. Desséché, rassis, ou du vieux maïs à éclater éclate mal car il a perdu sa teneur en humidité et peut brûler. Nous recommandons d'entreposer le maïs éclaté dans un récipient hermétique dans un endroit frais.

Il arrive de temps à autre que les grains n'éclatent pas. C'est habituellement le résultat de facteurs environnementaux tels que la fraîcheur et l'humidité contenues dans les grains de maïs ou les différents types de grains. Les grains non éclatés ne signifient pas une défectuosité de l'appareil.

Lorsque vous remplissez la tasse à mesurer, s'assurer de ne pas remplir plus que la ligne de repère. Un sous-remplissage pourrait causer que moins de grains de maïs n'éclatent et sortent de l'appareil. Un remplissage excessif peut provoquer le maïs éclaté à brûler et fumer, puisqu'il remplira trop la cuve à éclatement.

AVERTISSEMENT : De temps en temps un grain chaud non éclaté peut être rejeté de la cuve. Pour éviter le contact avec les grains chauds, garder vos enfants, votre visage et les mains à une distance sécuritaire loin de l'appareil pendant le processus d'éclatement.

ASSAISONNEMENT

Lors de l'ajout d'assaisonnements, un petit jet d'huile d'olive, d'eau ou de beurre permettra aux assaisonnements de mieux coller au maïs éclaté.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Asegúrese de que el equipo esté desenchufado antes de limpiarlo. Desenchufe del tomacorriente el enchufe exterior y desenchufe el motor de la olla dentro de la unidad principal.
2. Use una esponja, toalla o paño no abrasivos húmedos para frotar todo el interior y el exterior de la unidad principal; luego frote con una toalla no abrasiva para secarla.
3. Luego de Haber desenchufado el motor de la Olla y una vez que la Olla se haya enfriado completamente, retire la Olla de los soportes.
4. Saque la Olla de la Unidad Principal. Luego de sacar la Olla de la Unidad Principal, llene $\frac{2}{3}$ de la Olla con agua caliente y jabón.
5. Deje reposar la Olla durante 15 a 20 minutos para cortar la grasa. (El tiempo podría variar – utilice su propio criterio dependiendo de la cantidad de limpieza necesaria)
6. Vacíe el agua. Si es necesario, utilice el lado con estropajo de una esponja de limpieza para raspar la parte interior de la Olla.
7. Enjuague el interior cuidadosamente y seque.
8. Limpie la parte exterior de la Olla con un paño húmedo y seque.
9. Vuelva a sujetar la Olla a la Unidad Principal.

NOTA: Para que no se moje el enchufe del motor, nunca sumerja la Olla en ningún líquido. Nunca coloque ninguna parte en el lavavajillas. Siempre lave a mano.

RECETTES

La MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ prépare du maïs éclaté de style cinéma chaud et frais n'importe quand! Profitez de votre maïs fraîchement éclaté de différentes façons :

- Maïs régulier de style salles de cinéma – ajouter du beurre et du sel.
- Ajouter une pincée de sucre et de sel au maïs pour un goût de maïs sucré.
- Maïs parfumé – ajouter les assaisonnements de votre ensemble d'assaisonnement à maïs pour gourmet.
- Essayez ces recettes amusantes :

MAÏS ÉCLATÉ AU PARMESAN

- 3.8 L de maïs éclaté
 - 1 cuil. à thé de poudre d'ail
 - 3 échalotes finement hachées
 - ½ cuil. à table de poivre concassé
 - 1 cuil. table de sel de mer
 - 1 tasse de parmesan râpé (plus ou moins, au goût)
 - 3 cuil. table d'huile d'olive chauffée
- Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ tel qu'indiqué à la page 26.
- Mélangez la poudre d'ail, les échalotes, le poivre concassé, le sel de mer et le parmesan. Réservez.
- Dans un grand bol à mélanger, arrosez le maïs avec de l'huile d'olive chaude.
- Mélangez jusqu'à ce que le maïs soit bien badigeonné.
- Ajoutez les ingrédients secs graduellement tout en continuant à mélanger le maïs jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé.
- Vous pouvez aussi saupoudrez les ingrédients secs sur le maïs dans un grand sac en papier ou en mousseline.

BOULES DE MAÏS ÉCLATÉ TRADITIONNELLES

- ½ Tasse de Maïs Éclaté
 - ½ Tasse de Sirop de Maïs
 - ½ Tasse de Sucre Granulé
 - ½ Cuil. Thé de Sel
 - 1 Bâtonnet de Beurre, Amolli
- Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ tel qu'indiqué à la page 26.
- Mélangez le sirop de maïs, le sucre et le sel ensemble dans un chaudron et faire dissoudre à feu moyen pendant environ 3 minutes.
- Ajoutez le maïs éclaté au chaudron en remuant constamment à feu doux jusqu'à ce que le maïs soit enrobé également.
- Retirez du feu.
- Utilisez le beurre ramolli pour faire des boules pendant que le mélange de maïs est encore chaud.
- Emballez les boules individuellement dans une pellicule plastique, attachez et conservez à la température de la pièce.

SINGE JOUFFLU

- 3.8 L de maïs éclaté
 - 1 sac de 340 Grams de brisures de chocolat mi-sucré
 - 1 sac de 340 Grams de bouchées au beurre d'arachides
 - 1 sac de 119 Grams de croustilles de banane, coupées en petits morceaux
 - 1 sac de 340 Grams d'arachides
- Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ tel qu'indiqué à la page 26.
- Faites fondre les brisures de chocolat et les bouchées au beurre d'arachide sur la cuisinière, tel que recommandé sur leur emballage.
- Recouvrez une tôle à biscuits avec du papier ciré.
- Mélangez le maïs éclaté et les croustilles de banane.
- Étendez le mélange de maïs et de croustilles de banane également sur la tôle à biscuits.
- Arrosez le maïs et les croustilles de banane avec le mélange de chocolat et de bouchées de beurre d'arachides fondu.
- Saupoudrez les arachides sur le mélange de chocolat et de bouchées de beurre d'arachides.
- Laissez refroidir.
- Lorsque le chocolat et le beurre d'arachides aura durci, cassez votre Singe Joufflu en morceaux.
- Peut être conservé dans des sacs de plastique pour congélateur.

ÉCORCES DE MAÏS ÉCLATÉ À LA MENTHE

- 3.8 L de Maïs Éclaté
 - 1 Sac de 340 Grams de Brisures de Chocolat Noir ou mi-Sucré
 - 1¼ Tasse de Bâtonnets à la Menthe, Émiettés
- Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ tel qu'indiqué à la page 26.
- Faites fondre les brisures de chocolat sur la cuisinière, tel que le recommande l'emballage.
- Recouvrez une tôle à biscuits avec du papier ciré.
- Étendez le maïs éclaté également sur la tôle à biscuits.
- Arrosez le maïs éclaté avec le chocolat fondu.
- Saupoudrez les bâtonnets à la menthe émiettés sur le chocolat.
- Laissez refroidir.
- Lorsque le chocolat aura durci, brisez les écorces de maïs éclaté à la menthe en morceaux.
- Se conserve dans des sacs en plastique pour le congélateur.

RETOURS ET GARANTIE

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU S'IL EST ENDOMMAGÉ QUAND VOUS LE RETIREZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ IL A ÉTÉ ACHETÉ.

MACHINE À MAÏS ÉCLATÉ / PKP250

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 08 h 00 et 17 h 00, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

Distribué par :

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Web : www.nostalgiaproducts.com

Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au www.nostalgiaproducts.com puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

Le groupe Nostalgia Products LLC (référé tel « l'Entreprise ») garantit que pour une période d'un (1) an en date d'achat, ce produit est sans défaut de matériel et de fabrication selon une utilisation normale à domicile, seulement si le fonctionnement et l'entretien du produit sont conformes aux directives fournies. À titre de réparation exclusive et entière sous cette garantie, l'Entreprise pourra à sa discrétion, réparer ou remplacer le produit défectueux, voire émettre un remboursement du produit durant la période couverte sous garantie. Cette garantie n'est disponible seulement qu'à l'acheteur d'origine du produit, en date d'achat au détail dudit produit et sera valide uniquement avec le reçu de caisse d'origine, à titre de preuve d'achat, lequel est requis pour obtenir les bienfaits reliés à cette garantie. Toute réclamation doit être rapportée à l'attention de l'Entreprise dans la fenêtre de la période de la garantie, sans dépasser 30 jours à défaut de performance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou dommage cause par l'expédition, la mauvaise manipulation, la mauvaise utilisation, les accidents, les modifications, les mauvaises pièces de remplacement, voire toute autre utilisation anormale du produit à domicile. Il est possible que vous ayez à retourner le produit (avec les frais de retour prépayés par vous) pour une inspection et une évaluation. Les frais des coûts de retour ne sont pas remboursables. L'Entreprise n'est aucunement responsable pour les retours endommagés ou perdus en transit. Autrement que spécifiquement permis selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à l'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientèle, sur le site www.nostalgiaproducts.com. La garantie est valide seulement aux États-Unis et au Canada.

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, conséquentiel ou spécial provenant de ou en relation avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou conséquentiels, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie ne s'applique pas à la marchandise de renaissance.

Veuillez lire les directives de fonctionnement attentivement. Ne pas se conformer aux directives de fonctionnement annulera cette garantie.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaproducts.com.

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Suivez nos conseils sur Pinterest à [www.pinterest.com / nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

