

# NOSTALGIA™

---

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.  
Worldwide design & utility patented or patents pending.  
© 2020 Nostalgia Products LLC.

[www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com)

(rev. 12/11/20 SN)

# NOSTALGIA™



CLSP6AQ

## **Classic Retro 6-Quart Stirring Popcorn Popper** **Palomitas de maíz de 6 cuartos de galón** **Popcorn Popper de 6 quarts**

Instructions and Recipes  
Instrucciones y Recetas  
Instructions et Recettes



Make every day a party!  
 Visit [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) for more fun products.

# CONTENTS

SAFETY . . . . . 2

IMPORTANT SAFEGUARDS . . . . . 3

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS . . . . . 3

INTRODUCTION . . . . . 5

PRODUCT REGISTRATION . . . . . 5

PARTS & ASSEMBLY . . . . . 6

HOW TO OPERATE . . . . . 7

HELPFUL TIPS . . . . . 8

CLEANING & MAINTENANCE . . . . . 8

RECIPES . . . . . 9

RETURNS & WARRANTY . . . . . 12

# 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 Hz, 1000 Watts

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

Refer to [www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/](http://www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/) for the most updated manual.



## IMPORTANT SAFEGUARDS

**A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.**

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:**

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH the hot surfaces. Use handles or knobs.
3. This appliance is NOT A TOY.
4. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this unit in water or other liquids.
7. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off any parts, and before cleaning.
8. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination, repair or adjustment.
9. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is provided by the manufacturer. Use of attachments may cause injuries.
10. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
11. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
12. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. NEVER leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.
16. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

## ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

### **Operating Safety Precautions**

1. DO NOT touch cooking plate and keep bowl on main unit closed while operating. Cooking plate gets VERY HOT during operation.
2. Ensure the cooking plate is properly attached to the base before operating.
3. Check cooking plate and heating element for presence of foreign objects prior to use.
4. DO NOT place butter, seasonings, or anything other than popcorn kernels and oil onto the cooking plate. Use of these substances may cause hazards and may damage the unit.
5. DO NOT operate unit without oil as the popcorn kernels may burn or smoke.
6. DO NOT leave motor running once popping has ceased.
7. Exercise caution when emptying popcorn. Use handles or knobs to empty popcorn, and make sure the unit is over a countertop so that residual hot oil running out will not cause burns.

### Instructions for the Electrical Cord and Plug

1. ELECTRICAL SHOCK HAZARD: Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.
  - Plug into a grounded 3 prong outlet.
  - DO NOT remove ground prong.
  - DO NOT use an adapter.
  - DO NOT use an extension cord.
2. This unit MUST be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This unit is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.
3. WARNING: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. **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.**
4. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
5. The manufacturer does not recommend using this machine in countries that do not support 120V AC even if a voltage adapter, transformer, or converter is in use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

# INTRODUCTION

Thank you for purchasing the CLASSIC RETRO 6-QUART STIRRING POPCORN POPPER from Nostalgia™! As a popcorn maker and serving bowl in one, this unique popper is both fun and easy to use. Simply add kernels and oil, then flip the switch - no preheating required! When done popping, flip the cooking plate with the bowl for easy and delicious serving of popcorn.

Features include:

- Pops up to 24 cups of popcorn per batch
- Quick-heating technology allows popcorn to pop 30% faster than traditional stirring popcorn poppers - no preheated needed!
- Easily removable non-stick cooking plate flips with bowl for easy serving (bowl includes snap-on lid)
- Vents in bowl allow moisture to escape for hot, fresh and crispy popcorn - also great for melting butter!
- Motorized stirring rod distributes kernels evenly and reverses for better popping performance
- Dishwasher safe non-stick cooking plate and bowl makes cleanup easy
- Cool-touch handles and base
- Cord wrap for tidy storage
- Simple ON/OFF Lever
- Also great for making kettle corn, roasted nuts and more!

## PRODUCT REGISTRATION

WELCOME TO THE NOSTALGIA PARTY!

### Do you love our product?

Give us your REVIEW, REGISTER your product and get entered to WIN PRIZES! You can also gain access to exclusive discounts, fresh new recipes, monthly specials & more!

- Visit the site you purchased the product from
- Go to the product page
- Leave a 5-star review!



If you aren't happy, please give us a chance to cure it!

#### Customer service:

(920) 347-9122 or visit our online contact form:  
<https://nostalgiaproducts.com/pages/support>



# PARTS & ASSEMBLY

## Parts





# HOW TO OPERATE

Before first use, follow the directions under CLEANING & MAINTENANCE to clean your POPCORN POPPER.

1. To make popcorn, begin by finding 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, cooking oil, and measuring spoon for oil.
3. Measure up to 3 tablespoons of oil (see step 5 for conversion) and add to the Cooking Plate (oil may also be added through ventilation slots while corn kernels are popping).
4. Add up to 6 ounces (3/4 cup) of corn kernels. **DO NOT exceed 6 ounces total of popcorn kernels.**



5. For every Measuring Cap full of kernels (2 oz.), add 1 tablespoons of oil. For best results, soft-shelled popping corn and coconut or vegetable oil is recommended.
6. Always remove the Lid while kernels are popping. This will allow steam to vent through the top.
7. Place the Bowl onto the Cooking Plate and plug in the appliance while switch is flipped to OFF position.
8. Turn appliance ON by flipping the switch on the Base. Soon you will hear the popping begin!
9. Once popping has stopped, turn the unit OFF and unplug from the electrical outlet.
10. Secure the Lid to the top of the Bowl.
11. While wearing oven mitts, flip over the Bowl and Cooking Plate, then remove the Cooking Plate. If desired, add popcorn seasons to your popcorn. Use the Cooking Plate to shake and evenly coat your popcorn with seasonings.

# HELPFUL TIPS



**NEVER leave the unit unattended while operating.**

## SMOKING

If your POPCORN POPPER 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 POPCORN POPPER 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.

If you notice you are experiencing a lot of unpopped kernels, try adding more oil to the Kettle. More oil may help pop more kernels.

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.

Once most of the popcorn has finished popping, turn off unit and dump bowl. Do not let the popcorn sit on the burner too long - this will avoid burning your popcorn.

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 overflow the Kettle.

## SEASONING

For more buttery popcorn or 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.
2. Remove the Cooking Plate by lifting up on the handles.
3. Wash the Cooking Plate and Bowl and Lid in warm, soapy water with a non-abrasive cloth or sponge. Rinse thoroughly and dry with a non-abrasive towel.  
**NOTE:** The Cooking Plate and Bowl may also be placed in the dishwasher.
4. Clean the exterior of the Base with a non-abrasive, damp and soapy cloth. Wipe surface until fully clean and then dry with a dry, non-abrasive cloth.

**NEVER use scouring pad or abrasive cleaners on the Base, as scratching may occur.**

# RECIPES

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

- Add nuts to corn kernels to create a crunchy snack.
- Add sugar, cinnamon 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:

**1 Gallon = 16 Cups**

## PARMESAN POPCORN

- 1 Gallon of Popped Corn  
Pop corn kernels using the POPCORN POPPER as directed in HOW TO OPERATE section.
- 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 Tbsp. Olive Oil, heated

## TRADITIONAL POPCORN BALLS

- ½ Cup Popcorn, unpopped  
Pop corn kernels using the POPCORN POPPER as directed in HOW TO OPERATE section.
- 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 Tsp. Salt  
Remove from heat.
- 1 Stick of Butter, softened  
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 POPCORN POPPER as directed in HOW TO OPERATE section.
- 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 POPCORN POPPER as directed in HOW TO OPERATE section.
- 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.

**CINNAMON GLAZED NUTS**

- ½ Cup Sugar
- ¼ Tablespoon Ground Cinnamon
- 1 Cup Nuts
- ¾ Teaspoon Vanilla
- ⅛ Cup Water

Mix sugar and cinnamon together in a small bowl.

Set the Cooking Plate onto the Base. Put the nuts and sugar mixture onto the Cooking Plate, then add the water and vanilla.

Set the Bowl onto the Cooking Plate and plug in the appliance. Turn on appliance by flipping the switch located on the Base.

Allow nuts to roast for about 5 minutes.

Turn off appliance by flipping the switch on the Base.

Secure the Lid to the top of the Bowl. Use oven mitts to carefully flip over the Bowl and Cooking Plate, then remove the Cooking Plate.

**KETTLE CORN**

- 2 Tablespoons Oil
- 2 Tablespoons Sugar
- ¾ Cup Popcorn Kernels

Add sugar, oil and popcorn to the Cooking Plate.

Pop corn kernels using the POPCORN POPPER as directed in HOW TO OPERATE section.

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.

## 6-QUART STIRRING SPEED POPCORN POPPER / CLSP6AQ

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 9:00 AM and 4:00 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](http://www.nostalgiaproducts.com)

### Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to [www.nostalgiaproducts.com](http://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](http://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](http://www.nostalgiaproducts.com).

Like us on Facebook at [www.facebook.com/NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Follow our boards on Pinterest at [www.pinterest.com/nostalgiaelctr](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctr).

Tweet along with us on Twitter at [www.twitter.com/NostalgiaElctr](http://www.twitter.com/NostalgiaElctr).

¡Convierta todos los días en una fietsa!  
Visite [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) para  
ver más productos divertidos.

## CONTENIDO

SEGURIDAD . . . . .	13
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES. . . . .	14
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES . . . . .	14
INTRODUCCIÓN . . . . .	15
PIEZAS Y ENSAMBLAJE . . . . .	16
CÓMO FUNCIONA . . . . .	17
CONSEJOS ÚTILES . . . . .	18
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO . . . . .	18
RECETAS . . . . .	19
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA . . . . .	22

## SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

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 los peligros potenciales que pueden matar o herir 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 Volts, 60 Hz  
1000 Watts



ESTE PRODUCTO SÓLO DEBE USARSE CON UN TOMACORRIENTE DE 120V AC.

Visite [www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/](http://www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/) para ver el manual más actualizado.

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

**Una persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de uso y seguridad no está calificada para utilizar este aparato. Todos los usuarios de este dispositivo deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar este aparato.**

**Cuando utiliza aparatos eléctricos, siempre se deben seguir algunas medidas básicas de seguridad que incluyen las siguientes:**

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. NO TOQUE las superficies calientes. Use agarraderas o mangos.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Los niños pequeños sin supervisión y las personas con limitación cognitiva nunca deben utilizar este aparato.
5. Una supervisión estricta se requiere cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
6. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna otra parte de la unidad en agua ni en otros líquidos.
7. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de retirar piezas y antes de la limpieza. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar cualquiera de las piezas, y antes de la limpieza.
8. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato tiene desperfectos o SI se ha dañado de cualquier manera. Devolver el aparato al taller de reparación más cercano para su reparación o ajuste.
9. El fabricante no recomienda el uso de otros aditamentos o accesorios diferentes a los proporcionados por el fabricante. El uso de accesorios puede provocar lesiones.
10. NO utilice el aparato para otros usos que no haya sido diseñado.
11. NO utilice el aparato al aire libre. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.
12. NO lo coloque sobre o cerca de una hornilla eléctrica o gas caliente, o en un horno caliente.
13. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
14. NUNCA deje la unidad desatendida mientras esté en uso o cuando esté enchufada a una toma de corriente.
15. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover cualquier aparato con comida caliente.
16. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, mueva todos los controles a "apagar" y luego retire el enchufe del tomacorriente.

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES

## **Precauciones de seguridad operativa**

1. NO toque el plato de cocina y mantenga la recipiente de la unidad principal cerrada mientras funciona. El plato de cocina se vuelve MUY CALIENTE durante el funcionamiento.
2. Asegúrese de que el plato de cocina esté correctamente conectado a la base antes de utilizarlo.
3. Revise el elemento de calefacción para ver si tiene objetos extraños antes del uso.
4. NO coloque mantequilla, condimentos, o cualquier cosa aparte de pepitas de palomitas de maíz en el plato de cocina. El uso de estas sustancias puede ser peligroso y dañar la unidad.
5. NO use la unidad sin aceite ya que las pepitas de palomitas de maíz pueden provocar quemaduras o humo.
6. NO deje el motor del caldero encendido cuando hayan terminado las explosiones.



7. Tenga cuidado al vaciar las palomitas de maíz. Siempre use las agarraderas o mangos para vaciar las palomitas de maíz y asegúrese de que la unidad esté en una encimera para que el aceite caliente residual que sale no cause quemaduras.

### Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

1. RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA: El incumplimiento de estas instrucciones puede resultar en la muerte, incendio o descarga eléctrica.
  - Enchufe en un tomacorrientes de 3 patas con conexión a tierra.
  - NO retire la patilla de conexión de tierra.
  - NO utilice un adaptador.
  - NO utilice un cable de extensión.
2. La unidad DEBE conectarse a tierra. En caso de un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Esta unidad está provista de un cable que tiene un cable a tierra con un enchufe a tierra. Se debe enchufar en un tomacorriente de pared instalado apropiadamente y conectado a tierra.
3. ADVERTENCIA: El uso incorrecto de la toma de tierra puede resultar en riesgo de sufrir una descarga eléctrica. **Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**
4. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable largo.

El fabricante no recomienda el uso de esta máquina en países que no admiten 120V CA incluso si se está usando un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.

## ¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!

## INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la MÁQUINA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ CON VELOCIDAD DE MEZCLADO DE 6 CUARTOS (5,7 L) de Nostalgia™! Como máquina de palomitas de maíz y a la vez recipiente para servir las, esta máquina única es de uso fácil y divertido. Simplemente añada los granos y el aceite, después gire el interruptor - ¡no es necesario precalentar! Cuando terminen las explosiones, gire la placa de cocción con el recipiente para servir fácilmente una deliciosa ración de palomitas.

Las características incluyen:

- Prepara 24 tazas de palomitas de maíz por lote
- La tecnología de calentamiento rápido permite que las palomitas de maíz exploten 30 % más rápido que las máquinas tradicionales de mezclado de palomitas de maíz - ¡sin necesidad de precalentar!
- La placa de cocción antiadherente y fácil de remover se gira con el recipiente para servir fácilmente (el recipiente incluye una tapa de cierre a presión)
- Los orificios en el recipiente permiten que la humedad escape para lograr palomitas de maíz calientes, frescas y crocantes - ¡también ideal para derretir manteca!
- La varilla motorizada de mezclado distribuye los granos de manera uniforme y se invierte para un mejor rendimiento en la explosión de los granos
- La placa de cocción antiadherente y el recipiente apropiados para microondas facilitan la limpieza
- Agarraderas y base frías al tacto
- Cerdón enrollable para un guardado más simple
- Interruptor simple de encendido y apagado
- ¡Ideal también para hacer palomitas dulces, nueces asadas y más!

# PIEZAS Y ENSAMBLAJE

## Piezas



# CÓMO FUNCIONA

Antes del primer uso, siga las instrucciones en LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO para limpiar su MÁQUINA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ.

1. Para hacer palomitas, comience por encontrar 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 las palomitas: maíz para palomitas, condimentos, aceite de cocina y la cuchara medidora para el aceite.
3. Mida hasta 3 cucharadas de aceite (consulte el paso 5 para la conversión) y agréguelo a la placa de cocción (también se puede agregar aceite a través de las ranuras de ventilación mientras los granos de maíz están explotando).
4. Añada hasta 6 onzas (3-4 tazas o 170 g) de granos de maíz. NO exceda las 6 onzas (170 g) de granos de palomitas de maíz.



5. Por cada 2 onzas de granos (57 g), agregue 1 cucharada de aceite. Para obtener mejores resultados, se recomienda usar maíz de cáscara blanda para palomitas y aceite de coco o vegetal.
6. Siempre mantenga retirada la tapa mientras estén explotando los granos. Eso posibilita que el vapor salga por la parte superior.
7. Coloque el recipiente sobre la Placa de cocción y conecte el aparato con el interruptor en la posición de Apagado.
8. Encienda el aparato al mover el interruptor en la base. ¡Pronto escuchará que comienzan las explosiones!
9. Cuando se detengan las explosiones, apague la unidad y desconéctela del tomacorriente.
10. Asegure la Tapa a la parte superior del Recipiente.
11. Usando guantes para hornos, voltee el Recipiente y Placa de cocción, después retire la Placa de cocción. Si desea, añada condimentos para palomitas a sus palomitas. Use la Placa de cocción para agitar y cubrir uniformemente las palomitas con los condimentos.

# CONSEJOS ÚTILES



**NUNCA** deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

## FUMAR

Si el MÁQUINA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ 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.

## PALOMITA DE MAÍZ

El MÁQUINA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ está diseñado 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.

Si nota que se están produciendo un montón de pepitas sin explotar, intente añadir más aceite al caldero. Más de aceite puede ayudar a explotar más pepitas.

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.

Una vez que la mayoría de las palomitas de maíz hayan terminado de estallar, apague la unidad y arroje el bol. No permita que las palomitas de maíz se asienten en el quemador demasiado tiempo, esto evitará quemar las palomitas de maíz.

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 sobrellenará el caldero.

## CONDIMENTOS

Para obtener más palomitas de maíz con mantequilla o 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 aparato esté desenchufado y se haya enfriado completamente antes de limpiarlo.
2. Retire la Placa de cocción levantando las manijas.
3. Lave la placa de cocción, el recipiente y la tapa en agua tibia jabonosa con un paño o esponja no abrasivos. Enjuague y seque completamente con un paño no abrasivo.  
**NOTA:** La Placa de cocción y el Recipiente también pueden colocarse en el lavavajillas.
4. Limpie el exterior de la base con un paño no abrasivo, húmedo y jabonoso. Frote la superficie hasta que esté completamente limpia y luego séquela con un paño seco y no abrasivo.

**NUNCA** utilice estropajos ni productos abrasivos en la base, ya que podría rallarla.

# RECETAS

¡La Máquina de palomitas de maíz prepara palomitas de maíz calientes y frescas en cualquier momento! Disfrute de sus palomitas de maíz recién preparadas en una variedad de formas:

- Agregue nueces a los granos de maíz para crear un bocadillo crocante.
- Agregue azúcar, canela y sal a las palomitas de maíz para obtener un sabor dulce.
- Palomitas de maíz saborizadas – agregue aderezos de un kit gourmet para la preparación de palomitas de maíz.
- Pruebe algunas de estas divertidas recetas:

**1 Galón = 16 Tazas**

## PALOMITAS DE MAÍZ CON QUESO PARMESANO

- 1 Galón de palomitas de maíz      Explote los granos de maíz con el MÁQUINA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ como se indica.
- 1 cdita. de ajo en polvo      Combine el ajo en polvo, cebollas verdes, pimienta molida, sal marina y queso parmesano. Póngalas a un lado.
- 3 cebollas verdes, finamente picadas      En un contenedor, vierta el aceite de oliva caliente sobre las palomitas de maíz.
- ½ Cda. de pimienta molida      Revuelva hasta que quede bien recubierto.
- 1 Cda. de sal marina      Agregue lentamente los ingredientes secos mientras mezcla continuamente las palomitas de maíz hasta que queden bien recubiertas.
- 1 Taza de queso parmesano, rallado (más o menos a gusto)      También puede sacudir los ingredientes secos sobre las palomitas de maíz en una bolsa de papel grande.
- 3 Cdas de aceite de oliva, caliente

## BOLAS TRADICIONALES DE PALOMITAS DE MAÍZ

- ½ taza de palomitas de maíz      Explote los granos de maíz con el MÁQUINA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ como se indica.
- ½ taza de jarabe de maíz      Mezcle el jarabe de maíz, azúcar y sal en una olla y disuelva a temperatura media por alrededor de 3 minutos.
- ½ taza de azúcar impalpable      Agregue las palomitas de maíz a la olla, revolviendo de forma consistente hasta que las palomitas de maíz queden recubiertas a baja temperatura. Retire del calor.
- ½ taza de sal
- 1 pan de manteca, ablandada      Use la manteca ablandada para formar bolas mientras la mezcla de palomitas de maíz aún está tibia.  
  
    Envuelva las bolas individuales en plástico, cierre y conserve a temperatura ambiente.

## BOCADILLOS GOLOSOS

- 1 galón de palomitas de maíz  
Explote los granos de maíz con el MÁQUINA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ como se indica.
- 1 bolsa de 12 onzas de chispas de chocolate semi-amargo  
Derrita las chispas de chocolate y de mantequilla de maní en el fuego, según las recomendaciones del envase.  
Coloque un papel encerado sobre la placa para horno.
- 1 bolsa de 12 onzas de chispas de mantequilla de maní  
Mezcle las palomitas de maíz y los trozos de galletas de banana.
- Bolsa de 4,2 onzas de galletas de banana, en trozos pequeños  
Vierta la mezcla de palomitas de maíz y galletas de banana en trozos de forma uniforme sobre la placa para horno.
- Bolsa de 11 onzas de maníes  
Vierta la mezcla de chocolate y mantequilla de maní derretida sobre la preparación de palomitas de maíz y galletas de banana.  
Rocíe maníes sobre la mezcla de chocolate y mantequilla de maní.  
Deje enfriar.  
Cuando la mezcla de chocolate y maní se ha endurecido, corte los Bocadoillos Golosos en trozos.  
Se pueden conservar en bolsas plásticas para congelador.

## PALOMITAS DE MAÍZ A LA MENTA

- 1 galón de palomitas de maíz  
Explote los granos de maíz con el MÁQUINA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ como se indica.
- 1 bolsa de 12 onzas de chips de chocolate semi amargo o amargo  
Derrita las chispas de chocolate en la cocina según las recomendaciones del paquete.  
Coloque un papel encerado sobre la placa para horno.
- 1¼ taza de barras de menta, molidas  
Distribuya las palomitas de maíz de forma uniforme en la placa para horno.  
Vierta el chocolate derretido sobre las palomitas de maíz.  
Rocíe las mentas molidas sobre el chocolate.  
Deje enfriar.  
Una vez que el chocolate se ha endurecido, corte las Palomitas de Maíz a la Menta en trozos.  
Se puede conservar en bolsas plásticas para congelador.

## NUECES GLASEADAS CON CANELA

- ½ taza de azúcar Mezcle el azúcar y la canela juntas en un bol pequeño.
  - ¼ de cucharada de canela molida Coloque la Placa de cocción sobre la Base. Ponga la mezcla de las nueces y el azúcar sobre la Placa de cocción, añada después el agua y la vainilla.
  - 1 taza de nueces
  - ¾ de cucharadita de vainilla Coloque el Bol sobre la Placa de cocción y enchufe el aparato. Encienda el aparato mediante el interruptor ubicado en la base.
  - ⅓ de taza de agua Deje que las nueces se tuesten durante cerca de 5 minutos.
- Apague el aparato mediante el interruptor en la base.
- Asegure la Tapa a la parte superior del Bol. Use guantes para horno para voltear con cuidado el Bol y la Placa de cocción, retire después la Placa de cocción.

## PALOMITAS DE CALDERO

- 2 cucharadas de aceite Ponga azúcar, aceite y maíz para palomitas en la Placa de cocción.
- 2 cucharadas de azúcar Haga las palomitas de maíz con la MÁQUINA DE PALOMITAS como se indica en la sección CÓMO UTILIZAR.
- ¾ de taza de granos de maíz para palomitas Se puede guardar 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.

## MÁQUINA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ DE 6 CUARTOS (5,7 L) / CLSP6AQ

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 9:00 AM a 4:00 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](http://www.nostalgiaproducts.com)

### Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a [www.nostalgiaproducts.com](http://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](http://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](http://www.nostalgiaproducts.com).

Me Gusta en Facebook en [www.facebook.com/NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Siga nuestros consejos sobre Pinterest en [www.pinterest.com/nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

Tweet con nosotros en Twitter en [www.twitter.com/NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).



Faire une fête tous les jours!  
Visiter le site Web [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) pour d'autres produits agréables.

## TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ . . . . .	23
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES . . . . .	24
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL . . . . .	24
INTRODUCTION . . . . .	25
PIÈCES ET ASSEMBLAGE . . . . .	26
COMMENT FAIRE FONCTIONNER . . . . .	27
CONSEILS PRATIQUES . . . . .	28
NETTOYAGE ET ENTRETIEN . . . . .	28
RECETTES . . . . .	29
RETOURS ET GARANTIE . . . . .	32

## 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 Hz  
1000 Watts

CE PRODUIT EST UTILISÉ DANS SORTIE ÉLECTRIQUE DE 120V AC SEULEMENT.

Reportez-vous à [www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/](http://www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/) pour la version la plus récente.



# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

**Une personne n'ayant pas lu et compris toutes les instructions de fonctionnement et de sécurité n'est pas qualifiée pour faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.**

**Lorsque l'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter des précautions de base, y compris celles-ci :**

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS TOUCHER les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
4. Les jeunes enfants non supervisés et les individus ayant une déficience cognitive ne devraient jamais faire fonctionner cet appareil.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
6. Pour protéger contre les chocs électriques ne pas submerger le cordon, la fiche ou aucune pièce de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
7. Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant de retirer des pièces et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant le nettoyage.
8. NE PAS utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche électrique endommagés ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque. Retournez l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour un examen, réparation ou réglage.
9. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ce qui est prévu par le fabricant. L'utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
10. NE PAS utiliser cet appareil pour toute autre utilisation pour laquelle il n'a pas été conçu.
11. N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur. POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.
12. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé. 1. NE PAS mettre en lave-vaisselle.
13. NE laissez PAS le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher les surfaces chaudes.
14. NE laissez JAMAIS l'unité sans surveillance lorsqu'il est en service ou une fois branché à une prise électrique.
15. Une extrême prudence doit être utilisée pour déplacer un appareil contenant des liquides chauds.
16. Toujours brancher l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre tous les boutons à la position « arrêt », puis débrancher la fiche de la prise murale.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

## **Mesures de sécurité pour le fonctionnement**

1. NE PAS toucher à la plaque de cuisson et gardez la porte de l'appareil fermée durant le fonctionnement. La plaque de cuisson deviendra TRÈS CHAUDE durant le fonctionnement.
2. Assurez-vous que la plaque de cuisson est bien attachée aux supports avant de la mettre en marche.
3. Vérifiez en cas d'objets étrangers dans l'élément chauffant avant de l'utiliser.
4. NE PAS mettre du beurre, des assaisonnements ou autres que des grains de maïs et de l'huile dans la plaque de cuisson. L'utilisation de toutes autres substances peut causer des dangers et peut endommager l'appareil.
5. NE PAS faire fonctionner la machine sans l'huile car les grains de maïs pourraient brûler voire fumer.

6. NE PAS laisser le moteur de la marmite fonctionner une fois que le maïs a cessé d'éclater.
7. Soyez prudent lorsque vous videz le maïs éclaté. Toujours utiliser les poignées ou les boutons pour vider le maïs éclaté et assurez-vous que l'appareil est au-dessus d'un comptoir afin que l'huile chaude résiduelle s'écoulant ne brûle rien.

### Instructions pour le cordon électrique et la prise

1. RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : Ne pas suivre ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou une électrocution.
  - Branchez dans une prise à 3 fiches.
  - NE retirez PAS la fiche de la mise à la terre.
  - N'utilisez PAS d'adaptateur.
  - N'utilisez PAS une rallonge.
2. Cet appareil DOIT être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en offrant un fil d'échappement pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon muni d'un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.
3. AVERTISSEMENT : Une mauvaise utilisation de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. **Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.**
4. Un court cordon d'alimentation est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou risques de trébucher sur un cordon plus long.
5. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation de cette machine dans les pays qui ne supportent pas les tensions de 120V AC, même si un adaptateur de tension, un transformateur ou un convertisseur est utilisé.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

## INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté la MACHINE POUR FAIRE DU MAÏS SOUFFLÉ À 6 VITESSES de NostalgiaTM ! Cette unique machine pour faire le maïs soufflé et bol de service tout-en-un, est amusant et facile à utiliser. Simplement ajouter les grains et l'huile, puis appuyer sur l'interrupteur - aucun préchauffage nécessaire ! Lorsque les grains sont éclatés, tournez la plaque de cuisson avec le bol pour obtenir facilement une délicieuse portion de maïs soufflé.

Les caractéristiques comprennent les éléments suivants :

- Fait éclater jusqu'à 24 tasses de maïs par lot.
- La technologie de chauffage rapide permet d'éclater le maïs jusqu'à 30% plus vite que les machines à maïs soufflé traditionnelles - aucun besoin de préchauffer la machine !
- La plaque de cuisson antiadhésive amovible et le bol s'enlèvent facilement pour le service (le inclut un couvercle hermétique).
- Les fentes permettent à l'humidité de s'échapper pour un maïs soufflé chaud, croustillant et frais - parfait pour fondre le beurre également !
- Les palmes de brassages motorisées distribuent les grains également et se renversent pour une performance plus à la hauteur
- La plaque et le bol sont lavables au lave-vaisselle et se nettoient facilement
- Poignées et base isolées froides au toucher
- Range-cordon pour un entreposage rangé
- Interrupteur simple ALLUMÉ/ARRÊT (on/off)
- Également idéal pour les maïs à la marmite, les noix grillées et plus !

# PIÈCES ET ASSEMBLAGE

## Pièces



# COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant la première utilisation, suivez les instructions sous NETTOYAGE ET ENTRETIEN pour nettoyer votre POPCORN POPPER.

1. Pour faire le maïs soufflé, débutez par trouver une surface plane près d'une prise électrique murale. Assurez-vous que votre câble est loin de toute source d'eau. Il est acceptable d'utiliser une rallonge si nécessaire.
2. Rassembler les articles nécessaires pour faire le maïs soufflé : maïs, assaisonnements, huile de cuisson et cuillère à mesurer l'huile.
3. Mesurez jusqu'à 3 cuillères à soupe d'huile (voir l'étape 5 pour la conversion) et ajoutez-les à la plaque de cuisson (de l'huile peut également être ajoutée par des fentes de ventilation pendant le débouillage des grains de maïs).
4. Ajoutez 6 onces (3/4 tasses) de grains. NE PAS dépasser 171 g (6 on.) de grains de maïs.



5. Pour chaque 57 g (2 on.) de maïs, ajoutez 1 cuillère d'huile. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser des grains de maïs à enveloppe molle, de l'huile végétale ou de l'huile de noix de coco.
6. Toujours enlever le couvercle pendant que les grains éclatent. Cela permettra à la vapeur de s'échapper par le dessus.
7. Placez le bol sur la plaque de cuisson et branchez l'appareil lorsque l'interrupteur est toujours à la position ÉTEINTE (off).
8. ALLUMEZ (ON) l'appareil en tournant l'interrupteur situé sur la base. Bientôt vous entendrez les grains commencer à éclater !
9. Une fois les grains termineront d'éclater, ÉTEIGNEZ l'appareil puis débranchez-le de la prise électrique.
10. Sécurisez le couvercle sur le dessus du bol.
11. Tout en portant des mitaines allant au four, retournez le bol et la plaque de cuisson, puis enlevez la plaque de cuisson. Si vous le désirez, ajoutez des assaisonnements au maïs soufflé. Utilisez la plaque de cuisson pour enrober et brasser votre maïs soufflé d'assaisonnements.

# CONSEILS PRATIQUES



**Ne jamais laisser l'unité sans surveillance lorsqu'il est en fonction.**

## CHAUFFAGE

Si votre MACHINE POUR FAIRE DU MAÏS SOUFFLÉ commence à fumer pendant la cuisson cela peut être dû à la graisse accumulée. Afin de réduire la fumée s'assurer de nettoyer l'intérieur du chaudron entre les utilisations.

## MAÏS ÉCLATÉ

Le MACHINE POUR FAIRE DU MAÏS SOUFFLÉ est conçu pour toutes les marques d'appareil à faire éclater le maïs régulières et de meilleure qualité. Le maïs jaune éclate généralement mieux que le maïs blanc tandis que certaines marques de grains ont une coquille extérieure plus dure et cela peut résulter en moins de grains éclatés. Essayer différentes marques pour trouver ce qui vous convient le mieux.

Si vous remarquez que vous obtenez beaucoup de grains non éclatés, essayer d'ajouter plus d'huile à cuisson au chaudron. Plus d'huile peut aider à faire éclater plus de grains.

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

De temps en temps le maïs éclaté n'éclate pas. Cela est généralement le résultat de facteurs environnementaux tels que la fraîcheur et la teneur en humidité du maïs soufflé ou les différences dans les types de maïs soufflé. Des grains non éclatés ne signifient pas nécessairement un défaut de l'appareil.

Une fois que la plupart des pop-corn ont fini de sauter, éteignez l'appareil et videz le bol. Ne laissez pas le maïs soufflé trop longtemps sur le brûleur - cela évitera de brûler votre maïs soufflé.

Lors du remplissage de la tasse à mesurer les grains, s'assurer de ne pas remplir au-dessus de la ligne marquée. Un remplissage insuffisant peut faire qu'il y a moins de grains à éclater et plus de grains non éclatés qui sortiront de l'appareil. Le sur-remplissage peut faire que le maïs soufflé brûle et fume puisqu' il surcharge le chaudron.

## ASSAISONNEMENTS

Pour un maïs soufflé à plus de saveur de beurre ou quand on ajoute les assaisonnements, une giclée d'huile d'olive, eau ou beurre permettront aux assaisonnements de mieux coller au maïs éclaté.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Assurez-vous que l'appareil soit débranché et complètement refroidi avant de le nettoyer.
2. Enlevez la plaque de cuisson en soulevant les poignées.
3. Lavez la plaque de cuisson et le bol ainsi que le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou un linge non abrasif. Bien rincer et asséchez avec une serviette non abrasive.

**REMARQUE :** La plaque de cuisson peut également aller au lave-vaisselle.

4. Nettoyez l'extérieur et la base avec un linge humide, non abrasif et savonneux. Essuyez la surface jusqu'à ce qu'elle soit complètement propre puis essuyez-la avec un linge sec et non abrasif

**NE JAMAIS utiliser un tampon à récurer ou des nettoyeurs abrasifs sur la base pour éviter de l'égratigner.**

# RECETTES

Éclateur de maïs fait du maïs soufflé chaud en tout temps! Savourez votre maïs fraîchement éclaté de plusieurs façons :

- Ajouter des noix aux grains de maïs pour avoir une collation croustillante.
- Ajouter du sucre, de la cannelle et du sel au maïs soufflé pour y donner un goût sucré.
- Maïs soufflé parfumé – ajouter les assaisonnements de l'ensemble d'assaisonnement pour maïs de gourmet.
- Essayer certaines de ces recettes amusantes :

**1 gallon = 16 tasses**

## MAÏS SOUFFLÉ AU PARMESAN

- 1 gallon de maïs soufflé  
Faites éclater les grains de maïs dans votre MACHINE POUR FAIRE DU MAÏS SOUFFLÉ tel qu'indiqué dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.
- 1 c. à t. de poudre d'ail  
Mélanger la poudre d'ail, les petits oignons verts, le poivre moulu, le sel de mer et le fromage parmesan. Réserver.
- 3 petits oignons verts, finement hachés  
Dans un bol à mélanger, arroser le maïs avec l'huile d'olive préchauffée.
- ½ c. à t. de poivre moulu  
Remuer jusqu'à ce que le maïs soit recouvert.
- 1 c. à t. de sel  
Ajouter graduellement les ingrédients secs en remuant jusqu'à ce que le maïs soufflé soit bien recouvert.
- 1 tasse de fromage parmesan, râpé (au goût)  
Vous pourrez également saupoudrer le maïs soufflé avec les ingrédients déposés dans un sac en papier ou en toile.
- 3 c. à t. d'huile d'olive, préchauffée

## BOULES DE MAÏS SOUFFLÉ TRADITIONNEL

- ½ tasse de maïs soufflé  
Faites éclater les grains de maïs dans votre MACHINE POUR FAIRE DU MAÏS SOUFFLÉ tel qu'indiqué dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.
- ½ tasse de sirop de maïs  
Mélanger le sirop de maïs, le sucre et le sel dans une casserole et faire fondre à feu moyen pendant 3 minutes.
- ½ tasse de sucre cristallisé  
Ajouter le maïs soufflé, remuer à feu doux jusqu'à ce que le maïs soit recouvert de façon uniforme.
- ½ c. à thé de sel  
Retirer du feu.
- 1 bâtonnet de beurre, mou  
Utiliser le beurre mou pour former des boules pendant que le mélange de maïs soufflé est encore chaud.  
Envelopper les boules dans un plastique, attacher, puis conserver à la température ambiante.

## FRIANDISE CHUNKY MONKEY

- 1 gallon de maïs soufflé  
Faites éclater les grains de maïs dans votre MACHINE POUR FAIRE DU MAÏS SOUFFLÉ tel qu'indiqué dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.
- 1 sac de 12 oz de grains de chocolat mi-sucré  
Faire fondre les grains de chocolat avec les morceaux de beurre d'arachide sur le feu, tel qu'il est recommandé sur l'emballage.
- 1 sac de 12 oz de morceaux de beurre d'arachide  
Recouvrir une tôle à biscuits avec un papier ciré.
- 4,2 oz de croustilles de bananes, émiettées  
Mélanger le maïs soufflé et les croustilles de bananes.  
Déposer le mélange de maïs soufflé et de croustilles de bananes sur la tôle à biscuits.
- 1 sac de 11 oz d'arachides  
Arroser le maïs soufflé et les croustilles de banane avec le mélange de chocolat et de morceaux de beurre d'arachide fondu.  
Saupoudrer le mélange de chocolat et de morceaux de beurre d'arachide avec des arachides.  
Laisser refroidir.  
Lorsque le chocolat et le beurre d'arachide auront durci, casser la friandise Chunky Monkey en morceaux.  
Elle peut être conservée dans des sacs au congélateur.

## CROQUANT DE MAÏS SOUFFLÉ À LA MENTHE

- 1 gallon de maïs soufflé  
Faites éclater les grains de maïs dans votre MACHINE POUR FAIRE DU MAÏS SOUFFLÉ tel qu'indiqué dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.
- 1 sac de 12 oz de grains de chocolat noir ou mi-sucré  
Faire fondre le chocolat sur le feu, tel qu'il est recommandé sur l'emballage.
- 1¼ tasse de bâtonnets de menthe, concassés  
Recouvrir une tôle à biscuits avec un papier ciré.  
Étendre le maïs soufflé sur une tôle à biscuits de façon uniforme.  
Arroser le maïs soufflé de chocolat fondu.  
Déposer des morceaux de bâtonnets de menthe sur le chocolat.  
Laisser refroidir.  
Lorsque le chocolat aura durci, casser le croquant de maïs soufflé à la menthe en morceaux.  
Il peut être conservé dans des sacs au congélateur.



## NOIX GLACÉS À LA CANNELLE

- ½ de tasse de sucre
- ¼ c. à café de cannelle moulue
- 1 tasse de noix
- ¾ c. à thé de vanille
- ⅛ tasse d'eau

Mélangez le sucre et la cannelle dans un petit bol.

Placez la plaque de cuisson sur la base. Placez les noix et le mélange de sucre dans la plaque de cuisson, puis ajoutez l'eau et la vanille.

Placez le bol sur la plaque de cuisson et branchez l'appareil. Allumez l'appareil à la position ON en permittant le commutateur situé à la base.

Laissez les noix se prérechauffer pendant 5 minutes.

Etteignez l'appareil à la position OFF en permittant le commutateur situé à la base.

Sécurisez le couvercle sur le dessus du bol. Utilisez des mitaines allant au four, retournez le bol et la plaque de cuisson, puis enlevez la plaque de cuisson.

## MAÏS CUIT À LA MARMITTE

- 2 c. à table d'huile
- 2 c. à table de sucre
- ¾ tasse de maïs soufflé

Ajoutez le sucre, l'huile et le maïs soufflé à la plaque de cuisson.

Faites éclater les grains de maïs avec la machine À ÉCLATER DU MAÏS tel que décrit dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.

Peut être stocké dans des sacs de 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.

## MACHINE POUR FAIRE DU MAÏS SOUFFLÉ À 6 VITESSES / CLSP6AQ

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 09 h 00 et 16 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](http://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](http://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](http://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](http://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).