



All products are trademarks of Nostalgia Products Group, LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2013 Nostalgia Products Group, LLC.

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 07/03/13)



PKC200

Kettle Corn Maker

Olla para preparar palomitas de maíz

Machine à maïs de style marmite

Instructions and Recipes

Instrucciones y recetas

Instructions et recettes



Make every day a party!
Visit www.nostalgiaelectrics.com for more fun products.

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS 3

IMPORTANT SAFEGUARDS 3

INTRODUCTION 4

PARTS & ASSEMBLY 5

HOW TO OPERATE 7

HELPFUL TIPS 8

CLEANING & MAINTENANCE 8

RECIPES 9

RETURNS & WARRANTY 13

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 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
550 Watts, ETL Approved

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER use a scouring pad on the appliance.
5. NEVER leave appliance unattended while in use.
6. NEVER immerse the Lower Popping Chamber in water.
7. Unplug unit from outlet when not in use and during cleaning.
8. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, or 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 unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
13. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure their safety and that they do not play with the appliance.
14. DO NOT attempt to repair this appliance yourself.

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. DO NOT touch hot surfaces. Use handles and knobs where provided. Use oven mitts when handling hot surfaces.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or Base in water or other liquids.
4. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
5. 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.
6. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
7. 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.
8. DO NOT use outdoors. For household use with food and liquids only.
9. DO NOT move an appliance containing hot oil or other hot liquids. Allow

hot parts to cool before moving or cleaning the appliance.

10. DO NOT use this appliance on a stove top, under a broiler or in an oven.
11. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
12. DO NOT pop kernels in a dry kettle or without oil.
13. DO NOT leave appliance plugged in when it is not being used. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended.
14. Extreme caution must be used when unloading popcorn. Always wear oven mitts and turn the unit OFF before tilting unit forward to remove popcorn.
15. Turn all switches to OFF position before disconnecting power plug from the power source.
16.  DO NOT touch Upper or Lower Popping Chamber during use. Unit will be VERY HOT. Allow to cool completely before handling.
17. Use caution when removing popcorn, as the inside of the unit gets extremely hot.
18. DO NOT stand close to or lean over Popping Chamber when in use.
19. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch any hot surfaces.
20. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
21. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
22. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
23. In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switched on and off by the utility.
24. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. **If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

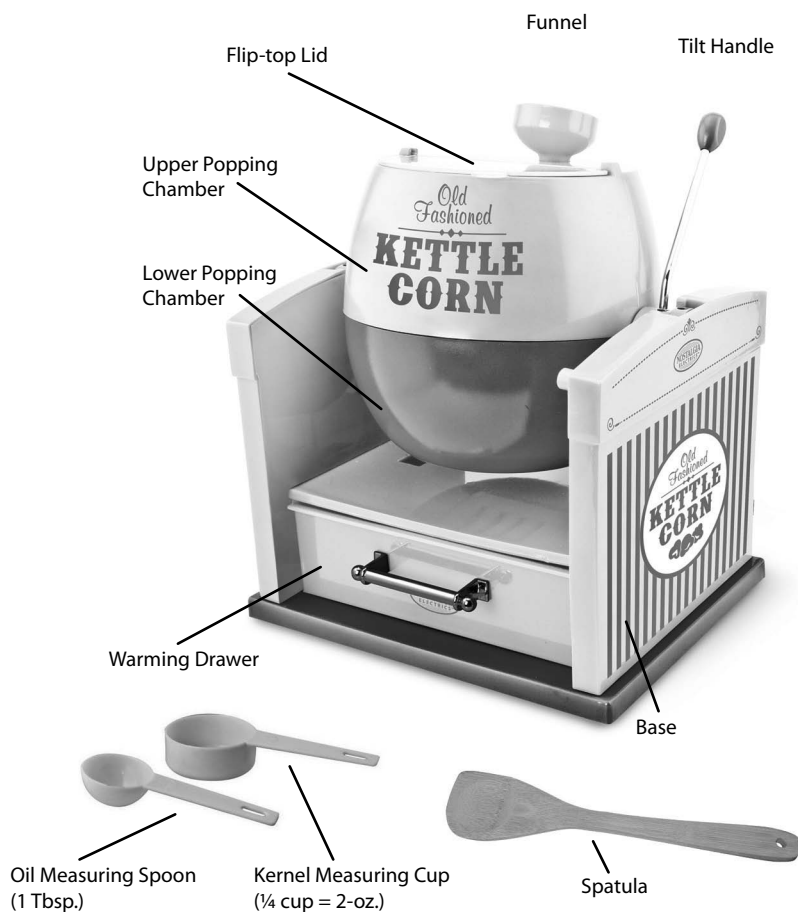
INTRODUCTION

Thank you for purchasing the KETTLE CORN MAKER from Nostalgia Electrics. Now you can skip the trip to the state fair and enjoy crunchy, sweet and salty kettle corn at home anytime. Simply pour vegetable oil, kernels, sugar and salt into the unit as directed. The unique dual stirring mechanism will mix the ingredients as the kernels pop, resulting in perfectly sugar-coated popcorn. Once the popping stops, turn the unit off and pour the kettle corn into the serving drawer. It will keep warm as you prepare another batch. You can make a variety of tasty kettle corn flavors, including:

- Nutty Caramel Corn
- Confetti Corn
- Chocolate Kettle Corn
- Cheesy Corn
- Sweet & Spicy Kettle Corn

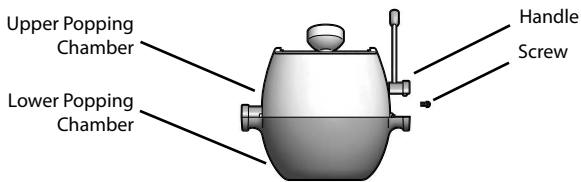
PARTS & ASSEMBLY

PARTS

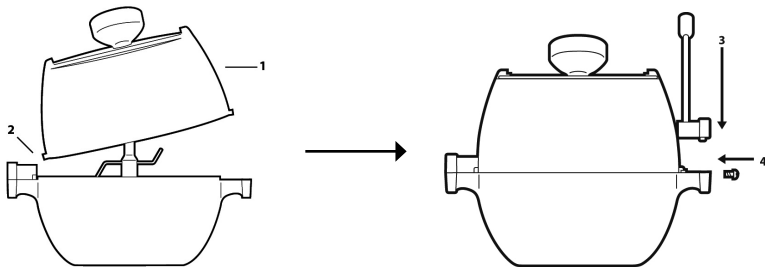


ASSEMBLY

Before first use, follow these steps to attach the Upper Popping Chamber and Handle to the Lower Popping Chamber.



- Position the Upper Popping Chamber so that it will open on the opposite side of the unit as the cord. Insert the tab of the Upper Popping Chamber into the circular knob of the Lower Popping Chamber and press down firmly.
- On the opposite side, align handle with knob on Lower Popping Chamber and attach using the included Screw and a Phillips head screwdriver (screwdriver not included).



- Slide the assembled Popping Chamber into the Base with the circular knobs resting securely inside the notches.

SWITCH POSITIONS

Left: "I" Heat and Stir / Center: "O" OFF / Right: "II" Stir



HOW TO OPERATE

Before first use, wipe clean the interior and exterior of the KETTLE CORN MAKER with a damp, non-abrasive cloth or sponge. Dry thoroughly.

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, sugar, seasonings and cooking oil.
3. Plug in the appliance while switch located on the back of the unit is flipped to the "O" OFF position.
4. Measure 2 tablespoons of oil and pour into the Popping Chamber through the Funnel.
5. Flip switch on the back of the unit to the "I" or Heat/Stir position. Run for 2-3 minutes to allow oil to heat.
6. Using the supplied Kernel Measuring Cup, add 2 ounces (¼ cup) of corn kernels through the Funnel. DO NOT put more than 2 ounces of kernels in the KETTLE CORN MAKER.
7. Measure 3 tablespoons of sugar and ¼ teaspoon of salt (more or less to taste). Add to Popping Chamber through the Funnel right before the popping begins. DO NOT add sugar too early or it will burn.
8.  DO NOT open the Flip-top Lid while the unit is turned on. Add ingredients through the Funnel ONLY.
9.  DO NOT stand close to or over KETTLE CORN MAKER when operating.
10. After approximately one minute of popping, turn the switch on the back of the unit to the "II" or Stir position. The unit will continue to stir the kettle corn as it finishes popping.
11. Once the popping stops, turn the switch to the "O" OFF position immediately.
12. Open the Warming Drawer.
13. While wearing oven mitts, pull the Tilt Handle forward to dispense popcorn into Warming Drawer. You may also choose to pour kettle corn into your own serving bowl.
14. Use the included Spatula to help dispense the sugary kettle corn from the Popping Chamber into the Warming Drawer.
15.  BE CAREFUL when removing popcorn from KETTLE CORN MAKER as unit and ingredients get VERY HOT. Wearing oven mitts is recommended.
16. You may store kettle corn in the warming drawer as you pop another batch. The oil will need less preheating time (approximately one minute) for additional batches as the unit is already hot.
17. Once popping is done, turn unit OFF and unplug. Allow to cool completely, then follow the directions in the Cleaning & Maintenance section to clean your KETTLE CORN MAKER.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

Smoking

If your KETTLE CORN MAKER begins to smoke during cooking, it may be due to grease build up. In order to reduce smoking, make sure that you clean the nonstick surface of the Lower Popping Chamber between uses.

Popcorn

For best results, use an all natural soft-shelled popping corn. Organic popping corn is not recommended for use in your KETTLE CORN MAKER as it has a harder husk and will result in more unpopped kernels.

Burning

To prevent kettle corn from burning, add oil first and allow to preheat for 2-3 minutes; then add kernels. Add sugar and salt just before popping begins. Turn KETTLE CORN MAKER to "||" Stir after one minute of popping. This will turn the heating element off. The KETTLE CORN MAKER will continue to stir the kettle corn as it finishes popping.

Caramel Corn

You may substitute brown sugar for granulated sugar to make caramel corn in your KETTLE CORN MAKER.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure appliance is unplugged and COMPLETELY COOLED before cleaning.
2. Remove the Upper and Lower Popping Chambers from the Base by sliding the circular knobs on the sides of the unit upwards.
3. Unscrew the Handle from the Lower Popping Chamber using a Phillips head screwdriver (not included). Slide the Upper Popping Chamber out from under the opposite knob.
4. Remove the clear Flip-top Lid from the Upper Popping Chamber by gently bending it upwards until it separates from the Upper Popping Chamber.
5. Wash the Upper Popping Chamber, Handle, Flip-top Lid, Funnel and Warming Drawer in warm, soapy water with a non-abrasive cloth or sponge. Rinse thoroughly and dry with a non-abrasive towel.
6. Clean the nonstick surface of the Lower Popping Chamber with a non-abrasive, damp and soapy cloth. Wipe surface until fully clean and then dry with a non-abrasive cloth. NEVER use scouring pad nor abrasive cleaners on the Lower Popping Chamber, as scratching may occur.
7. DO NOT immerse Lower Popping Chamber in water.
8. Wipe the exterior of the Lower Popping Chamber with a damp cloth and dry.
9. Wipe outside of Base with damp cloth and dry.

NOTE: Never place any parts in the dishwasher. Always wash by hand.

RECIPES

The KETTLE CORN MAKER pops delicious, crunchy kettle corn just like the kind made in cast iron kettles at state fairs. Enjoy traditional sweet and salty kettle corn, or use the following recipes to create a variety of delicious flavors.

When making kettle corn, always follow these guidelines:

- Add oil through Funnel first; turn switch to " | " Heat/Stir and allow to preheat for 2 to 3 minutes.
- Add popcorn kernels to preheated oil through Funnel.
- Just before popping begins, add sugar and salt mixture through Funnel.
- Turn switch to " || " Stir setting after one minute of popping to prevent burning.

KETTLE CORN

- 2 Tbsp. Vegetable Oil Following the steps on page 7, add vegetable oil, popcorn kernels, sugar and salt to KETTLE CORN MAKER.
- ¼ Cup Unpopped Popcorn Kernels Pop as directed.
- 3 Tbsp. White Granulated Sugar
- ¼ Tsp. Salt, or to taste

NUTTY CARAMEL KETTLE CORN

- 2 Tbsp. Corn Oil Preheat oil in KETTLE CORN MAKER as directed on page 7.
- ¼ Cup Unpopped Popcorn Kernels Add popcorn kernels to preheated oil through Funnel.
- 2 Tbsp. Brown Sugar Add brown sugar and salt through Funnel just before popping begins.
- ¼ Tsp. Kosher Salt Finish popping as directed.
- 2 Cups Unsalted Almonds, Peanuts or Mixed Nuts Transfer kettle corn to a large serving bowl. Stir in nuts.

CINNAMON SUGAR KETTLE CORN

- 2 Tbsp. White Granulated Sugar Mix sugar, cinnamon and salt in small bowl; set aside.
- ¼ Tsp. Cinnamon, or more to taste Preheat oil in KETTLE CORN MAKER as directed on page 7.
- Pinch of Salt, or to taste Add popcorn kernels to preheated oil through Funnel.
- 2 Tbsp. Canola Oil Add sugar, cinnamon and salt through Funnel just before popping begins.
- ¼ Cup Unpopped Popcorn Finish popping as directed.

CHOCOLATE GLAZED KETTLE CORN

- 2 Tbsp. Vegetable Oil
- ¼ Cup Unpopped Popcorn Kernels
- 2 Tbsp. White Granulated Sugar
- ¼ Tsp. Salt, or to taste

GLAZE:

- ¼ Cup Semi-Sweet Chocolate Chips
- ¼ Cup White Chocolate Chips
- ½ Tsp. Vegetable Shortening, divided

Following the steps on page 7, add oil, popcorn kernels, sugar and salt to KETTLE CORN MAKER. Pop as directed.

FOR GLAZE:

Divide shortening between the semi-sweet and white chocolate.

Melt separately in heat-proof bowls over a double boiler. Stir frequently over low heat to prevent chocolate from burning. (You may also melt the chocolate in separate bowls in the microwave. Heat in 15 second increments, stirring frequently until melted.)

Line cookie sheet with wax paper. Spread popcorn evenly over cookie sheet.

Dip a fork in the chocolate and drizzle it over the popcorn. Repeat with the white chocolate. Allow to set until dry. Break into pieces.

CHEESY KETTLE CORN

- 2 Tbsp. Vegetable Oil
- ¼ Cup Unpopped Popcorn Kernels
- 1 Envelope (1.5-oz.) Dry Cheese Sauce Mix

Preheat vegetable oil in KETTLE CORN MAKER as directed on page 7.

Add popcorn kernels to preheated oil through Funnel.

Pour dry cheese sauce mix through Funnel just before popping begins.

Finish popping and serve as directed.

SWEET & SPICY KETTLE CORN

- 2 Tbsp. Vegetable Oil
- ¼ Cup Unpopped Popcorn Kernels
- 2 Tbsp. White Granulated Sugar
- ½ Tsp. Paprika
- ½ Tsp. Salt
- ¼ Tsp. Ground Coriander
- ¼ Tsp. White Pepper
- ⅛ Tsp. Cayenne Pepper

Mix the sugar, paprika, salt, ground coriander, white pepper and cayenne pepper in a small bowl. Set aside.

Preheat vegetable oil in KETTLE CORN MAKER as directed on page 7.

Add popcorn kernels to preheated oil through Funnel.

Pour sugar/spice mixture through Funnel just before popping begins.

Finish popping and serve as directed.

CHOCOLATE PRETZEL KETTLE CORN

- 2 Tbsp. Vegetable Oil
- ¼ Cup Unpopped Popcorn Kernels
- 2 Tbsp. White Granulated Sugar
- ¼ Tsp. Salt, or to taste
- 4 Cups Pretzels, broken into pieces

CHOCOLATE GLAZE:

- ½ Cup Semi-Sweet Chocolate Chips
- ½ Tsp. Vegetable Shortening, divided

Following the steps on page 7, add oil, popcorn kernels, sugar and salt to KETTLE CORN MAKER. Pop as directed.

Place the popcorn in a large bowl.
Add pretzels and mix well.

FOR GLAZE:

Melt chocolate chips and shortening over low heat in a heat-proof bowl over a double boiler. Stir frequently to prevent chocolate from burning. (You may also melt the chocolate in the microwave. Heat in 15 second increments, stirring frequently until melted.)

Line cookie sheet with wax paper. Spread popcorn and pretzel mixture evenly over cookie sheet.

Dip a fork in the chocolate and drizzle it over the popcorn. Allow to set until dry. Break into pieces.

COTTON CANDY KETTLE CORN

- 2 Tbsp. Vegetable Oil
- ¼ Cup Unpopped Popcorn Kernels
- 3 Tbsp. Cotton Candy Flossing Sugar (any flavor)
- ¼ Tsp. Salt, or to taste

Following the steps on page 7, add vegetable oil, popcorn kernels, sugar and salt to KETTLE CORN MAKER.

Pop as directed.

PEANUT BUTTER KETTLE CORN

- 2 Tbsp. Vegetable Oil
- 2 Tbsp. White Granulated Sugar
- ¼ Cup Unpopped Popcorn Kernels
- ¼ Tsp. Salt, or to taste

PEANUT BUTTER GLAZE:

- ½ Cup Light Corn Syrup (or golden syrup)
- ½ Cup Sugar
- ½ Cup Peanut Butter
- 1 Tsp. Vanilla

Add vegetable oil, salt and popcorn kernels to KETTLE CORN MAKER.

Pop as directed on page 7.

FOR GLAZE:

In small pan melt together corn syrup and sugar.

Add peanut butter and melt. Be careful not to boil mixture too much or the peanut butter will start to burn.

Remove from heat and stir in vanilla.

Line cookie sheet with wax paper. Spread popcorn evenly over cookie sheet.

Dip a fork in the peanut butter mixture and drizzle it over the popcorn. Allow to set until dry. Break into pieces.

PIZZA KETTLE CORN

- 2 Tbsp. Grated Parmesan Cheese
 - 1 Tsp. Garlic Powder
 - 1 Tsp. Herb Seasoning Mix (Italian)
 - 1 Tsp. Paprika
 - ½ Tsp. Salt
 - 1 Dash Pepper
 - 2 Tbsp. Vegetable Oil
 - ¼ Cup Unpopped Popcorn Kernels
- In a blender or small food processor, blend parmesan cheese, garlic powder, Italian herb seasoning, paprika, salt and pepper until finely ground (approximately 3 minutes). Set aside.
- Preheat oil in KETTLE CORN MAKER as directed on page 7.
- Add popcorn kernels to preheated oil through Funnel.
- Add parmesan seasoning mixture through Funnel just before popping begins.
- Finish popping as directed.

CONFETTI CORN

- 2 Tbsp. Vegetable Oil
 - ¼ Cup Unpopped Popcorn Kernels
 - 2 Tbsp. White Granulated Sugar
 - ¼ Tsp. Salt, or to taste
- Following the steps on page 7, add oil, popcorn kernels, sugar and salt to KETTLE CORN MAKER. Pop as directed.
- FOR GLAZE:**
- Melt chocolate chips and shortening over low heat in a heat-proof bowl over a double boiler.
- Stir frequently to prevent chocolate from burning. (You may also melt the chocolate in the microwave. Heat in 15 second increments, stirring frequently until melted.)
- GLAZE:**
- ½ Cup White Chocolate Chips
 - ½ Tsp. Vegetable Shortening
 - Rainbow Sprinkles
- Line cookie sheet with wax paper. Spread popcorn evenly over cookie sheet.
- Dip a fork in the chocolate and drizzle it over the popcorn. Add desired amount of rainbow sprinkles.
- Allow to set until dry. Break into pieces.

RETURNS & WARRANTY

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

KETTLE CORN MAKER /PKC200

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgielectrics.com.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

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

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

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

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

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

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	15
MEDIDAS IMPORTANTES.	15
INTRODUCCIÓN	16
PARTES Y ENSAMBLAJE	17
CÓMO FUNCIONA	19
CONSEJOS ÚTILES	20
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	20
RECETAS	21
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA.	26

SÉCURITÉ

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 previene de peligros potenciales que pueden causar la muerte o lesiones a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad estarán anteceditos 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 Hertz
550 Watts, Aprobado por ETL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. JAMÁS sumerja en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA use una esponja o paño abrasivo en el aparato.
4. JAMÁS utilice una esponjita de acero para limpiar el electrodoméstico.
5. NUNCA deje el aparato sin supervisar mientras está en uso.
6. Jamás sumerja en agua la Cámara inferior para preparar palomitas de maíz.
7. Desenchufe la unidad de la salida cuando no esté en uso y durante la limpieza.
8. NO utilice este dispositivo con un cable o enchufe dañado, o si el mismo funciona de modo incorrecto.
9. NO limpie las piezas de este dispositivo en un lavaplatos.
10. Mantenga fuera del alcance de los niños.
11. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
12. 12. Niños pequeños sin supervisión e individuos cognitivamente impugnados no deben utilizar este aparato, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
13. 13. Los niños pequeños deben ser supervisados mientras que en la proximidad del aparato para garantizar su seguridad y que no jueguen con el aparato.
14. NO intente reparar este electrodoméstico usted mismo.

MEDIDAS IMPORTANTES



Las siguientes precauciones básicas de seguridad deberán seguirse siempre que se utilicen electrodomésticos, incluyendo lo siguiente:

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. NO toque las superficies calientes. Utilice las manijas y perillas cuando éstos sean provistos. Utilice guantes de cocina para manipular las superficies calientes.
3. Para protegerse de una descarga eléctrica no sumerja el cable, el enchufe o la base de este electrodoméstico en agua u otros líquidos.
4. Desenchúfelo del tomacorrientes cuando no esté en uso, antes de remover las piezas y antes de limpiarlo.
5. NO utilice este dispositivo con un cable o enchufe dañado, o si éste ha sido dañado de modo alguno. Devuelva el electrodoméstico a la tienda de reparaciones más cercana para su inspección y reparación.
6. El fabricante no recomienda el uso de accesorios. El uso de accesorios podría causar heridas.
7. No intente reparar este electrodoméstico usted mismo, dado que la apertura o remoción de las cubiertas podría exponerlo a tensiones peligrosas u otros peligros. Consulte toda reparación con el personal de servicio calificado.
8. NO use al aire libre. Para uso en el hogar con la comida y sólo líquidos.
9. NO mueva un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos. Permita que las partes calientes se enfríen antes de mover o limpiar el electrodoméstico.

10. NO utilice este electrodoméstico sobre un horno, debajo de un calentador o en un horno.
11. NO utilice este electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.
12. NO coloque los granos de maíz en una olla seca o sin aceite.
13. NO deje el electrodoméstico enchufado cuando no se lo usa. Un electrodoméstico enchufado no debe dejarse solo mientras está en funcionamiento.
14. Se deberá tener máxima precaución cuando se extraen las palomitas de maíz. Siempre use guantes de cocina y apague la unidad (OFF) antes de volcarla hacia delante para extraer las palomitas.
15. Lleve todos los interruptores a la posición de apagado (OFF) antes de desconectar el enchufe del tomacorriente.
16.  NO toque las cámaras superior o inferior durante su uso. La unidad estará MUY CALIENTE. Permita que enfríe por completo antes de proceder a su manipulación.
17. Sea precavido al remover las palomitas de maíz dado que dentro de la unidad se alcanzan temperaturas extremadamente altas.
18. NO se pare cerca o encorve sobre la Cámara de preparación cuando esté en uso.
19. NO deje el cable colgando sobre el borde de la mesa o mesada o toque las superficies calientes.
20. Se incluye un cable de alimentación de energía más corto o extraíble para reducir el riesgo resultante de quedar atrapado o tropezarse con un cable más largo.
21. Los cables de suministro de potencia descartables más largos podrán usarse si se tiene cuidado cuando se los use.
22. La calificación eléctrica existente en un alargue deberá ser al menos tanta como la calificación eléctrica del aparato.
23. Con el fin de evitar un peligro debido a la involuntaria reposición del disyuntor térmico, este aparato no debe ser suministrado a través de un externo conectado y desconectado por la utilidad.
24. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición. Si el enchufe no encaja totalmente en el toma corriente, invierta el enchufe. **Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna forma.**

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

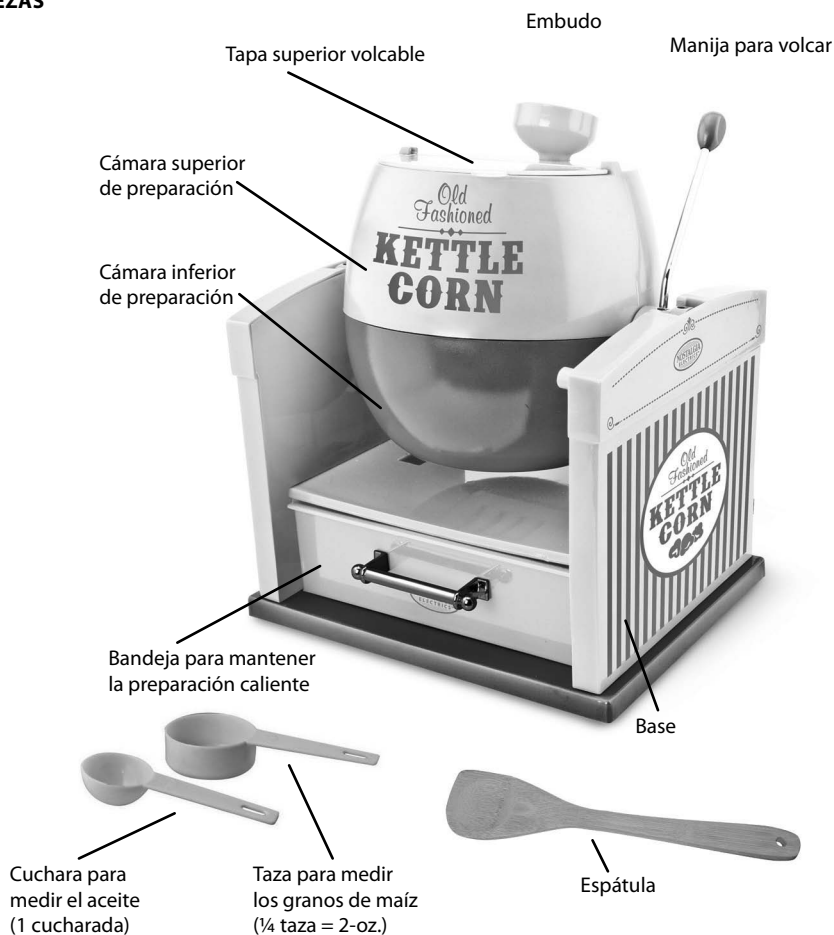
INTRODUCCIÓN

Gracias por la compra de la olla para preparar palomitas de maíz de Nostalgia Electrics. Ahora puede evitarse el viaje a la feria del condado y disfrutar de palomitas crujientes dulces y saladas preparadas en su casa en cualquier momento. Simplemente coloque aceite vegetal, granos, azúcar y sal en la unidad como se indica. El mecanismo de agitación dual única mezclará los ingredientes según se abren los granos, resultando en palomitas de maíz perfectamente recubiertas de azúcar. Una vez que se detenga, apague la unidad y vierta el maíz dentro de la bandeja servidora. Se mantendrá caliente mientras prepara una segunda tanda. Puede preparar una variedad de sabores, incluyendo:

- Maíz acaramelado
- Maíz fiesta
- Maíz al chocolate
- Maíz al queso
- Maíz dulce y sabroso

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

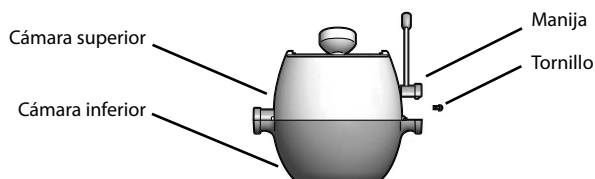
PIEZAS



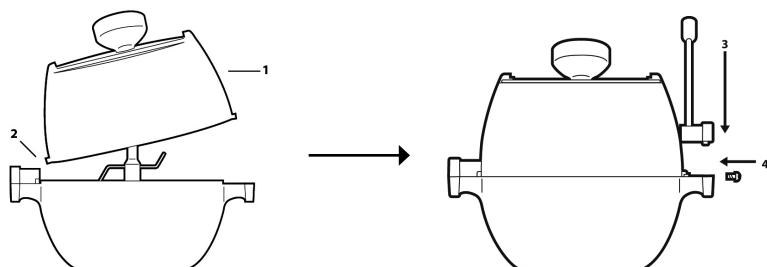
ESPAÑOL

MONTAJE

Antes del primer uso, siga estos pasos para montar la Cámara Superior y la Manija con la Cámara Inferior.



- Coloque el depósito de palomitas Upping de manera que se abrirá en el lado opuesto de la unidad como el cable. Inserte la lengüeta de la Cámara Alta que hace estallar en el botón circular de la Cámara Baja Popping y presione hacia abajo firmemente.
- En el lado opuesto, linee la manija con al perilla de la Cámara Inferior y sujete usando el tornillo incluido y un destornillador Philips (destornillador no incluido).



- Deslice la Cámara completa en la Base con las perillas circulares alojadas dentro de las ranuras.

POSICIONES DEL INTERRUPTOR

Izquierda: "I" Calentar - Revolver / Centro: "O" OFF (APAGADO) / Derecha: "II" Revolver



CÓMO FUNCIONA

Antes del primer uso, limpie el interior y el exterior de la OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ con un paño o esponja húmedo no abrasivo. Seque cuidadosamente.

1. Primero, encuentre una superficie plana cerca de la salida eléctrica antes de comenzar. Asegúrese que el cable esté alejado de cualquier tipo de recipiente con agua. Es aceptable utilizar un alargue de ser necesario.
2. Acerque todo lo necesario para preparar las palomitas de maíz: Palomitas, azúcar, condimentos y aceite para cocinar.
3. Enchufe el dispositivo con el interruptor en la parte posterior de la unidad en la posición OFF "O".
4. Mida 2 cucharadas de aceite y vierta en la Cámara a través del Embudo.
5. Lleve el interruptor en la parte posterior a la posición "I" o de Calentar/Revolver. Deje funcionar durante 2-3 minutos para permitir que el aceite se caliente.
6. Con la Taza medidora de granos, agregue 2 onzas ¼ taza) de granos de maíz a través del Embudo. NO coloque más de 2 onzas de granos en la OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ.
7. Mida 3 cucharadas de azúcar y ¼ cucharada de te de sal (más o menos a gusto). Agregue a la Cámara a través del Embudo antes de que las palomitas comiencen a abrirse. NO agregue la azúcar demasiado temprano o se quemarán.
8.  NO abra la tapa rebatible mientras la unidad está encendida. Agregue los ingredientes a través del Embudo ÚNICAMENTE.
9.  NO se pare cerca o sobre la OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ mientras está en funcionamiento.
10. Después de aproximadamente un minuto de que los granos comiencen a abrirse, lleve el interruptor en la parte posterior de la unidad a "II" o la Posición de revolver. La OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ seguirá revolviendo el maíz hasta que termine de abrirse.
11. Una vez que se detenga, gire el interruptor a la posición OFF "O" inmediatamente.
12. Abra la bandeja para mantener caliente las palomitas.
13. Con guantes para cocina, tire de la Manija volcadora hacia delante para que caigan las palomitas de maíz en la bandeja. Puede elegir volcar las palomitas en su propio recipiente.
14. Utilice la espátula incluida para ayudarse a volcar el maíz de la Cámara dentro de la Bandeja.
15.  TENGA CUIDAD cuando retire las palomitas de maíz de la OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ dado que la unidad y los ingredientes estarán MUY CALIENTES. Se recomienda el uso de guantes de cocina.
16. Puede guardar las palomitas en la bandeja inferior para mantenerlas calientes mientras prepara otra tanda. El aceite requerirá de un menor tiempo de precalentamiento (aproximadamente 1 minuto) para las tandas siguientes dado que la unidad ya estará caliente.
17. Una vez que los granos se abrieron, lleve la unidad a OFF y desenchufe. Permita enfriar por completo, luego siga las instrucciones de Limpieza y Mantenimiento para limpiar su OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

Humo

Si su OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ comienza a producir humo mientras cocina, puede deberse a la acumulación de grasa. Para reducir el humo, asegúrese limpiar la superficie antiadherente de la Cámara inferior entre usos.

Palomitas de maíz

Para mejores resultados, utilice un maíz natural de cáscara blanda. No se recomienda el uso de maíz para palomitas de maíz orgánico dado que su cáscara es más dura y resultará en semillas que no se abrirán.

Quemado

Para prevenir que los granos se quemen, primero agregue aceite y permita que caliente previamente durante 2-3 minutos; luego agregue los granos. Añada azúcar y sal justo antes de que los granos comiencen a abrirse. Lleve la OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ a la posición "||" Revolver después de un minuto de que comiencen a abrirse. Esto apagará la unidad de calentamiento. La OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ seguirá revolviendo el maíz hasta que termine de abrirse.

Maíz acaramelado

Puede sustituir la azúcar morena por granulada para preparar maíz acaramelado en su OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese que el electrodoméstico esté COMPLETAMENTE FRÍO antes de proceder a limpiarlo.
2. Remueva las Cámaras superior e inferior de la base deslizando las perillas circulares en los lados de la unidad hacia arriba.
3. Desatornille la Manija de la Cámara Inferior usando un destornillador Philips (no incluido) Deslice la Cámara Superior hacia afuera, debajo de la perilla opuesta.
4. Retire la tapa de la Cámara superior, doblándola despacio hacia arriba hasta que se separe de la Cámara superior.
5. Lave la Cámara superior, la Manija, la Tapa rebatible, el Embudo, La Bandeja para mantener caliente el maíz, en agua jabonosa y caliente con una esponja o paño no abrasivo. Enjuague meticulosamente y seque con una toalla no abrasiva.
6. Limpie la superficie no adherente de la Cámara inferior con un paño húmedo, jabonoso no abrasivo. Seque la superficie hasta que esté totalmente limpia y séquela con un paño no abrasivo, seco. JAMÁS use una esponja o limpiadores abrasivos en la Cámara inferior dado que podría rayarse.
7. NO sumerja la Cámara inferior en agua.
8. Seque el exterior de la Cámara inferior con un paño húmedo y seque.
9. Enjuague el exterior de la base con un paño húmedo y seque.

NOTA: Jamás coloque las piezas en el lavaplatos. Siempre lávese a mano.

RECETAS

La OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ prepara delicioso, crujiente maíz como el que se hace en las ollas de hierro fundido en las ferias del estado. Disfrute de este tradicional maíz dulce y salado, o utilice las siguientes recetas para crear una variedad de sabores diferentes.

Cuando prepare el maíz, siempre siga estas indicaciones:

- Agregue primero aceite en el Embudo; gire a "I" Calentar/Revolver y permita que caliente previamente durante 2-3 minutos.
- Agregue los granos de maíz al aceite precalentado a través del Embudo.
- Justo antes de que comiencen a abrirse, agregue azúcar y sal a través del Embudo.
- Lleve el interruptor a "II", Revolver, después de un minuto de que los granos se comiencen a abrir para prevenir que se quemen.

MAÍZ INFLADO

- 2 cucharadas de aceite vegetal
 - ¼ taza de granos de maíz sin abrir
 - 3 cucharadas de azúcar blanca granulada
 - ¼ cucharada de sal , o a gusto
- Siga lo pasos de la página 19, agregue aceite vegetal, granos de maíz, azúcar y sal a la OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ.
- Deje abrir como se indica.

MAÍZ ACARAMELADO

- 2 cucharadas Aceite de maíz
 - ¼ taza de granos de maíz sin abrir
 - 2 cucharadas Azúcar morena
 - ¼ cucharada de Sal kosher
 - 2 tazas de almendras, maní o nueces mezcladas sin sal
- Preheat oil in KETTLE CORN MAKER as directed on page 19.
- Add popcorn kernels to preheated oil through Funnel.
- Add brown sugar and salt through Funnel just before popping begins.
- Finish popping as directed.
- Transfer kettle corn to a large serving bowl. Stir in nuts.

MAÍZ CON AZÚCAR A LA CANELA

- 2 cucharadas de azúcar blanca granulada
Mezcle la azúcar, la canela y la sal en un recipiente pequeño; reservar.
- ¼ cucharada de Canela o más para dar gusto
Precaliente la OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ como se indica en la página 19.
- Pizca de sal, o a gusto
Agregue los granos de maíz al aceite precalentado a través del Embudo.
- 2 cucharadas de aceite de canola
Añada azúcar, canela y sal justo antes de que los granos comiencen a abrirse.
- ¼ taza de granos de maíz sin abrir
Deje que se abran.

MAÍZ GLASEADO CON CHOCOLATE

- 2 cucharadas de aceite vegetal
Siga lo pasos de la página 19, agregue aceite vegetal, granos de maíz, azúcar y sal a la OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ. Deje abrir como se indica.
- ¼ taza de granos de maíz sin abrir
- 2 cucharadas de azúcar blanca granulada
PARA EL GLASEADO:
Divida la grasa entre el chocolate semi amargo y el blanco.
- ¼ cucharada de sal , o a gusto
Derrita por separado en recipiente a prueba de calor en dos hornallas. Revuelva frecuentemente a fuego lento para prevenir que el chocolate se queme. (Puede derretir el chocolate en recipientes separados en el microondas. Calentar a incrementos de 15 segundos, revolviendo frecuentemente hasta que esté derretido).
- **GLASEADO:**
Alinee la hoja de galletitas con el papel de cera. Esparza las palomitas de maíz sobre la lámina de galletita.
- ¼ taza de chispas de chocolate semi amargo
Sumerja un cubierto en el chocolate y distribuya sobre el maíz. Repita con el chocolate blanco.
- ¼ taza de chispas de chocolate blanco
- ½ cucharada de De grasa vegetal, dividida
Deje secar. Romper en trozos.

MAÍZ CON COPOS DE NIEVE

- 2 cucharadas de aceite vegetal
Siga lo pasos de la página 19, agregue aceite vegetal, granos de maíz, azúcar y sal a la OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ.
- ¼ taza de granos de maíz sin abrir
Deje abrir como se indica.
- 3 cucharadas Azúcar para preparar copos de nieve (cualquier sabor)
- ¼ cucharada de sal , o a gusto

MAÍZ AL QUESO

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ¼ taza de granos de maíz sin abrir
- 1 sobre (1,5 oz) de mezcla de salsa de queso

Precaliente la OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ como se indica en la página 19.

Agregue los granos de maíz al aceite precalentado a través del Embudo.

Vierta la mezcla de salsa de queso a través del embudo antes de que las palomitas comiencen a abrirse.

Deje que se abran y sirva como se indica.

MAÍZ DULCE Y SABROSO

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ¼ taza de granos de maíz sin abrir
- 2 cucharadas de azúcar blanca granulada
- ½ cucharada de pimentón
- ½ cucharada de sal
- ¼ cucharada de cilantro picado
- ¼ cucharada de Pimienta blanca
- 1/8 cucharada de Cayena (Pimienta)

Mezcle la azúcar, el pimentón, la sal, el cilantro molido, la pimienta blanca y la pimienta de cayena en un recipiente pequeño. Reservar.

Precaliente la OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ como se indica en la página 19.

Agregue los granos de maíz al aceite precalentado a través del Embudo.

Agregue la mezcla de azúcar/condimentos a través del Embudo justo antes de que los granos comiencen a abrirse.

Deje que se abran y sirva como se indica.

MAÍZ GLASEADO CON PRETZELS DE CHOCOLATE

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ¼ taza de granos de maíz sin abrir
- 2 cucharadas de azúcar blanca granulada
- ¼ cucharada de sal , o a gusto
- 4 tazas de pretzels, en trozos

GLASEADO DE CHOCOLATE:

- ½ taza de chispas de chocolate semi amargo
- ½ cucharada de De grasa vegetal, dividida

Siga lo pasos de la página 19, agregue aceite vegetal, granos de maíz, azúcar y sal a la OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ. Deje abrir como se indica.

Coloque las palomitas de maíz en un recipiente grande.

Agregue los pretzels y mezcle bien.

PARA EL GLASEADO:

Derretir las chispas de chocolate y la grasa a fuego lento. Revolver frecuentemente para que no se queme el chocolate. (Puede derretir el chocolate en el microondas. Calentar a incrementos de 15 segundos, revolviendo frecuentemente hasta que esté derretido).

Alinee la hoja de galletitas con el papel de cera. Coloque la mezcla de palomitas y pretzel de forma pareja sobre la lámina de galletita.

Sumerja un cubierto en el chocolate y distribuya sobre el maíz. Deje secar. Romper en trozos.

MAÍZ A LA MANTEQUILLA DE MANÍ

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 2 cucharadas de azúcar blanca granulada
- ¼ taza de granos de maíz sin abrir
- ¼ cucharada de sal , o a gusto

GLASEADO DE MANTEQUILLA DE MANÍ:

- ½ taza de jarabe de maíz liviano (o jarabe dorado)
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de mantequilla de maní
- 1 cucharada de vainilla

Agregue aceite vegetal, la sal y los granos de maíz a la OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ.

Deje abrir como se indica en la página 19.

PARA EL GLASEADO:

En una olla pequeña mezcle el jarabe y la azúcar.

Agregue la mantequilla de maní y mezcle. Tenga cuidado de que la mezcla no hierva demasiado o la mantequilla de maní podría quemarse.

Retire del fuego y agregue la vainilla.

Alinee la hoja de galletitas con el papel de cera. Esparza las palomitas de maíz sobre la lámina de galletita.

Sumerja un cubierto en la mezcla de mantequilla de maní y esparza sobre el maíz. Deje secar. Romper en trozos.

MAÍZ A LA PIZZA

- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- 1 cucharada de Polvo de ajo
- 1 cucharada de mezcla de hierbas para condimentar (italiana)
- 1 cucharada de Pimentón
- ½ cucharada de sal
- 1 pizca de pimienta
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ¼ taza de granos de maíz sin abrir

En una mezcladora o procesadora de alimentos, mezcle el queso parmesano, el polvo para ajo, las hierbas italianas para condimentar, el pimentón, la sal y la pimienta hasta que esté todo molido (aproximadamente 3 minutos). Reservar.

Precalente la OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ como se indica en la página 19.

Agregue los granos de maíz al aceite precalentado a través del Embudo.

Agregue la mezcla de condimento parmesano a través del Embudo justo antes de que los granos comiencen a abrirse.

Deje que se abran.

MAÍZ PARA FIESTAS

- 2 Tbsp. Vegetable Oil
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ¼ taza de granos de maíz sin abrir
- 2 cucharadas de azúcar blanca granulada
- ¼ cucharada de sal , o a gusto

Siga lo pasos de la página 19, agregue aceite vegetal, granos de maíz, azúcar y sal a la OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ. Deje abrir como se indica.

PARA EL GLASEADO:

Derretir las chispas de chocolate y la grasa a fuego lento.

Revolver frecuentemente para que no se queme el chocolate. (Puede derretir el chocolate en el microondas. Calentar a incrementos de 15 segundos, revolviendo frecuentemente hasta que esté derretido).

Alinee la hoja de galletitas con el papel de cera. Esparza las palomitas de maíz sobre la lámina de galletita.

Sumerja un cubierto en el chocolate y distribuya sobre el maíz. Agregue la cantidad deseada de motitas de varios colores.

Deje secar. Romper en trozos.

GLASEADO:

- ½ taza de chispas de chocolate blanco
- ½ cucharada de Grasa vegetal
- Motitas de varios colores

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

OLLA PARA PREPARAR PALOMITAS DE MAÍZ / PKC200

En caso de tener alguna consulta, por favor, comuníquese con nosotros por e-mail o llame al servicio de atención al cliente mencionado a continuación dentro del horario de 8:00 AM y 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar Central (CST).

Distribuido por:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio de Atención al Cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgielectrics.com

Preguntas al servicio de Atención al Cliente:

Para presentar una pregunta a Atención al Cliente, diríjase a www.nostalgielectrics.com, complete el formulario de Preguntas para Atención al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante se pondrá en contacto con usted a la mayor brevedad posible.

Este aparato está diseñado y construido para brindar varios años de desempeño satisfactorio con un uso doméstico normal. El distribuidor tiene el compromiso con el dueño original que en caso de que exista algún defecto en el material o en la mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o cambiaremos la unidad, a nuestro criterio. Nuestro compromiso no aplica a daños causados por envío, mal uso o caídas de la unidad. Que un producto sea considerado defectuoso en su fabricación o debido al mal uso queda a criterio del distribuidor.

Para obtener un servicio de reparación bajo esta garantía, por favor, comuníquese con Nostalgia Products Group, LLC al número telefónico previamente mencionado o completando el Formulario de Preguntas para Atención al Cliente que se encuentra en www.nostalgielectrics.com.

Esta garantía no aplica a la mercadería refabricada.

Por favor, lea estas instrucciones cuidadosamente. El incumplimiento de estas instrucciones, los daños causados por repuestos inapropiados, el abuso o mal uso, anularán este compromiso hacia usted y cualquier otra garantía expresa.

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

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

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

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.nostalgiaelectrics.com pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	28
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	28
INTRODUCTION	29
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	30
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	32
CONSEILS PRATIQUES	33
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	33
RECETTES	34
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES	39

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

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



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

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

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

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

Spécifications des Appareils:

120 Volts, 60 Hertz

550 Watts, Approbation ETL

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS immerger dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge abrasive ou un chiffon sur l'appareil.
4. NE JAMAIS utiliser aucun tampon à récurer sur l'appareil.
5. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
6. NE JAMAIS immerger la Chambre de soufflage inférieure dans l'eau.
7. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou qu'il est nettoyé.
8. NE PAS faire fonctionner cet appareil lorsque la prise ou le cordon est endommagé(e) ou qu'il ne fonctionne pas correctement.
9. NE PAS nettoyer quelque pièce de cet appareil au lave-vaisselle.
10. Garder hors de portée des enfants.
11. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
12. Jeunes enfants sans surveillance et les individus cognitivement contestées ne doivent jamais faire fonctionner cet appareil à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
13. Les jeunes enfants doivent être surveillés tout à proximité de l'appareil pour assurer leur sécurité et qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
14. NE PAS essayer de réparer cet appareil soi-même.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES



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

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons, le cas échéant. Utiliser des gants de cuisinier pour manipuler la marmite.
3. Pour se protéger contre l'électrisation, ne pas plonger le cordon, la fiche ou la Base dans l'eau ou autre liquide.
4. Débrancher de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de retirer des pièces ou de le nettoyer.
5. NE PAS faire fonctionner l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé(e) ou qu'il a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour qu'il soit évalué ou réparé.
6. Le fabricant recommande l'utilisation d'aucun accessoire. L'utilisation d'un accessoire pourra provoquer des blessures.
7. Ne pas tenter de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra provoquer une exposition à des tensions dangereuses ou autres dangers. Toute réparation doit être effectuée par un personnel agréé.
8. NE PAS utiliser à l'extérieur. Pour un usage domestique avec de la nourriture et des liquides seulement.

9. NE PAS déplacer l'appareil avec de l'huile chaude ou autre liquide à l'intérieur. Laisser les pièces chaudes refroidir avant de déplacer ou de nettoyer l'appareil.
10. NE PAS utiliser cet appareil sur le dessus d'une cuisinière, sous un gril ou dans un four.
11. NE PAS utiliser l'appareil à une autre fin que celle pour laquelle il est prévu.
12. NE PAS faire souffler les grains de maïs dans une marmite à sec ou sans huile.
13. NE PAS laisser brancher appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance.
14. Faire preuve d'une extrême prudence au moment de retirer le maïs soufflé. Toujours porter des gants de cuisinier et mettre l'appareil à la position OFF (arrêt) avant de le faire basculer pour en retirer le maïs soufflé.
15. Mettre tous les commutateurs à la position OFF (arrêt) avant de débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.
16.  NE PAS toucher à la Chambre de soufflage supérieur ou inférieure pendant l'utilisation. L'appareil sera TRÈS CHAUD. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler.
17. Faire preuve de prudence au moment de retirer le maïs soufflé, car l'intérieur de l'appareil devient extrêmement chaud.
18. NE PAS se tenir à proximité de la Chambre de soufflage ou se pencher au-dessus au moment de l'utilisation.
19. NE PAS laisser pendre le cordon d'un bord de table, de comptoir ou toucher à une surface chaude.
20. Un cordon d'alimentation court est prévu pour diminuer le risque d'emmêlement ou de trébuchement que pourrait causer un cordon plus long.
21. Un cordon d'alimentation amovible plus long peut être utilisé, mais avec prudence.
22. La puissance nominale électrique indiquée d'une rallonge devrait être aussi élevée que celle de l'appareil.
23. Afin d'éviter un risque dû à la remise à zéro accidentelle de la découpe thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par une mise sous tension et hors tension externe par l'utilitaire.
24. Cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de choc électrique, cette fiche est conçue de façon à être branchée dans une prise électrique polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser celle-ci. **Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque façon.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

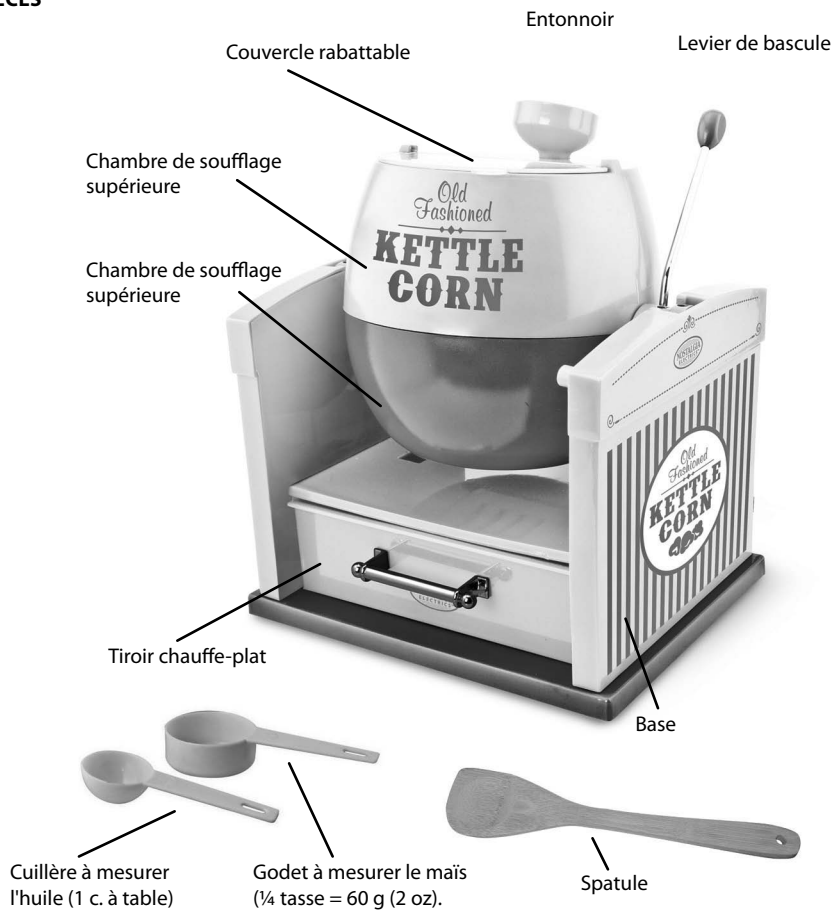
INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE de Nostalgia Electrics! Oublier la foire provinciale et déguster un maïs de style marmite salé, sucré, croquant, à la maison en tout temps. Verser simplement l'huile végétale, les grains de maïs, le sucre et le sel dans l'appareil, tel qu'il est indiqué. Le mécanisme unique de double agitation mélangera les ingrédients avec le maïs soufflé, qui s'en retrouvera parfaitement enrobé de sucre. Une fois le maïs soufflé, éteindre l'appareil et verser le maïs de style marmite dans le tiroir à service. Il demeurera chaud pendant la préparation d'une autre fournée.

Faire également une variété de saveurs de maïs de style marmite, y compris maïs au caramel croquant, maïs confetti, maïs de style marmite au chocolat, maïs au fromage et. maïs de style marmite sucré et relevé.

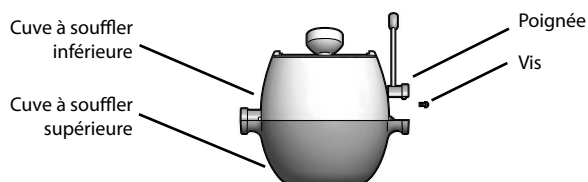
PIÈCES ET ASSEMBLAGE

PIÈCES

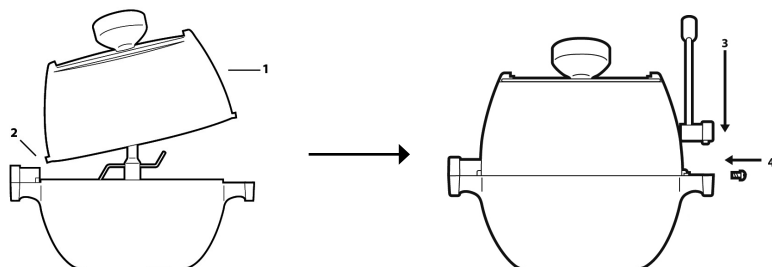


ASSEMBLAGE

Avant la première utilisation, suivre les étapes suivantes pour fixer la Cuve à souffler supérieure et la Poignée à la Cuve à souffler inférieure.



- Placez la Chambre Popping Upping afin qu'il s'ouvre sur le côté opposé de l'appareil comme le cordon. Insérez la languette de la Chambre Popping supérieur dans le bouton circulaire de la Chambre Basse Popping et appuyez fermement.
- Sur le côté opposé, aligner la poignée avec bouton sur la Cuve à souffler inférieure, puis fixer à l'aide de la vis prévue et d'un tournevis cruciforme (tournevis non compris).



- Faire glisser la Cuve à souffler assemblée dans le Socle avec les boutons circulaires reposant solidement à l'intérieur des encoches.

POSITIONS DES COMMUTATEURS

Gauche : « | » Chauffer et Remuer / Centre : « O » OFF (marche) / Droite : « || » Remuer



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant la première utilisation, nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasif(ve), humide. Assécher soigneusement.

1. Premièrement, trouver une surface plane près d'une prise murale avant de la démarrer. S'assurer que le cordon est éloigné de toute source d'eau. L'utilisation d'une rallonge est acceptable, le cas échéant.
2. Rassembler les fournitures nécessaires pour faire le maïs soufflé : le maïs à souffler, le sucre, les assaisonnements et l'huile de cuisson.
3. Brancher l'appareil alors que le commutateur situé à l'arrière de l'appareil est à la position « O » OFF (arrêt).
4. Mesurer 2 cuillères à table d'huile et la verser dans la Chambre de soufflage par l'Entonnoir.
5. Mettre le commutateur à l'arrière de l'appareil à la position « | » ou Chauffer/ Remuer. Laisser fonctionner de 2 à 3 minutes pour faire chauffer l'huile.
6. À l'aide du Godet à mesurer le maïs, ajouter 60 g (2 oz) (1/4 tasse) de grains de maïs par l'Entonnoir. NE PAS mettre plus de 60 g (2 oz) de grains dans la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE.
7. Mesurer 3 cuillères à table de sucre et 1/4 cuillère à café de sel (au goût). Ajouter à la Chambre de soufflage par l'Entonnoir juste avant que le maïs commence à souffler. NE PAS ajouter le sucre trop tôt ou il brûlera.
8.  NE PAS ouvrir le couvercle rabattable alors que l'appareil est allumé. Ajouter les ingrédients par l'Entonnoir SEULEMENT.
9.  NE PAS se tenir à proximité ou au-dessus de la MACHINE À MAÏS SOUFFLÉ DE STYLE MARMITE au moment de son fonctionnement.
10. Après environ une minute de soufflage, tourner le commutateur à l'arrière de l'appareil à la position « || » ou Remuer. L'appareil continuera à remuer le maïs de style marmite au moment où le soufflage se termine.
11. Une fois le maïs soufflé, mettre immédiatement le commutateur à la position « O » OFF (arrêt).
12. Ouvrir le Tiroir chauffe-plat.
13. À l'aide de gants de cuisinier, tirer le Levier de bascule vers l'avant pour verser le maïs soufflé dans le Tiroir chauffe-plat. Choisir également de verser le maïs de style marmite dans son propre bol de service.
14. Utiliser la Spatule comprise pour retirer le maïs de style marmite sucré de la Chambre de soufflage et le verser dans le Tiroir chauffe-plat.
15.  FAIRE PREUVE DE PRUDENCE au moment de retirer le maïs soufflé de la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE, car l'appareil et les ingrédients deviennent TRÈS CHAUDS. Le port de gants de cuisinier est recommandé.
16. Conserver le maïs de style marmite dans le tiroir chauffe-plat au moment où une autre fournée est en cours de soufflage. L'huile n'aura pas à préchauffer aussi longtemps (environ une minute) pour les fournées supplémentaires puisque l'appareil est déjà chaud.
17. Une fois le maïs soufflé, mettre l'appareil à la position OFF (arrêt), puis le débrancher. Une fois que l'appareil se sera refroidi, suivre les consignes décrites à la Section Nettoyage et entretien pour nettoyer la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE.

CONSEILS PRATIQUES



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

Fumée

Si la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE 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 Chambre de soufflage inférieure après chaque utilisation.

Maïs soufflé

Pour de meilleurs résultats, utiliser un maïs à souffler naturel à enveloppe molle. Le maïs à souffler biologique n'est pas recommandé pour une utilisation avec la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE comme il a une enveloppe plus dure, et un plus grand nombre de grains non éclatés en résultera.

Brûlage

Pour éviter que le maïs de style marmite ne brûle, ajouter l'huile en premier, laisser préchauffer pendant 2 à 3 minutes, puis ajouter les grains de maïs. Ajouter le sucre et le sel juste avant que le maïs commence à souffler. Mettre la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE à la position « || » Remuer après une minute de soufflage. Ceci éteindra l'élément chauffant. La MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE continuera à remuer le maïs de style marmite au moment où le soufflage se termine.

Maïs au caramel

Remplacer également la cassonade par du sucre cristallisé pour faire un maïs au caramel dans la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que l'appareil est débranché et COMPLÈTEMENT REFROIDI avant de le nettoyer.
2. Retirer les Cuve à souffler supérieure et Cuve à souffler inférieure en faisant glisser vers le haut les boutons circulaires sur les côtés de l'appareil.
3. Dévisser la Poignée de la Cuve à souffler inférieure l'aide d'un tournevis cruciforme (non compris). Faire glisser la Cuve à souffler supérieure par en dessous du bouton opposé pour la retirer.
4. Retirer le Couvercle à charnière de la Cuve à souffler supérieure en le pliant légèrement vers le haut jusqu'à ce que la Cuve à souffler inférieure se sépare de la Cuve à souffler supérieure.
5. Laver la Cuve à souffler supérieure, la Poignée, le Couvercle à charnière, l'Entonnoir et le Tiroir chauffe-plat dans de l'eau tiède savonneuse, à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasif(ve). Rincer soigneusement, puis assécher à l'aide d'une serviette non abrasive.
6. Nettoyer la surface antiadhésive de la Chambre de soufflage inférieure à l'aide d'un chiffon savonneux et humide, non abrasif. Essuyer la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre, puis assécher à l'aide d'un chiffon non abrasif, sec. NE JAMAIS utiliser aucun tampon à récurer, ni de produit nettoyant abrasif sur la Chambre de soufflage inférieure, car ceci pourrait l'égratigner.
7. NE JAMAIS immerger la Chambre de soufflage inférieure dans l'eau.
8. Essuyer l'extérieur de Chambre de soufflage inférieure à l'aide d'un chiffon humide et sec.
9. Essuyer l'extérieur de la Base à l'aide d'un chiffon humide et sec.

REMARQUE : Ne jamais mettre quelque pièce au lave-vaisselle. Toujours laver à la main.

RECETTES

La MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE fait un délicieux maïs de style marmite croustillant, tout comme dans les marmites en fonte des foires provinciales. Déguster un maïs marmite sucré et salé traditionnel ou utiliser les recettes suivantes pour créer une variété de saveurs délicieuses.

Au moment de faire un maïs de style marmite, toujours suivre ces lignes directrices :

- Ajouter l'huile par l'Entonnoir en premier; mettre le commutateur sur « | » Chauffer/Remuer, puis laisser préchauffer de 2 à 3 minutes.
- Ajouter les grains de maïs à l'huile préchauffée par l'Entonnoir.
- Ajouter le sucre et le sel par l'Entonnoir juste avant que le maïs commence à souffler.
- Mettre le commutateur sur « || » Remuer après une minute de soufflage pour éviter que le maïs ne brûle.

MAÏS DE STYLE MARMITE

- 2 c. à table d'huile végétale
 - 60 g (¼ tasse) de grains de maïs non soufflés
 - 3 c. à table de sucre cristallisé blanc
 - ¼ c. à café de sel, ou au goût
- Suivre les étapes décrites à la Page 32, ajouter l'huile végétale, les grains de maïs à souffler, le sucre et le sel dans la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE.
- Faire souffler, tel qu'il est indiqué.

MAÏS DE TYLE MARMITE AU CARMEL CROQUANT

- 2 c. à table d'huile de maïs
 - 60 g (¼ tasse) de grains de maïs non soufflés
 - 2 c. à table de cassonade
 - ¼ c. à café de sel cachet
 - 480 g (2 tasses) d'amandes, d'arachides non salées ou de noix mélangées
- Faire préchauffer l'huile dans la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE, tel qu'il est indiqué à la Page 32.
- Ajouter les grains de maïs à souffler à l'huile préchauffée par l'Entonnoir.
- Ajouter la cassonade et le sel par l'Entonnoir juste avant que le soufflage commence.
- Terminer le soufflage, tel qu'il est indiqué.
- Transférer le maïs de style marmite dans un grand bol de service. Incorporer les noix.

MAÏS DE STYLE MARMITE AU SUCRE ET À LA CANNELLE

- 2 c. à table de sucre cristallisé blanc Mélanger le sucre, la cannelle et le sel dans un petit bol; réserver.
- ¼ c. à café de cannelle, ou plus au goût Faire préchauffer l'huile dans la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE, tel qu'il est indiqué à la Page 32.
- Pincée de sel, ou au goût Ajouter les grains de maïs à souffler à l'huile préchauffée par l'Entonnoir.
- 2 c. à table d'huile de colza Ajouter le sucre et le sel par l'Entonnoir, juste avant que le maïs commence à souffler.
- 60 g (¼ tasse) de grains de maïs non soufflés Terminer le soufflage, tel qu'il est indiqué.

MAÏS DE STYLE MARMITE GLACÉ AU CHOCOLAT

- 2 c. à table d'huile végétale Suivre les étapes décrites à la Page 32, ajouter l'huile végétale, les grains de maïs à souffler, le sucre et le sel dans la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE. Faire souffler, tel qu'il est indiqué.
 - 60 g (¼ tasse) de grains de maïs non soufflés
 - 2 c. à table de sucre cristallisé blanc
 - ¼ c. à café de sel, ou au goût
- GLAÇURE :**
- 60 g (¼ tasse) de grains de chocolat semi-sucré **POUR LA GLAÇURE :**
Séparer la graisse végétale entre le chocolat blanc et le chocolat blanc.
Faire fondre séparément dans des bols à l'épreuve de la chaleur au-dessus d'un bain-marie. Remuer fréquemment à feu doux pour éviter de faire brûler le chocolat. (Faire fondre le chocolat au four à micro-ondes dans des bols séparés. Faire chauffer par incréments de 15 secondes, en remuant fréquemment jusqu'à ce que mélange soit fondu.)
 - 60 g (¼ tasse) de grains de chocolat blanc Recouvrir une tôle à biscuits d'un papier ciré. Répartir uniformément le maïs soufflé sur une tôle à biscuits.
 - ½ c. à café de graisse végétale, séparée Tremper une fourchette dans le chocolat et arroser le maïs soufflé. Faire de même avec le chocolat blanc. Laisser durcir jusqu'à obtenir une consistance sèche. Couper en morceaux.

MAÏS DE STYLE MARMITE AU FROMAGE

- 2 c. à table d'huile végétale Faire préchauffer l'huile dans la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE, tel qu'il est indiqué à la Page 32.
- 60 g (¼ tasse) de grains de maïs non soufflés Ajouter les grains de maïs à souffler à l'huile préchauffée par l'Entonnoir.
- 1 sachet (40 g/1,5 oz) de mélange de fromage sec Verser le mélange de fromage sec par l'Entonnoir, juste avant que le soufflage commence.
Terminer le soufflage, tel qu'il est indiqué.

MAÏS DE STYLE MARMITE SUCRÉ ET RELEVÉ

- 2 c. à table d'huile végétale
 - 60 g (¼ tasse) de grains de maïs non soufflés
 - 2 c. à table de sucre cristallisé blanc
 - ½ c. à café de paprika
 - ½ c. à café de sel
 - ¼ c. à café de coriandre moulue
 - ¼ c. à café de poivre blanc
 - ⅛ c. à café poivre de Cayenne
- Mélanger le sucre, le paprika, le sel, la coriandre moulue, le poivre blanc et le poivre de Cayenne dans un petit bol. Réserver.
- Faire préchauffer l'huile dans la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE, tel qu'il est indiqué à la Page 32.
- Ajouter les grains de maïs à souffler à l'huile préchauffée par l'Entonnoir.
- Verser le mélange de sucre/épice par l'Entonnoir, juste avant que le soufflage commence.
- Terminer le soufflage, tel qu'il est indiqué.

MAÏS DE STYLE MARMITE ET BRETZEL AU CHOCOLAT

- 2 c. à table d'huile végétale
 - 60 g (¼ tasse) de grains de maïs non soufflés
 - 2 c. à table de sucre cristallisé blanc
 - ¼ c. à café de sel, ou au goût
 - 960 g (4 tasses) de bretzels, coupés
- Suivre les étapes décrites à la Page 32, ajouter l'huile végétale, les grains de maïs à souffler, le sucre et le sel dans la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE. Faire souffler, tel qu'il est indiqué.
- Mettre l'huile dans un grand bol. Ajouter les bretzels, puis bien mélanger.
- POUR LA GLAÇURE :**
- Faire fondre les grains de chocolat et la graisse végétale à feu doux dans un bol à l'épreuve de la chaleur au-dessus d'un bain-marie. Remuer fréquemment pour éviter de faire brûler le chocolat. (Faire fondre le chocolat au four à micro-ondes. Faire chauffer par incréments de 15 secondes, en remuant fréquemment jusqu'à ce que mélange soit fondu.)
- GLAÇURE AU CHOCOLAT :**
- Recouvrir une tôle à biscuits d'un papier ciré. Répartir le maïs soufflé et le mélange de bretzel sur une tôle à biscuits.
- Tremper une fourchette dans le chocolat et arroser le maïs soufflé. Laisser durcir jusqu'à obtenir une consistance sèche. Couper en morceaux.

MAÏS DE STYLE MARMITE À LA BARBE À PAPA

- 2 c. à table d'huile végétale
 - 60 g (¼ tasse) de grains de maïs non soufflés
 - 3 c. à table de sucre à filer pour barbe à papa (toute saveur)
 - ¼ c. à café de sel, ou au goût
- Suivre les étapes décrites à la Page 32, ajouter l'huile végétale, les grains de maïs à souffler, le sucre et le sel dans la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE.
- Faire souffler, tel qu'il est indiqué.

MAÏS DE STYLE MARMITE AU BEURRE D'ARACHIDE

- 2 c. à table d'huile végétale
 - 2 c. à table de sucre cristallisé blanc
 - 60 g (¼ tasse) de grains de maïs non soufflés
 - ¼ c. à café de sel, ou au goût
- Ajouter l'huile végétale, le sel et les grains de maïs dans la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE.
- Faire souffler, tel qu'il est indiqué à la Page 32.
- POUR LA GLAÇURE :**
- Dans une petite casserole, faire fondre ensemble le sirop de maïs et le sucre.
- Ajouter le beurre d'arachide, puis faire fondre. Faire attention à ne pas faire trop bouillir le mélange ou le beurre d'arachide commencera à brûler.
- GLAÇURE :**
- 120 mL (½ tasse) de sirop de maïs clair (ou sirop blond)
 - 120 g (½ tasse) de sucre
 - 120 g (½ tasse) de beurre d'arachide
 - 1 c. à café de vanille
- Retirer du feu, puis incorporer la vanille.
- Recouvrir une tôle à biscuits d'un papier ciré. Répartir uniformément le maïs soufflé sur une tôle à biscuits.
- Tremper une fourchette dans le beurre d'arachide et arroser le maïs soufflé. Laisser durcir jusqu'à obtenir une consistance sèche. Couper en morceaux.

MAÏS SE STYLE MARMITE À LA PIZZA

- 2 c. à table de parmesan, râpé
 - 1 c. à café de poudre d'ail
 - 1 c. à café d'un mélange d'assaisonnement (italien)
 - 1 c. à café de paprika
 - ½ c. à café de sel
 - 1 pointe de poivre
 - 2 c. à table d'huile végétale
 - 60 g (¼ tasse) de grains de maïs non soufflés
- Au mélangeur ou au petit robot culinaire, mélanger le parmesan, la poudre d'ail, l'assaisonnement italien, le paprika, le sel et le poivre jusqu'à obtenir un mélange finement moulu (environ 3 minutes) Réserver.
- Faire préchauffer l'huile dans la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE, tel qu'il est indiqué à la Page 32.
- Ajouter les grains de maïs à souffler à l'huile préchauffée par l'Entonnoir.
- Ajouter le mélange de fromage et d'assaisonnement par l'Entonnoir juste avant que le soufflage commence.
- Terminer le soufflage, tel qu'il est indiqué.

MAÏS CONFETTI

- 2 c. à table d'huile végétale
 - 60 g (¼ tasse) de grains de maïs non soufflés
- Suivre les étapes décrites à la Page 32, ajouter l'huile végétale, les grains de maïs à souffler, le sucre et le sel dans la MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE. Faire souffler, tel qu'il est indiqué.

POUR LA GLAÇURE :

- 2 c. à table de sucre cristallisé blanc
- ¼ c. à café de sel, ou au goût

GLAÇURE :

- 120 g (½ tasse) de grains de chocolat blanc
- ½ c. à café de graisse végétale
- Sucres décoratifs arc-en-ciel

Faire fondre les grains de chocolat et la graisse végétale à feu doux dans un bol à l'épreuve de la chaleur au-dessus d'un bain-marie.

Remuer fréquemment pour éviter de faire brûler le chocolat. (Faire fondre également le chocolat au four à micro-ondes. Faire chauffer par incréments de 15 secondes, en remuant fréquemment jusqu'à ce que mélange soit fondu.)

Recouvrir une tôle à biscuits d'un papier ciré. Répartir uniformément le maïs soufflé sur une tôle à biscuits.

Tremper une fourchette dans le chocolat et arroser le maïs soufflé. Ajouter la quantité souhaitée de sucres décoratifs arc-en-ciel.

Laisser durcir jusqu'à obtenir une consistance sèche. Couper en morceaux.

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ
LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLER LE RETOURNER
IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

MACHINE À MAÏS DE STYLE MARMITE / PKC200

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par:

Nostalgia Products Group, LLC
1471, Boul. Partnership
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122

Site Internet : www.nostalgiaelectrics.com

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche SOUMETTRE.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défauts des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destiné au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com.

Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaelectrics.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 / nostalgiaelextr](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

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

