



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

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 01/14/16 DJ)



CCP900

Vintage Collection™ 1890s 8.0 Oz. Antique Popcorn Cart
Chariot à Maïs Soufflé Antique Style des Années 1890 Vintage Collection™
Carrito de palomitas antiguo de 1890 de Vintage Collection™

Instructions and Recipes
Consignes et Recettes
Instrucciones y Recetas

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	9
HELPFUL TIPS	10
CLEANING & MAINTENANCE	10
RECIPES	11
RETURNS & WARRANTY	13

SAFETY

Your safety and the safety of others are 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 kill or hurt 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 Hz

750 Watts, ETL Approved

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

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge nor 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 their safety.

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. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
6. 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.
7. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
8. DO NOT use outdoors.
9. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.
10. DO NOT leave Kettle motor running once popping has ceased.
11. Extreme caution must be used when moving this appliance.

12. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
13. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended.
14. Check Kettle for presence of foreign objects prior to use.
15. Make sure the Kettle is properly attached to brackets before operating and that the motor plug is plugged into the Kettle.
16. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
17. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
18. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
19. This appliance has a three-prong plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into an outlet only one way. If plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
20. CAUTION: The lightbulb inside of this unit will get hot. This bulb is only for use with the popcorn cart. If the bulb gets damaged, it must be replaced by a qualified person in order to avoid a hazard.
21. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the VINTAGE COLLECTION™ 1890s 8.0 OZ. ANTIQUE POPCORN CART, a product in Nostalgia's Vintage Series™. This vendor-style popcorn cart pops up to 32 cups of hot, fresh, kettle cooked popcorn per batch. It features a large, stainless steel kettle with a built-in stirring system and kernel catcher to keep unpopped kernels out of each perfect batch. There is a compartment in the base of the unit to store supplies, making it easy to keep the cart well stocked and organized, so there's no reason to not keep the party popping!

PARTS & ASSEMBLY

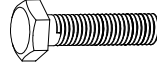
Hardware



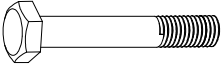
#1 Screw (8mm)
Qty. 8



#2 Screw (3mm)
Qty. 3



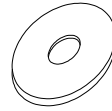
#3 Bolt (16mm)
Qty. 4



#4 Bolt (35mm)
Qty. 2



#5 Flat Washer
Qty. 2



#6 Flat Washer
Qty. 2

Assembly



(A) Main Unit



(B) Kernel Measuring Cup



(C) Storage Compartment



(D) Oil Measuring Spoon



(E) Push Handle



(F) Axle Bolts



(G) Wheel



(H) Wrench



(I) Foot Stand



(J) Front Cross Beam



(K) Rear Cross Beam



(L) Popcorn Scoop



(M) Crown



(N) Rubber Mat



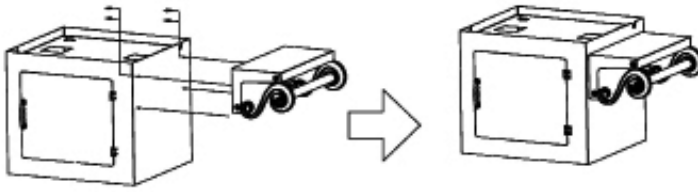
(O) Bottom plate



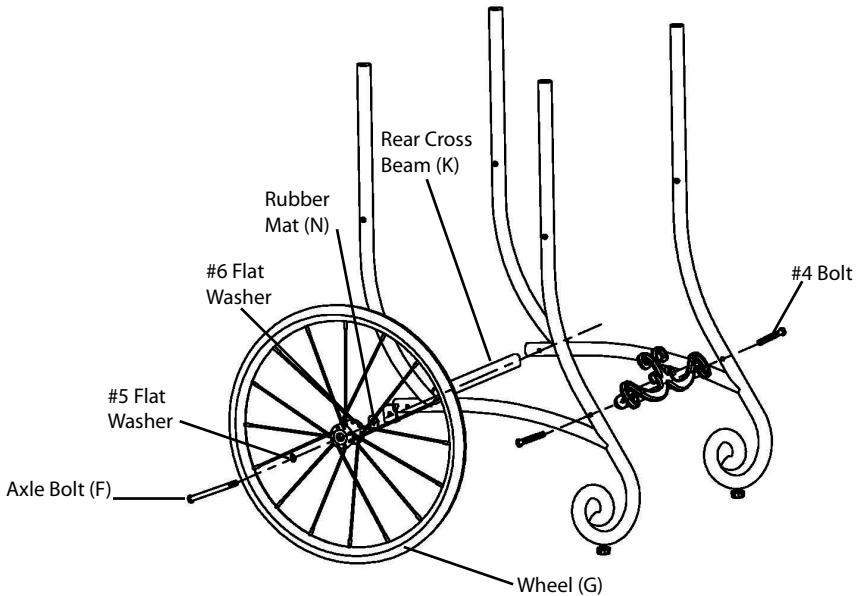
(P) Screwdriver

Assembly of Base Support

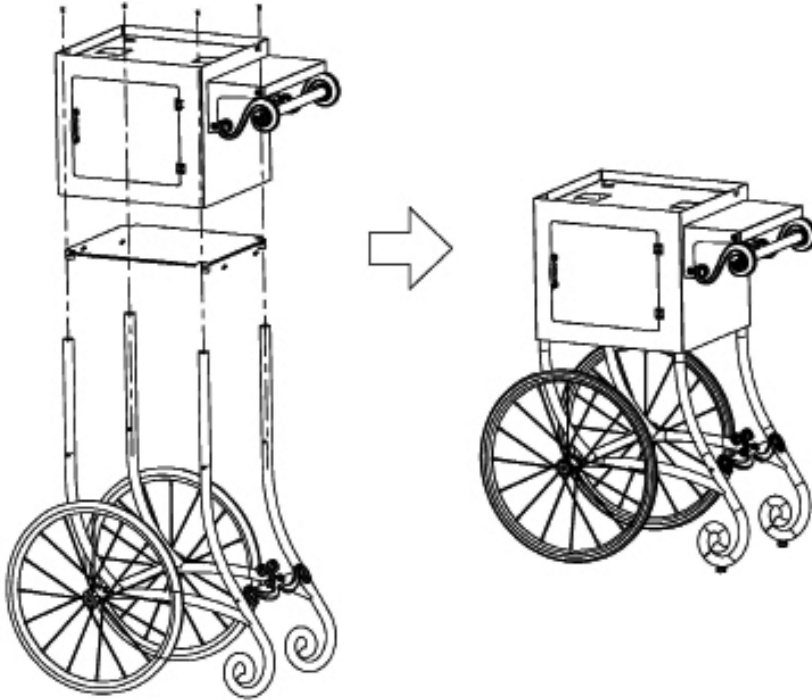
1. Attach Handle (E) onto the Storage Compartment (C) using four #1 Screws.



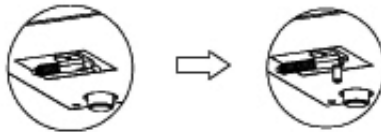
2. Insert Front Cross Beam (J) between the Foot Stand (I) and secure with two #4 Bolts.
3. Insert the Rear Cross Beam (K) between the ends of the Foot Stand (I). Attach the Wheel (G) to the Rear Cross Beam (K) and the Foot Stand (I) with one Axle Bolt (F) and one #5 Flat Washer on the outside of the wheel, then one #6 Flat Washer and one Rubber Mat (N). Repeat on the other side with the second Wheel (G).



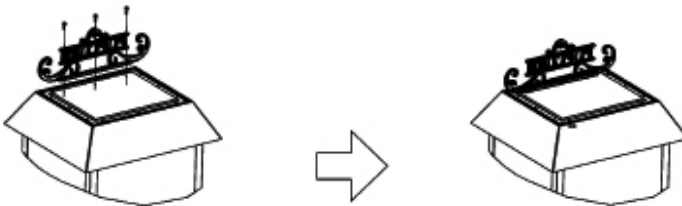
4. Attach the Bottom Plate (O) to the bottom of the Storage Compartment (C) and secure with four #3 Bolts.
5. Place the Storage Compartment (C) and Bottom Plate (O) on the Foot Stand (I) and slide down. Use four #1 Screws to secure the tabs under the Bottom Plate (O) to the Foot Stand (I).



6. Place Main Unit (A) onto the top of the Storage Compartment (C). Ensure that the two inserting pins at the bottom of the Main Unit (A) line up correctly so that Main Unit (A) can be locked under the beam of the Storage Compartment (C).

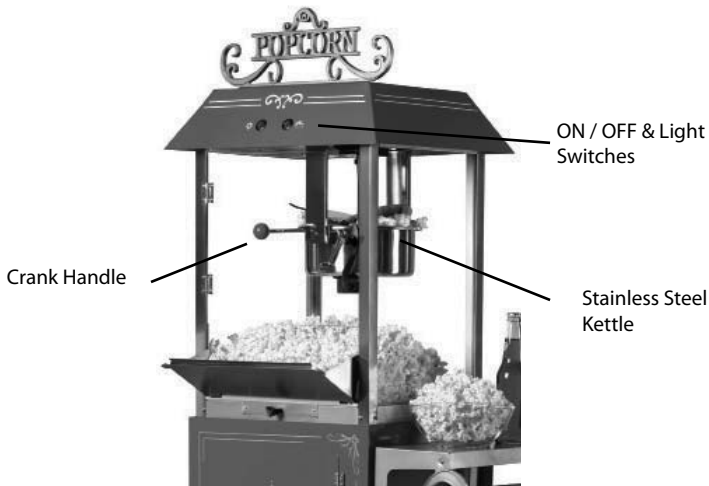


7. Attach Crown (M) to Main Unit (A) using three #2 screws.



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 (see illustration above for location of switches). Allow the appliance to run 3-5 minutes to heat up Kettle.
7. Once Kettle has heated, turn unit OFF before adding ingredients.
8. Use the Oil Measuring Spoon supplied with your 1890s ANTIQUE POPCORN CART to add 3 tablespoons of your favorite popcorn cooking oil to the Kettle. For every Measuring Cup full of kernels (6 oz.), add 3 spoonfuls (3 tbsp.) of oil. For best results, light vegetable oil is recommended.
9. Add 6 oz. popcorn kernels to the Kettle using supplied Kernel Measuring Cup.
10. Close the door and turn unit ON. Turning the light switch to the ON position to turn on the light and activate the warmer.
11. 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!

HELPFUL TIPS

SMOKING

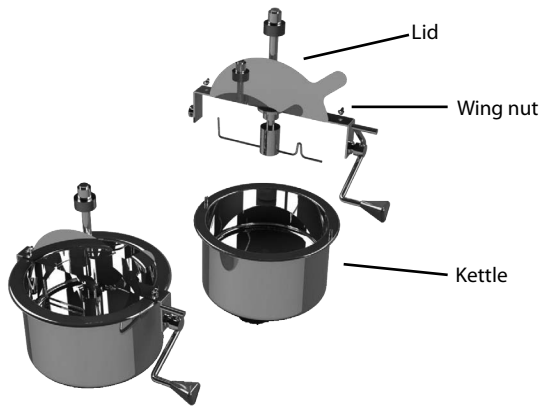
If your 1890s ANTIQUE POPCORN CART begins to smoke during cooking, it may be due to grease build up. In order to reduce smoking, make sure that you clean the inside of the Kettle between uses.

POPCORN

For best results, use an all-natural soft-shelled popping corn. Some brands of kernels have a harder outer shell and may result in fewer popped kernels.

CLEANING & MAINTENANCE

EASY CLEAN KETTLE



1. Make sure appliance is unplugged before cleaning. Unplug the outer plug to the outlet as well as the Kettle motor plug inside the Main Unit.
2. Unplug Kettle motor and remove Kettle from support brackets.
3. Take Kettle out of the Main Unit and remove Wing Nuts by twisting counter-clockwise. Lift dual-hinged lid from Kettle.
4. Fill $\frac{2}{3}$ of Kettle with hot, soapy water and let sit for 15 – 20 minutes to cut the grease. (Time may vary – use your own judgment depending on the amount of cleaning necessary.)
5. Empty water. If necessary, use the scrubber side of a cleaning sponge to scrub inside of Kettle.
6. Use slightly damp, non-abrasive sponge, towel or cloth to wipe down the inside and outside of Main Unit and dual-hinged lid, then wipe with a non-abrasive towel to dry.
7. Carefully rinse all parts and dry.

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 1890s ANTIQUE POPCORN CART 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:

PARMESEAN POPCORN

- 1 Gallon of Popped Corn
Pop corn kernels as directed on page 9.
- 1 Tsp Garlic Powder
Combine garlic powder, green onions, cracked pepper, sea salt and parmesan cheese. Set aside.
- 3 Green Onions, finely chopped
In a large mixing bowl, drizzle hot olive oil over popcorn.
- ½ Tsp Cracked Pepper
Toss until well coated.
- 1 Tsp Sea Salt
Slowly add in dry ingredients while continuously stirring popcorn until well coated.
- 1 Cup Parmesan Cheese, grated (more or less to taste)
You may also shake the dry ingredients over popcorn in a large paper or muslin bag.
- 3 Tbsps Olive Oil, heated

TRADITIONAL POPCORN BALLS

- ½ Cup Popcorn
Pop corn kernels as directed on page 9.
- 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
Add popcorn to pot, stirring and tossing consistently until popcorn is evenly coated at low heat.
- ½ Teaspoon Salt
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 Popcorn Pop corn kernels as directed on page 9.
- 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.
- 4.2 oz bag Banana Chips, broken into small pieces Spread popcorn and banana chip mixture evenly over cookie sheet.
- 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 Popped Corn Pop corn kernels as directed on page 9.
- 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.

VINTAGE COLLECTION™ 1890s 8.0 OZ. ANTIQUE POPCORN CART / CCP900

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.

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION	15
IMPORTANTES MISES EN GARDE	15
INTRODUCTION	16
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	17
MODE DE FONCTIONNEMENT	21
CONSEILS UTILES	22
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	22
RECETTES	23
RETOURS ET GARANTIE	25

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est importante.

De nombreux messages importants de sécurité se trouvent dans le présent manuel et sur votre appareil. Toujours lire et respecter toutes les consignes de sécurité.



Ceci est le symbole d'avertissement de sécurité.

Ce symbole avertit des risques potentiels qui présente un danger pour votre vie et celle des autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'avertissement de sécurité.

Tous les messages de sécurité indiqueront le danger potentiel et la façon de réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si les consignes ne sont pas suivies.

Fiche technique de l'appareil :

120 V, 60 Hz

750 W, homologué par ETL

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

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION

1. NE JAMAIS plonger dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser près d'une source d'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge ou un chiffon abrasif sur l'appareil.
4. NE JAMAIS utiliser un tampon à récurer sur l'appareil.
5. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
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 la prise de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et lors du nettoyage.
8. NE JAMAIS utiliser cet appareil avec un cordon ou une prise endommagée, ou si l'appareil fonctionne mal.
9. NE JAMAIS laver les pièces de l'appareil dans le 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 jamais utiliser cet appareil.
13. Pour des raisons de sécurité, les jeunes enfants qui sont à proximité de l'appareil ne devraient pas être laissés sans surveillance.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Des mesures de précaution de base devraient toujours être prises pendant l'utilisation d'appareils électriques, notamment :

1. Lire toutes les consignes avant d'utiliser 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 éviter de s'électrocuter, ne pas immerger le cordon électrique, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé à proximité des enfants.
5. Avant de retirer les pièces et de les nettoyer, débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
6. NE PAS utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ni si l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus près pour qu'il soit révisé ou réparé.
7. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation de quelque accessoire pourra provoquer des blessures.
8. NE PAS utiliser à l'extérieur.
9. Placer l'appareil aussi près que possible de la prise pour éviter de trébucher sur le cordon et de se blesser.
10. NE PAS laisser le moteur de la Marmite en fonction lorsque le maïs a fini d'éclater.

11. Une attention toute particulière doit être accordée au moment de déplacer le présent appareil.
12. NE JAMAIS utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
13. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance.
14. Vérifier qu'il n'y a aucun corps étranger dans la Marmite avant son utilisation.
15. S'assurer que la Marmite est correctement fixée aux supports avant le fonctionnement et que la prise du moteur est branchée à la marmite.
16. Un cordon électrique court est fourni pour réduire le risque de s'em mêler ou de trébucher sur un long cordon.
17. Une rallonge amovible peut être utilisée avec prudence.
18. La capacité électrique d'une rallonge doit être supérieure ou égale à la puissance électrique de l'appareil.
19. Cet appareil est doté d'une prise à trois broches. Pour réduire tout risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour se brancher dans une prise que dans un seul sens. Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon.
20. MISE EN GARDE : L'ampoule à l'intérieur de cet appareil devient chaude. Cette ampoule est à utiliser uniquement avec le chariot à maïs éclaté. Si l'ampoule est endommagée, elle doit être remplacée par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
21. Ne pas tenter de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourrait provoquer des tensions dangereuses ou d'autres dangers. Confier toutes les réparations à un personnel qualifié.

CONSERVER CES CONSIGNES!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté le CHARIOT DE MAÏS SOUFFLÉ ANTIQUE STYLE DES ANNÉES 1890, un produit de Nostalgia Vintage Series™. Ce chariot de style vendeurs ambulants donne jusqu'à 32 tasses de maïs soufflé chaud, frais par fournée. Il comprend une grande marmite en inox et un système de brasage intégré ainsi qu'un dispositif collecteur des grains de maïs non éclatés pour un lot parfait chaque fois. Il y a un compartiment à la base de l'appareil pour ranger les fournitures, ce qui permet de garder le chariot bien approvisionné et organisé, il n'y a alors aucune raison d'empêcher la fête de s'éclater!

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Matériel



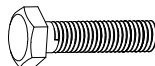
Vis n° 1 (8 mm)

Qté 8



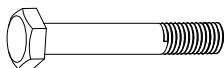
Vis n° 2 (3 mm)

Qté 3



Boulon n° 3 (16 mm)

Qté 4



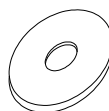
Boulon n° 4 (35 mm)

Qté 2



Rondelle plate n° 5

Qté 2



Rondelle plate n° 6

Qté 2

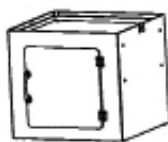
Assemblage



(A) Appareil principal



(B) Tasse à mesurer le maïs



(C) Compartiment de rangement



(D) Cuillère à mesurer l'huile



(E) Poignée-poussoir



(F) Boulons d'essieu



(G) Roue



(H) Clé



(I) Pied



(J) Traverse avant



(K) Traverse arrière



(L) Godet à maïs



(M) Couronne



(N) Tapis en caoutchouc



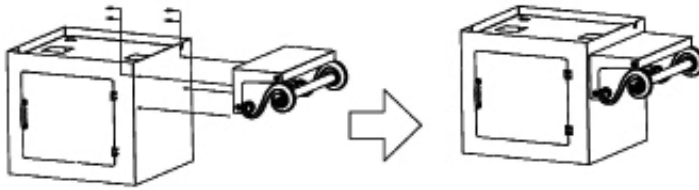
(O) Plaque du fond



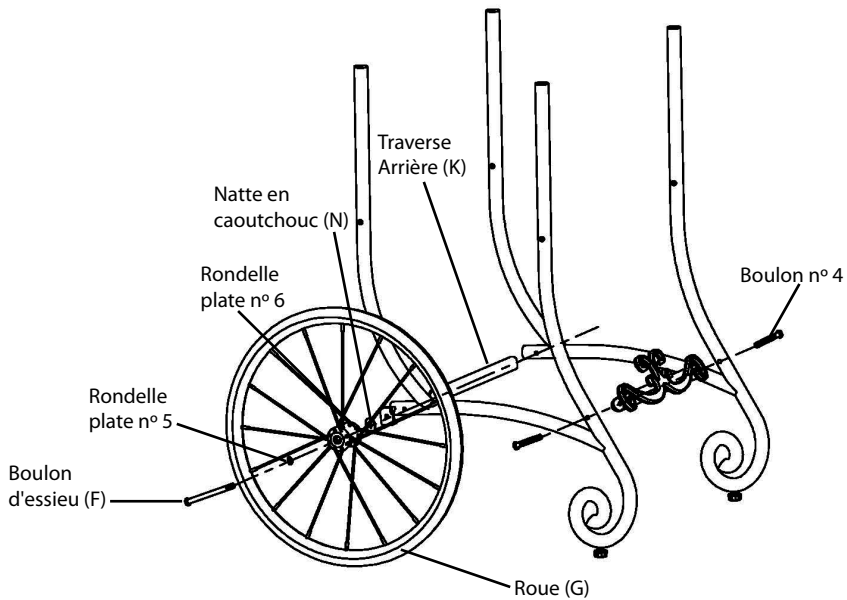
(P) Tournevis

Assemblage du Support de la base

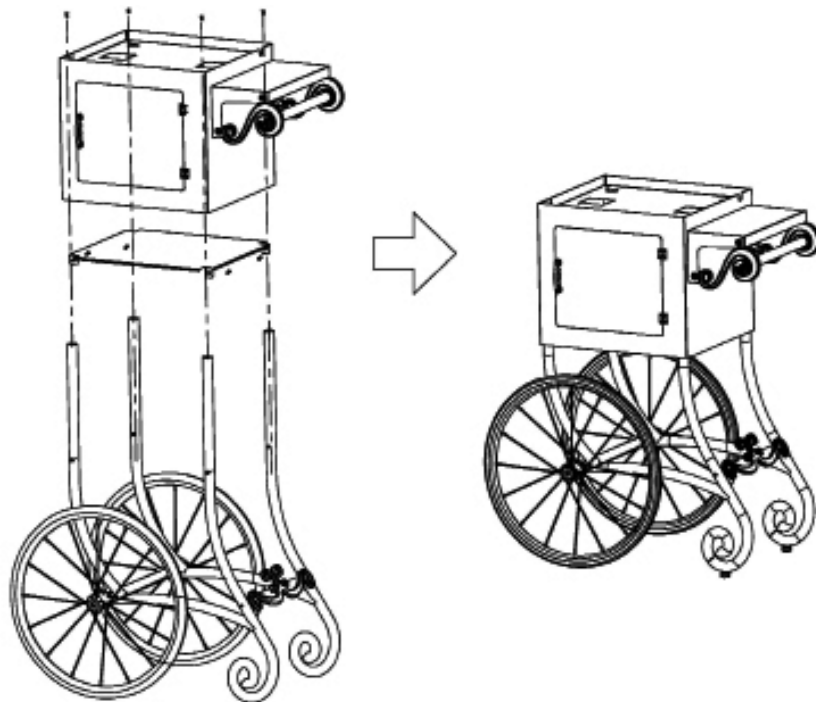
1. Installer la Poignée (E) au Compartiment de rangement (C) à l'aide de quatre Vis n° 1.



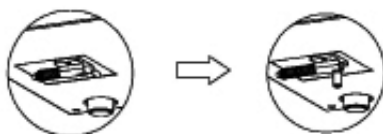
2. Insérer la traverse avant (J) entre le Pied (I) et sécuriser avec deux Boulons n° 4.
3. Insérer la traverse arrière (K) entre le bas du Pied (I). Installer la Roue (G) à la traverse arrière (K) et le Pied (I) avec un Boulon d'essieu (F) et une Rondelle plate n° 5 sur le côté extérieur de la roue, et une Rondelle plate n° 6 et un Tapis en caoutchouc (N). Faire la même chose de l'autre côté avec la deuxième roue (G).



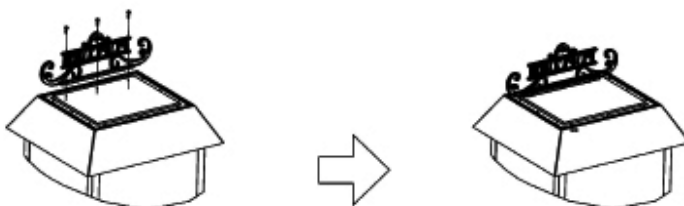
4. Installer la Plaque du fond (O) au fond du Compartiment de rangement (C) et fixer à l'aide de quatre Boulon n° 3.
5. Installer le Compartiment de rangement (C) et la Plaque du fond (O) sur le Pied (I) et faire glisser. Sécuriser les pattes sous la Plaque du fond (O) au Pied (I) avec quatre Vis n° 1.



6. Placer l'Appareil principal (A) sur le dessus du Compartiment de rangement (C). S'assurer que les deux goupilles d'insertion à la base de l'Appareil principal (A) s'alignent correctement de manière à ce que l'Appareil principal (A) puisse se verrouiller sous la barre du Compartiment de rangement (C).

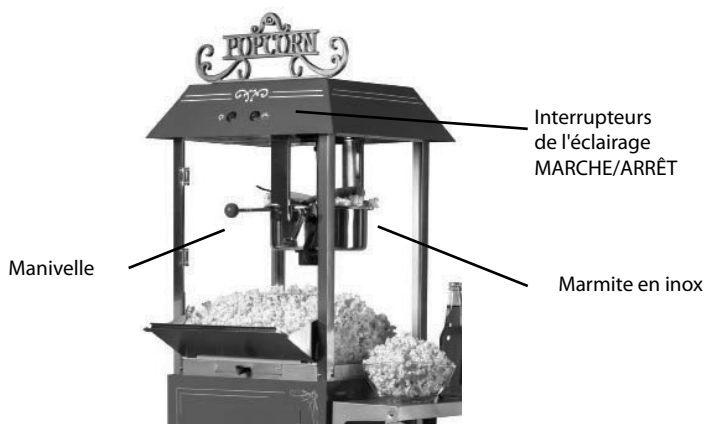


7. Fixer la Couronne (M) à l'Appareil principal (A) avec des Vis n° 2.



MODE DE FONCTIONNEMENT

Avant son utilisation, nettoyer l'intérieur de l'appareil en l'essuyant à l'aide d'une éponge, d'une serviette ou d'un chiffon non abrasif, humide, puis l'assécher à l'aide d'une serviette sèche, non abrasive. Essuyer l'intérieur de la marmite et s'assurer qu'elle est correctement posée sur les supports avant le démarrage.



1. Avant de démarrer, trouver une surface plane près d'une prise de courant. S'assurer que le cordon électrique est éloigné de toute source d'eau. L'utilisation d'une rallonge est permise, en cas de besoin.
2. Rassembler les articles nécessaires pour faire le maïs soufflé : maïs, assaisonnements, bols ou sacs pour le maïs soufflé, huile de cuisson, Tasse à mesurer le maïs et cuillère à mesurer l'huile. (La Tasse à mesurer le maïs et la cuillère à mesurer l'huile sont incluses avec l'appareil).
3. S'assurer que la Marmite est fixée solidement aux supports.
4. S'assurer que le moteur de la Marmite est branché dans la prise située sur le côté inférieur de la Marmite. **REMARQUE** : La Marmite ne chauffera pas tant que la prise n'est pas bien insérée.
5. Brancher l'appareil alors qu'il est à la position OFF (arrêt).
6. Mettre l'appareil à la position ON (marche) en appuyant sur le commutateur qui se trouve sur le dessus de l'appareil (voir l'illustration ci-dessus pour l'emplacement des interrupteurs). Laisser l'appareil fonctionner 3 à 5 minutes pour réchauffer la Marmite.
7. Dès que la Marmite est prête, mettre l'appareil à la position OFF (arrêt) avant d'ajouter les ingrédients.
8. Utiliser la Cuillère à mesurer l'huile fournie avec votre CHARIOT DE MAÏS SOUFFLÉ ANTIQUE STYLE DES ANNÉES 1890 pour ajouter 3 cuillères à soupe de votre huile préférée au maïs soufflé dans la Marmite. Pour chaque tasse mesurée de grains de maïs (170 g ou 6 oz), ajouter 3 cuillères (3 cuillères à soupe) d'huile. Pour de meilleurs résultats, il est suggéré d'utiliser de l'huile végétale légère.
9. Ajouter 170 g (6 oz) de grains de maïs à la Marmite à l'aide de la Tasse à mesurer le maïs.
10. Fermer la porte, puis mettre l'appareil à la position ON (marche). Mettre l'interrupteur d'éclairage à la position ON (marche) pour allumer la lumière et activer le réchaud.
11. En un rien de temps, vous entendrez le maïs éclater. Du maïs frais et chaud commencera à sortir des rabats de la marmite - comme au cinéma!

CONSEILS UTILES

FUMÉE

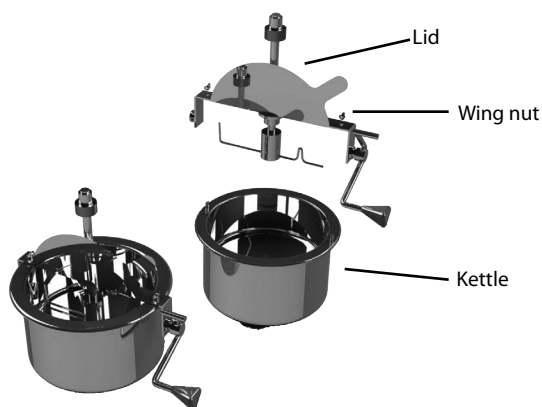
Si votre CHARIOT DE MAÏS SOUFFLÉ ANTIQUE STYLE DES ANNÉES 1890 commence à fumer pendant la cuisson, il se peut qu'il y ait une accumulation de graisse. Afin de diminuer le risque de fumée, s'assurer de nettoyer l'intérieur de la Marmite entre les utilisations.

MAÏS SOUFFLÉ

Pour de meilleurs résultats, utiliser un maïs soufflé à enveloppe molle tout naturel. Certaines marques de maïs ont une coquille extérieure plus dure et peuvent entraîner moins de grains éclatés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

MARMITE FACILE À NETTOYER



1. S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer. Débrancher la prise extérieure de la prise murale ainsi que celle du moteur de la Marmite à l'intérieur de l'appareil principal.
2. Débrancher le moteur de la Marmite, puis retirer la Marmite des supports.
3. Retirer la Marmite de l'Appareil principal et enlever les écrous à oreilles en tournant dans le sens antihoraire. Soulever le couvercle à double charnière de la Marmite.
4. Remplir la marmite aux $\frac{2}{3}$ d'eau chaude savonneuse et laisser reposer de 15 à 20 minutes pour enlever la graisse. (Le temps peut varier – se servir de son jugement quant au nettoyage à être effectué.)
5. Vider l'eau. S'il y a lieu, utiliser le côté rugueux de l'éponge pour frotter l'intérieur de la marmite.
6. Utiliser une éponge, une serviette ou un chiffon légèrement humide, non abrasif pour essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'Appareil principal, puis l'assécher à l'aide d'une serviette sèche non abrasive.
7. Rincer avec précaution toutes les pièces et les essuyer.

REMARQUE : Pour éviter que la prise du moteur se mouille, **ne jamais immerger la Marmite dans quelque liquide que ce soit.** Ne mettre aucune pièce au lave-vaisselle. Toujours laver à la main.

RECETTES

Le CHARIOT DE MAÏS SOUFLÉ ANTIQUE STYLE DES ANNÉES 1890 fait du maïs soufflé chaud n'importe quand, comme si vous étiez au cinéma! Vous pouvez déguster votre maïs soufflé, fraîchement éclaté de diverses façons :

- Maïs soufflé comme au cinéma – ajouter du beurre et du sel.
- Ajouter une pincée de sucre et de sel au maïs soufflé pour donner un petit goût sucré.
- Maïs soufflé aromatisé – ajouter les assaisonnements de votre kit d'assaisonnement à maïs soufflé pour gourmet.
- Essayer quelques-unes de ces recettes amusantes :

MAÏS SOUFLÉ AU PARMESAN

- 1 gallon de maïs soufflé
Pop corn kernels as directed on page 9.
- 1 c. à thé de poudre d'ail
Combine garlic powder, green onions, cracked pepper, sea salt and parmesan cheese. Set aside.
- 3 oignons verts, finement coupés
In a large mixing bowl, drizzle hot olive oil over popcorn. Toss until well coated.
- ½ c. à thé de poivre concassé
Slowly add in dry ingredients while continuously stirring popcorn until well coated.
- 1 c. à thé de sel de mer
You may also shake the dry ingredients over popcorn in a large paper or muslin bag.
- 1 tasse de fromage parmesan râpé (plus ou moins selon le goût)
- 3 c. à soupe d'huile d'olive chaude

BOULES DE MAÏS SOUFLÉ TRADITIONNELLES

- ½ tasse de maïs soufflé
Faire éclater les grains de maïs comme indiqué à la page 9.
- ½ tasse de sirop de maïs
Mélanger le sirop de maïs, le sucre et le sel dans une casserole et dissoudre à feu moyen pendant environ 3 minutes.
- ½ tasse de sucre granulé
Ajouter à feu doux le maïs à éclater dans la casserole et mélanger jusqu'à ce que le maïs soufflé soit enrobé d'une manière égale.
- ½ c. à thé de sel
- 1 morceau de beurre ramolli
Retirer du feu.
Utiliser le beurre ramolli pour faire des boules alors que le mélange de maïs soufflé est encore chaud.
Emballer les boules individuellement dans un sac en plastique, attacher et ranger à température ambiante.

SINGE JOUFFLU

- 4,5 l (1 gal) de maïs soufflé
Faire éclater les grains de maïs comme indiqué à la page 9.
- 1 sac de 340 g (12 oz) de grains de chocolat mi-sucré
Faire fondre les brisures de chocolat et les morceaux de beurre d'arachide sur un poêle, comme mentionnés sur l'emballage.
- 1 sac de 340 g (12 oz) de beurre d'arachide en morceaux
Tapisser une plaque à biscuits de papier ciré.
Mélanger le maïs soufflé et les croustilles de banane.
- 1 sac de 119 g (4,2 oz) de chips de bananes, émiettés
Étaler le maïs soufflé et le mélange des croustilles de bananes uniformément sur la plaque à biscuits.
- 1 sac de 312 g (11 oz) d'arachides
Mettre un filet de chocolat fondu et le mélange de beurre d'arachide sur le maïs soufflé et les croustilles de bananes.
Saupoudrer les arachides sur le chocolat et le mélange de beurre d'arachide.
Laisser refroidir.
Lorsque le chocolat et le beurre d'arachide ont refroidi et durci, couper le Singe joufflu en morceaux.
Peut être conservé dans des sacs à congélation.

ÉCORCE AU MAÏS SOUFLÉ ET À LA MENTHE

- 4,5 l (1 gal) de maïs soufflé
Faire éclater les grains de maïs comme indiqué à la page 9.
- 1 sac de 340 g (12 oz) de grains de chocolat mi-sucré ou noir
Faire fondre les brisures de chocolat sur une poêle, comme mentionnées sur l'emballage.
Tapisser une plaque à biscuits de papier ciré.
- 1¼ tasses de bâtons de menthe poivrée, concassés
Étaler le maïs soufflé sur la plaque à biscuits.
Mettre un filet de chocolat fondu sur le maïs soufflé.
Saupoudrer les cannes de bonbon émiettées sur le chocolat.
Laisser refroidir.
Quand le chocolat a durci, casser des écorces de maïs soufflé à la menthe poivrée, en morceaux.
Peut être conservé dans des sacs à congélation.

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.

CHARIOT DE MAÏS SOUFFLÉ ANTIQUE STYLE DES ANNÉES 1890 / CCP900

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 d'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 relativité 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.

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

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	27
PROTECCIONES IMPORTANTES	27
INTRODUCCIÓN	28
PARTES Y ENSAMBLAJE	29
CÓMO FUNCIONA	33
CONSEJOS ÚTILES	34
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	34
RECETAS	35
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	37

SEGURIDAD

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado numerosos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de peligros potenciales que podrá causar la muerte o lesionarle a usted y a otros.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta.

Todos los mensajes de seguridad le dirán de qué peligro potencial se trata, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no se obedecen las instrucciones.

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Voltios, 60 Hz

750 Watts, aprobado por ETL

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. No lo sumerja NUNCA en agua.
2. No lo utilice NUNCA cerca del agua.
3. No utilice NUNCA una esponja o un paño abrasivo.
4. No utilice NUNCA un estropajo en el aparato.
5. No deje NUNCA el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
6. NUNCA fuerce el caldero dentro o fuera de los soportes, ya que podría causar que los engranajes queden desalineados y que el aparato no funcione correctamente.
7. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando y para limpiarlo.
8. NO manipule este aparato con un cable o enchufe dañados, ni si funciona incorrectamente.
9. NO introduzca ningún componente del aparato en un lavavajillas.
10. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
11. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
12. Este aparato no debe ser operado nunca por niños o personas con limitaciones cognitivas que no estén supervisados.
13. Los niños pequeños deben supervisarse mientras que estén cerca del aparato para garantizar su seguridad.

PROTECCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos debe seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.
2. Mantenga la puerta cerrada de la Unidad Principal durante su uso. No toque el caldero durante su funcionamiento; se CALIENTA MUCHO.
3. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna otra parte del aparato en agua ni en otros líquidos.
4. Cuando cualquier aparato se utilice cerca de niños, es necesaria una supervisión estrecha.
5. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando, antes de retirar piezas y antes de su limpieza.
6. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para su examen o reparación.
7. El fabricante no recomienda el uso de implementos accesorios. El uso de implementos accesorios puede provocar lesiones.
8. NO lo utilice en exteriores.
9. Posicione el aparato tan cerca de la toma de corriente como sea posible para evitar lesiones por tropezar con el cable.
10. NO deje el motor del caldero encendido cuando hayan terminado las explosiones.
11. Debe tenerse extrema precaución cuando se mueva este aparato

12. NO utilice el aparato para otro uso que no sea el cual para el que está destinado.
13. Un aparato que esté conectado a una toma de corriente no debe dejarse sin atención.
14. Revise el caldero para ver si tiene objetos extraños antes del uso.
15. Asegúrese de que el caldero esté correctamente conectado a los soportes antes de utilizarlo y que el enchufe del motor esté conectado al caldero.
16. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
17. Pueden usarse cables de alimentación desmontables más largos si se tiene cuidado al utilizarlos.
18. Las características nominales del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
19. Este aparato tiene un enchufe de tres espigas. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se ha diseñado para ser introducido en una toma de corriente sólo de una forma. Si el enchufe no entra bien, llame a un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna forma.
20. PRECAUCIÓN: La bombilla dentro de esta unidad se calentará. Esta bombilla es sólo para usarse con el carrito de palomitas. Si la bombilla se daña, debe sustituirse por una persona calificada a fin de evitar situaciones de peligro.
21. No intente revisar este aparato usted mismo, ya que abrirlo o retirar las cubiertas podría estar expuesto a tensiones peligrosas u otros peligros. Solicite al personal de servicio calificado que realice las tareas de servicio.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar el CARRITO DE PALOMITAS ANTIGUO DE 1890, un producto de Nostalgia Electrics'Vintage Series™. Este carrito de palomitas con estilo de vendedor procesa hasta 32 tazas de palomitas de maíz calientes y frescas cocinadas en el caldero por cada lote. Posee un gran caldero de acero inoxidable con un sistema de agitación incorporado y un receptor de granos para mantener los granos no abiertos fuera de cada lote perfecto. ¡Hay un compartimiento en la base de la unidad para almacenar consumibles, lo que hace más fácil mantener el carrito bien abastecido y organizado, así que no hay razón para no mantener su producción en la fiesta!

PARTES Y ENSAMBLAJE

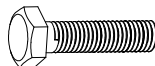
Accesorios



Tornillo No. 1 (8mm)
Cant. 8



Tornillo No. 2 (3mm)
Cant. 3



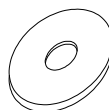
Perno No. 3 (16mm)
Cant. 4



Perno No. 4 (35mm)
Cant. 2



Arandela plana No. 5
Cant. 2



Arandela plana No. 6
Cant. 2

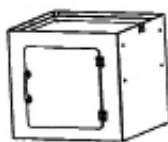
Ensamblaje



(A) Unidad principal



(B) Taza de medida de granos



(C) Compartimiento de almacenamiento



(D) Cuchara de medida de aceite



(E) Agarradera para empujar



(F) Pernos del eje



(G) Rueda



(H) Llave



(I) Base de la pata



(J) Viga transversal delantera



(K) Viga transversal trasera



(L) Pala para palomitas



(M) Corona



(N) Protector de caucho



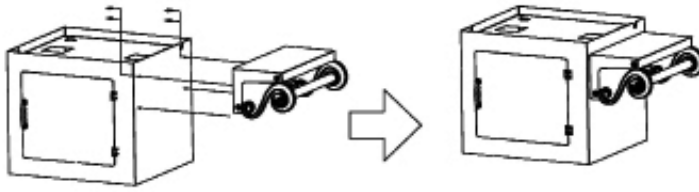
(O) Placa inferior



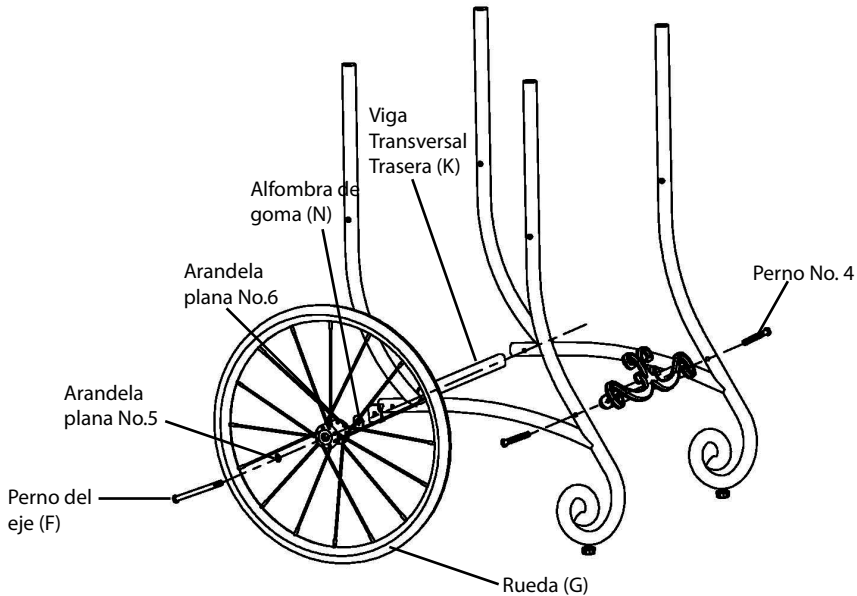
(P) Destornillador

Ensamblaje del soporte de base

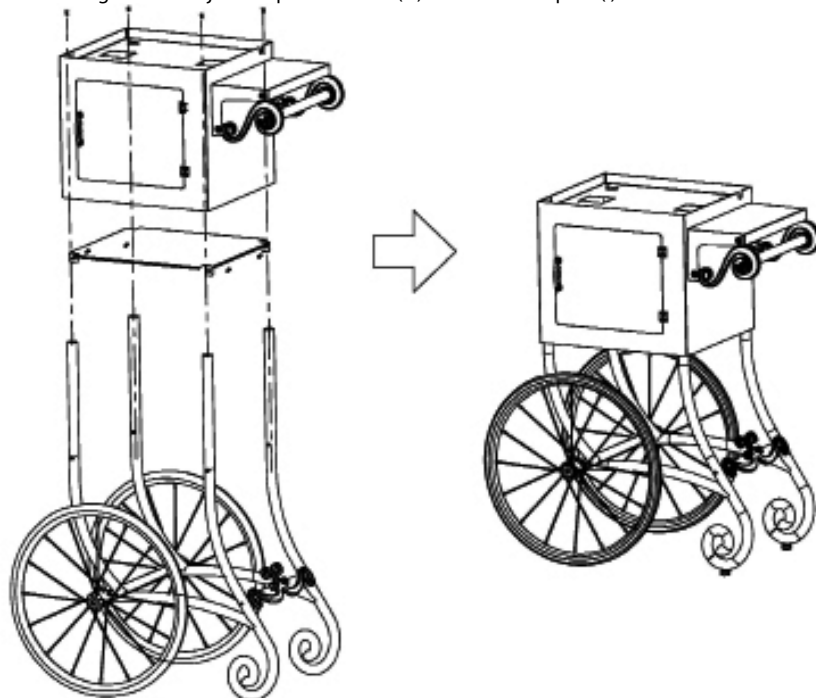
1. Conecte la agarradera (E) en el compartimiento de almacenaje (C) con cuatro tornillos No. 1.



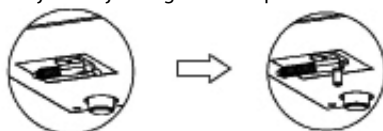
2. Inserte la viga transversal delantera (J) entre la base de la pata (I) y asegúrela con dos pernos No. 4.
3. Inserte la viga transversal trasera (K) entre los extremos de la base de la pata (I). Fije la rueda (G) en la viga transversal trasera (K) y la base de la pata (I) con un perno del eje (F) y una arandela plana No. 5 en la parte exterior de la rueda, luego a una arandela plana No. 6 y un protector de caucho (N). Repita del otro lado con la segunda rueda (G).



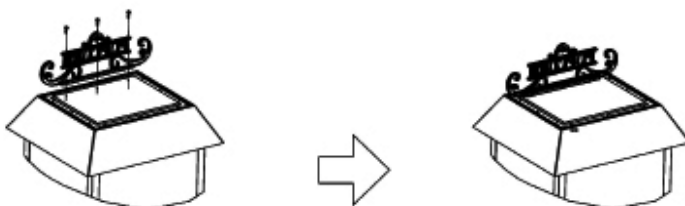
4. Conecte la placa inferior (O) a la parte inferior del compartimiento de almacenaje (C) y asegúrelo con cuatro pernos No. 3.
5. Coloque el compartimiento de almacenaje (C) y la placa inferior (O) en la base de la pata (I) y deslícelo hacia abajo. Utilice cuatro tornillos No. 1 para asegurar las lengüetas debajo de la placa inferior (O) a la base de la pata (I).



6. Coloque la Unidad principal (A) en la parte superior del Compartimiento de almacenamiento (C). Asegúrese de que los dos pasadores de inserción de la parte inferior de la Unidad principal (A) se alineen correctamente, de manera que la Unidad principal (A) pueda fijarse bajo la viga del Compartimiento de almacenamiento (C).

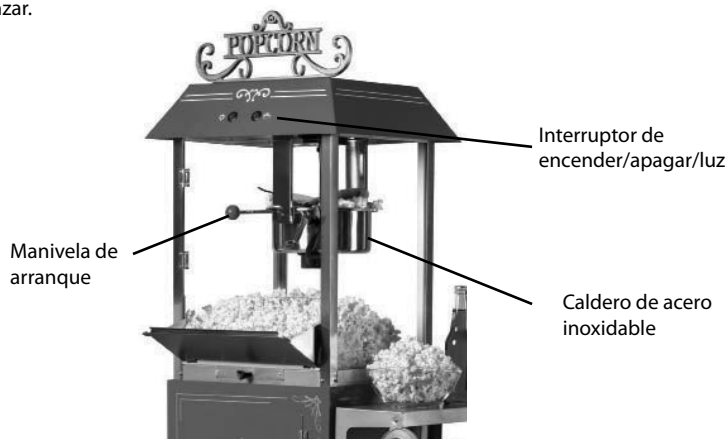


7. 7. Instale la corona (M) a la unidad principal (A) con tres tornillos No. 2.



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 nivelada cerca de una toma de corriente. Asegúrese de que cable esté alejado de cualquier fuente de agua. Si es necesario, use un cable de extensión.
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. Conecte el aparato mientras que el interruptor esté colocado en la posición OFF:
6. ENCIENDA el aparato volteando el interruptor de la parte superior de la máquina (consulte la ilustración anterior para ver la ubicación de los interruptores). Permita que el aparato funcione de 3 a 5 minutos para calentar el caldero.
7. Una vez que el caldero esté caliente, APAGUE la unidad antes de añadir los ingredientes.
8. Use cuchara de medida de suministrada con el CARRITO DE PALOMITAS ANTIGUO de 1890 para añadir hasta 3 cucharadas de su aceite de cocina favorito para palomitas de maíz. Por cada taza de medida llena de granos (6 onzas), añada 3 cucharadas de aceite. Para obtener mejores resultados, se recomienda el aceite vegetal ligero.
9. Añada 6 onzas de palomitas de maíz al caldero con la taza para medición de granos.
10. Cierre la puerta y ENCIENDA la unidad. Encienda el interruptor de la luz y active el calentador de las palomitas de maíz.
11. En breve escuchará que comienzan las explosiones. Las palomitas de maíz, frescas y calientes, comenzará a brotar por las tapas abatibles del caldero, ¡igual que en el teatro!

CONSEJOS ÚTILES

PRODUCCIÓN DE HUMO

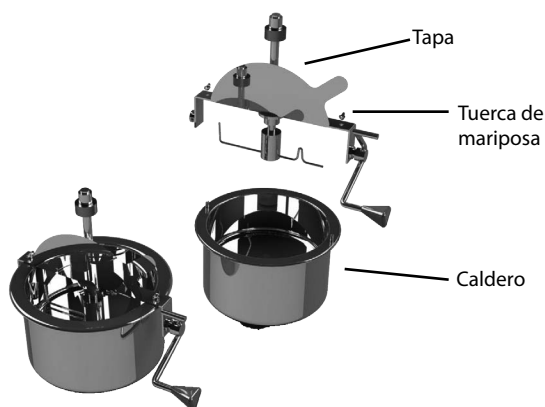
Si el CARRITO DE PALOMITAS ANTIGUO DE 1890 comienza a producir humo al cocinar, puede deberse a acumulación de grasa. Con el fin de reducir la producción de humo, asegúrese de limpiar el interior del caldero entre usos.

PALOMITAS DE MAÍZ

Para obtener los mejores resultados, utilice granos con cáscara blanda totalmente naturales. Algunas marcas de maíz tienen una cubierta externa más dura y puede resultar en menos maíz hecho estallar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

CALDERO FÁCIL DE LIMPIAR



1. Asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de limpiarlo. Desenchufe el conector externo a la salida así como el enchufe del motor del caldero en la Unidad Principal.
2. Desenchufe el motor del caldero y retire el caldero de los soportes.
3. Retire el caldero de la Unidad Principal y las tuercas de mariposa al girar en sentido antihorario. Levante la tapa con dos bisagras del caldero.
4. Rellene ²/₃ del caldero con agua jabonosa caliente y déjela reposar durante 15 a 20 minutos para cortar la grasa. (El tiempo puede variar - utilice su propio criterio en función de la cantidad de limpieza necesaria.)
5. Elimine el agua. Si es necesario, use el estropajo de una esponja de limpieza para fregar dentro del caldero.
6. Utilice una esponja algo húmeda y no abrasiva o un paño para limpiar el interior y el exterior de la Unidad Principal y la tapa con dos bisagras, luego limpie con un paño no abrasivo para que se seque.
7. Enjuague con cuidado todas las partes y séquelas.

NOTA: Para evitar que el enchufe del motor se seque, **nunca sumerja el caldero en ningún líquido**. No coloque las piezas en el lavavajillas. Siempre lávelas a mano.

RECETAS

¡El CARRITO DE PALOMITAS ANTIGUO DE 1890 hace palomitas de maíz calientes y frescas como las del cine en cualquier momento! Disfrute de las palomitas de maíz recién hechas en una variedad de formas:

- Palomitas de maíz regulares como las del cine - añada mantequilla y sal.
- Añada una pizca de azúcar y sal a las palomitas para un sabor a maíz dulce y salado.
- Palomitas con sabor – añada condimentos de cualquier grupo de condimentos gourmet para palomitas.
- Pruebe algunas de estas divertidas recetas:

PALOMITAS DE MAÍZ PARMESANA

- 1 galón de maíz explotado
Explote los granos como se indica en la página 9.
- 1 cucharadita de ajo en polvo
Combine ajo en polvo, cebollas verdes, pimienta machacada, sal marina y queso parmesano. Retírelo.
- 3 cebollas verdes, picadas finamente
En un tazón grande, rocíe aceite de oliva caliente sobre las palomitas.
- ½ cucharadita de pimienta molida
Revuelva hasta que quede bien cubierto.
- 1 cucharadita de sal marina
Agregue lentamente los ingredientes secos mientras revuelve continuamente las palomitas hasta que queden bien cubiertas.
- 1 taza de queso parmesano, rallado (más o menos al sabor)
También puede revolver los ingredientes secos sobre las palomitas en una bolsa de papel o percal grande.
- 3 cucharadas de aceite de oliva, calentado

BOLAS DE PALOMITAS DE MAÍZ TRADICIONALES

- ½ taza azúcar
Explote los granos como se indica en la página 9.
- ½ taza de sirope de maíz
Mezcle el sirope de maíz, el azúcar y la sal, en una olla y disuélvalos a fuego medio durante unos 3 minutos.
- ½ taza de azúcar granulada
Añada palomitas a la olla, revuelva constantemente hasta que las palomitas queden cubiertas uniformemente a fuego lento.
- ½ cucharadita de sal
Retire del calor.
- 1 barra de mantequilla, suavizada
Utilice mantequilla suave para formar bolas mientras que la mezcla de palomitas aún está caliente.
Envuelva cada bola en plástico, amárrela y guárdela a temperatura ambiente.

MONO RECHONCHO

- 1 galón de palomitas de maíz
Explote los granos como se indica en la página 9.
- 1 bolsa de 12 onzas de trozos de chocolate semidulces
Derrita los trozos de chocolate y los trozos de mantequilla de maní en la estufa, como se recomienda en el embalaje.
Cubra la bandeja para cocinar galletas con papel de cera.
- 1 bolsa de 12 onzas de trozos de mantequilla de maní
Mezcle las palomitas con los trozos de guineo.
- 1 bolsa de 4.2 onzas de trozos de guineo, dividido en pedacitos
Riegue la mezcla de palomitas y trozos de guineo uniformemente sobre la bandeja para cocinar galletas.
Rocíe el chocolate derretido y le mezcla de mantequilla de maní sobre las palomitas y los trozos de guineo.
- 1 bolsa de 11 onzas de maní
Riegue los maníes sobre la mezcla de chocolate y mantequilla de maní.
Permita que se enfríe.
Cuando el chocolate y la mantequilla de maní se hayan endurecido, separe en pedazos al Mono Rechoncho.
Puede guardarse en bolsas de plástico para congelador.

PALOMITAS DE MAÍZ CON TROZOS DE HIERBABUENA

- 1 galón de maíz explotado
Explote los granos como se indica en la página 9.
- 1 bolsa de 12 onzas de trozos de chocolate semidulces
Derrita los trozos de chocolate en la estufa, como se recomienda en el embalaje.
Cubra la bandeja para cocinar galletas con papel de cera.
- 1¼ taza de barras de menta, trituradas
Riegue las palomitas uniformemente sobre la bandeja para cocinar galletas.
Riegue el chocolate derretido sobre las palomitas.
Riegue las hierbabuenas trituradas sobre el chocolate.
Permita que se enfríe.
Cuando el chocolate se haya endurecido, separe en pedazos la corteza de hierbabuena.
Puede guardarse en bolsas de plástico para congelador.

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.

CARRITO DE PALOMITAS ANTIGUO DE 1890 / CCP900

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.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.

