



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

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 06/17/16 DJ)



SPC500SS

Vintage Collection™ 2.5 oz. Stainless Steel Popcorn Cart
Acero Inoxidable Carrito para palomitas de maíz
Chariot à Maïs Éclaté d'Acier Inoxydable

Instructions and Recipes
Instrucciones y Recetas
Instructions et Recettes

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

CONTENTS

SAFETY	2
IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	10
HELPFUL TIPS	11
CLEANING & MAINTENANCE	11
RECIPES	12
RETURNS & WARRANTY	14

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
 325 Watts



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

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

IMPORTANT PRECAUTIONS

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before operating this appliance.
2. Keep door of Main Unit closed while operating. Do not touch Kettle while operating; it gets very HOT.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
7. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
8. DO NOT use outdoors.
9. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.
10. DO NOT leave Kettle motor running once popping has ceased.
11. Extreme caution must be used when moving this appliance.

12. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
13. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.
14. Check Kettle for presence of foreign objects prior to use.
15. Make sure the Kettle is properly attached to brackets before operating and that the motor plug is plugged into the Kettle.
16. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
17. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
18. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
19. This appliance has a 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!

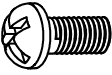
INTRODUCTION

Thank you for purchasing the VINTAGE COLLECTION™ 2.5 OZ. STAINLESS STEEL POPCORN CART! This 48" tall vendor-style popcorn cart will be the hit of every party. It pops up to ten cups of hot, kettle cooked popcorn per batch. Providing a vintage look and feel, the unit features a compartment in the base of the unit to store supplies, making it easy to keep the cart well stocked and organized. Popcorn has never tasted so good at home!

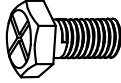
Visit www.nostalgiaproducts.com to find out which kits and accessories are available for this product!

PARTS & ASSEMBLY

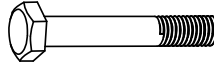
Hardware



#1 Screw (10mm)
(Qty. 6)



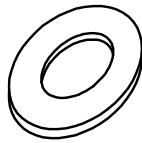
#2 Screw (20mm)
(Qty. 4)



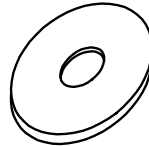
#3 Bolt (65mm)
(Qty. 4)



#4 Flat Washer
(Qty. 4)



#5 Flat Washer
(Qty. 2)



#6 Flat Washer
(Qty. 4)



#7 Nut Cap
(Qty. 6)

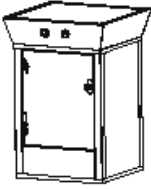


#8 Screw (10mm)
(Qty. 2)



#9 Nut
(Qty. 2)

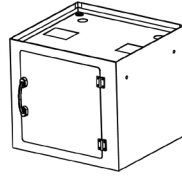
Parts



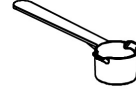
(A) Main Unit



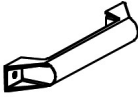
(B) Kernel Measuring Cup (2 ounces)



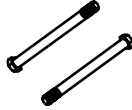
(C) Storage Compartment



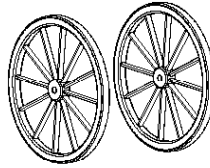
(D) Oil Measuring Spoon (1 Tbsp.)



(E) Push Handle



(F) Axle Rods (Qty. 2)



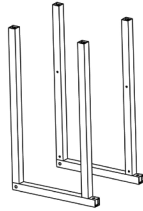
(G) Wheel



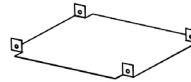
(H1) Wrench



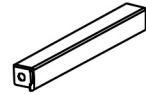
(H2) Wrench



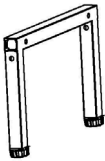
(I) Base Support



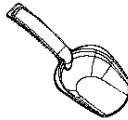
(J) Bottom Plate



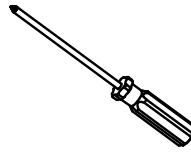
(K) Cross Bar



(L) Leg Assembly



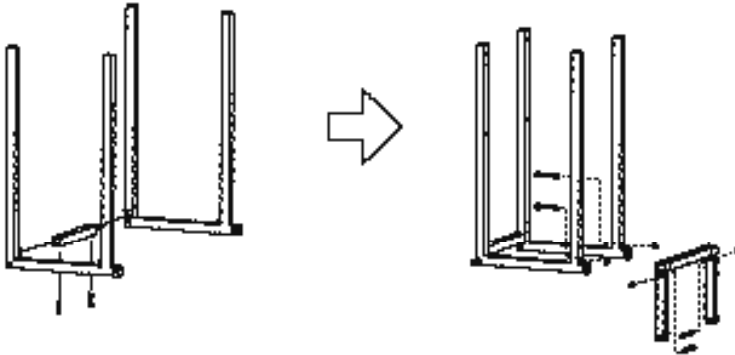
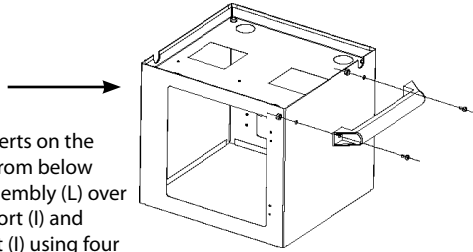
(M) Popcorn Scoop



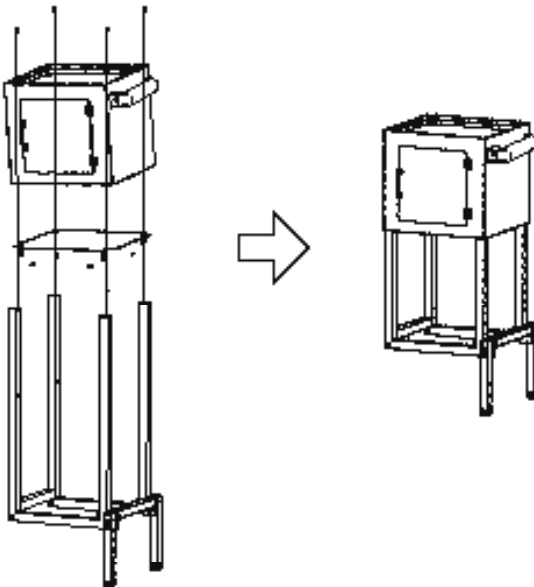
(N) Screwdriver

Assembly of Base Support

1. Attach Push Handle (E) from inside Storage Compartment (C) using supplied #6 Screws and #9 Nuts.
2. Insert Cross Bar (K) into the square inserts on the inside of Base Support (I) and secure from below with two #1 Screws. Insert the Leg Assembly (L) over the protruding ends of the Base Support (I) and fasten from the inside of Base Support (I) using four #3 Bolts, four #4 Flat Washers, and four #7 Nut Caps.

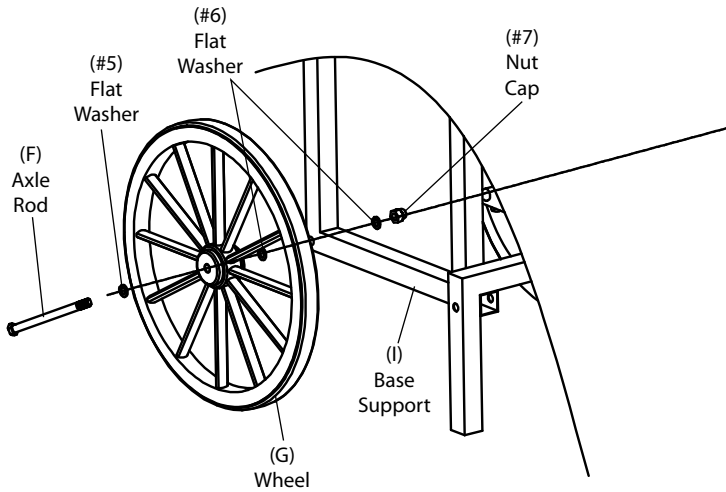


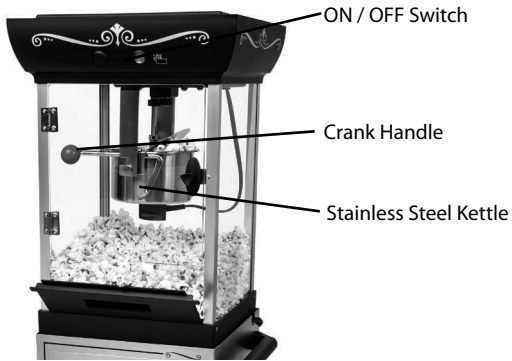
3. Secure Bottom Plate (J) to Base Support (I) using four #1 Screws.
4. Assemble Base Support (I) into the bottom of the Storage Compartment (C) and secure with four #2 Screws.



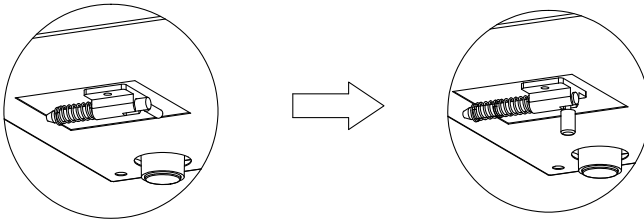
Assembly of Wheels

1. Slide one #5 Flat Washer onto Axle Bolt (F) and insert Axle Bolt (F) into Wheel (G).
2. Put on one #6 Flat Washer, and insert Axle Bolt (F) with Wheel (G) into Base Support (I).
3. Add a second #6 Flat Washer and #7 Nut Cap. Use Wrench (H) to tighten the #7 Nut Cap.
4. Repeat steps to attach second Wheel (G) onto the other side of the Base Support (I).



Assembly of Main Unit

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



HOW TO OPERATE

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

1. First, find a flat surface near an electrical outlet before starting. Make sure your cord is away from any water source. It is acceptable to use an extension cord if needed.
2. Gather your popcorn making supplies: popcorn, seasonings, bowls or bags for holding the popcorn, cooking oil, Kernel Measuring Cup (B) and Oil Measuring Spoon (D). (Kernel Measuring Cup and Oil Measuring Spoon are included with your unit).
3. Plug in the appliance while switch is flipped to OFF position.
4. Make sure Kettle is properly secured in support brackets.
5. Make sure Kettle motor is plugged in.
6. Turn appliance ON by flipping the switch on the top of the machine (see illustration above for location of switches). Allow the appliance to run 3-5 minutes to heat up Kettle.
7. Turn unit OFF.
8. Use the Oil Measuring Spoon (D) supplied with your OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART to add 1 tablespoon of your favorite popcorn cooking oil to the Kettle. For best popping results, it is suggested to use light vegetable oil.
9. Add popcorn kernels to the Kettle using supplied Kernel Measuring Cup (B).
NOTE: If you are using pre-measured packages of corn kernels or popcorn making kits, you must still measure out the corn kernels and oil using the supplied Kernel Measuring Cup (B) and Oil Measuring Spoon (D). Always follow this rule: 1 Tbsp. oil + 2-oz. popcorn = 8 cups popcorn.
10. Turn the unit ON and close the door. In no time at all, you will hear the popping begin. Fresh, hot popcorn will begin to burst out of the flip lids on the Kettle - just like at the theater!
11. Use your Popcorn Scoop (M) to scoop and serve.

HELPFUL TIPS

POPCORN

The 2.5 OZ. STAINLESS STEEL POPCORN CART is designed for all regular and premium brands of popping corn. Yellow corn generally pops better than white corn, while some brands of kernels have a harder outer shell and may result in fewer popped kernels. Try different brands to find which you like best.

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

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

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

SMOKING

If your 2.5 OZ. STAINLESS STEEL POPCORN CART begins to smoke during cooking, it may be due to grease build up. In order to reduce smoking, make sure that you clean the inside of the Kettle between uses.

CLEANING & MAINTENANCE

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

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

RECIPES

The 2.5 OZ. STAINLESS STEEL POPCORN CART makes hot, fresh, theater style popcorn every time – anytime!

Enjoy your freshly popped corn in a variety of ways:

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

1 Gallon = 16 Cups

PARMESAN POPCORN

- 1 Gallon Popped Corn Pop corn kernels using the 2.5 OZ. STAINLESS STEEL POPCORN CART as directed in the HOW TO OPERATE section.
- 1 Tsp. Garlic Powder
- 3 Green Onions, finely chopped Combine garlic powder, green onions, cracked pepper, sea salt and parmesan cheese. Set aside.
- ½ Tsp. Cracked Pepper In a large mixing bowl, drizzle hot olive oil over popcorn.
- 1 Tsp. Sea Salt Toss until well coated.
- 1 Cup Parmesan Cheese, grated (more or less to taste) Slowly add in dry ingredients while continuously stirring popcorn until well coated.
- 3 Tbsp. Olive Oil, heated You may also shake the dry ingredients over popcorn in a large paper or muslin bag.

TRADITIONAL POPCORN BALLS

- 1 Gallon Popped Corn Pop corn kernels using the OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART as directed in the HOW TO OPERATE section.
- ½ Cup Corn Syrup
- ½ Cup Granulated Sugar Mix corn syrup, sugar and salt together in pot and dissolve over medium heat for about 3 minutes.
- ½ Tsp. Salt
- 1 Stick of Butter, softened Add popcorn to pot, stirring and tossing consistently until popcorn is evenly coated at low heat.
Remove from heat.
Use softened butter to form balls while popcorn mixture is still warm.
Wrap individual balls in plastic wrap, tie and store at room temperature.

CHUNKY MONKEY

- 1 Gallon Popped Corn
 - 1 12-oz. Bag Semi-Sweet Chocolate Chips
 - 1 12-oz. Bag Peanut Butter Morsels
 - 4.2-oz. Bag Banana Chips, broken into small pieces
 - 11-oz. Bag Peanuts
- Pop corn kernels using the 2.5 OZ. STAINLESS STEEL POPCORN CART as directed in the HOW TO OPERATE section.
- Melt chocolate chips and peanut butter morsels over stove, as packaging recommends.
- Line cookie sheet with wax paper.
- Toss together popcorn and banana chips.
- Spread popcorn and banana chip mixture evenly over cookie sheet.
- Drizzle melted chocolate and peanut butter mixture over popcorn and banana chips.
- Sprinkle peanuts over chocolate and peanut butter mixture.
- Allow to cool.
- When chocolate and peanut butter has hardened, break up the Chunky Monkey into pieces.
- Can be stored in plastic freezer bags.

POPCORN PEPPERMINT BARK

- 1 Gallon Popped Corn
 - 1 12-oz. Bag Semi-Sweet or Dark Chocolate Chips
 - 1¼ cup Peppermint Sticks, crushed
- Pop corn kernels using the 2.5 OZ. STAINLESS STEEL POPCORN CART as directed in the HOW TO OPERATE section.
- Melt chocolate chips over stove, as packaging recommends.
- Line cookie sheet with wax paper.
- Spread popcorn evenly over cookie sheet.
- Drizzle melted chocolate over popcorn.
- Sprinkle crushed peppermints over chocolate.
- Allow to cool.
- When chocolate has hardened, break up Popcorn Peppermint Bark into pieces.
- Can be stored in plastic freezer bags.

RETURNS & WARRANTY

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

VINTAGE COLLECTION™ 2.5 OZ. STAINLESS STEEL POPCORN CART / SPC500SS

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

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

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

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

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

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

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

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

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

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

CONTENIDO

SEGURIDAD	15
PRECAUCIONES IMPORTANTES	16
MEDIDAS IMPORTANTES	16
INTRODUCCIÓN	17
PIEZAS Y ENSAMBLAJE	18
CÓMO FUNCIONA	23
CONSEJOS ÚTILES	24
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	24
RECETAS	25
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	27

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
325 Watts



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

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

MEDIDAS IMPORTANTES

Cuando se estén utilizando equipos electrodomésticos, incluyendo este equipo, se deben seguir precauciones de seguridad básicas.

1. Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.
2. Mantenga cerrada la puerta de la unidad principal mientras lo esté operando. No toque el caldero mientras esté operando el equipo, se pone MUY CALIENTE.
3. Para protegerse de los choques eléctricos no sumerja el cable eléctrico, el enchufe ni cualquier otra parte de este equipo en agua ni en otros líquidos.
4. Cuando el equipo se esté utilizando cerca de niños, es necesaria una supervisión estrecha.
5. Desconéctelo del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de retirar piezas y antes de la limpieza.
6. NO opere ningún equipo electrodoméstico si tiene el cable o el enchufe dañados, ni si el equipo ha sido dañado de cualquier manera. Lleve el equipo al taller de reparaciones más cercano para su examen o reparación.
7. El fabricante no recomienda el empleo de implementos accesorios. El empleo de estos puede causar lesiones.
8. NO lo utilice en exteriores.
9. Coloque el equipo tan cerca del tomacorriente como sea posible para evitar lesiones ocasionadas al tropezar con el cable eléctrico.

10. NO deje el motor del caldero trabajando una vez que haya cesado la explosión de las palomitas.
11. Cuando se mueva este equipo deben tomarse precauciones extremas.
12. NO use el equipo para otro propósito que no sea aquel para el cual está destinado.
13. Un equipo que esté enchufado en un tomacorriente no debe dejarse sin supervisión mientras esté en operación.
14. Antes de usar el caldero verifique que no haya en él objetos extraños.
15. Asegúrese de que el caldero esté colocado adecuadamente en los soportes antes de operarlo y de que el enchufe del motor esté enchufado en el caldero.
16. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de que se enrede o que se tropiece con el.
17. Se pueden utilizar cables de alimentación desmontables más largos si se tiene cuidado durante su uso.
18. Las características nominales indicadas en un cable de extensión deben ser al menos iguales que las del electrodoméstico.
19. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición. **Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe. Si aún no entra bien, contacte con un electricista calificado. No trate de realizar ninguna modificación en el enchufe.**

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

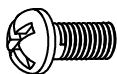
INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar el ACERO INOXIDABLE CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ. Este carro de palomitas de maíz estilo vendedor de 48" de altura será un éxito en cada fiesta. En cada tanda se pueden elaborar en el caldero hasta diez tazas de palomitas de maíz calientes y frescas. Proporcionando un estilo y un sentimiento antiguos que hacen recordar las casas del cine silente y los carnavales de principios de los años 1900s, hay un compartimiento en la base de la unidad para almacenar suministros, de modo que sea fácil mantener el carrito bien abastecido y organizado. Palomitas nunca ha sabido tan bueno como en casa!

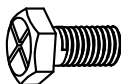
Visite www.nostalgiaproducts.com para saber qué kits y accesorios están disponibles para este producto!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

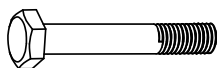
Hardware



Tornillo #1 (10mm)
(Cant. 6)



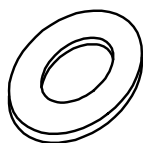
Tornillo #2 (20mm)
(Cant. 4)



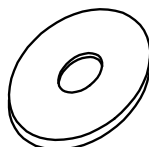
Perno #3 (65mm)
(Cant. 4)



Arandela plana #4
(Cant. 4)



Arandela plana #5
(Cant. 2)



Arandela plana #6
(Cant. 4)



Tapa de tuerca #7
(Cant. 6)

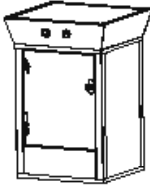


Tornillo #8 (10mm)
(Cant. 2)



Tuerca #9
(Cant. 2)

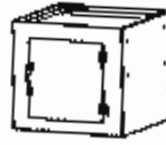
Partes



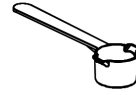
(A) Unidad Principal



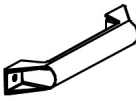
(B) Medida para Granos (12 oz.)



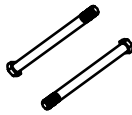
(C) Compartimiento de Almacenamiento



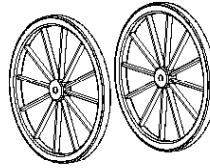
(D) Medida para Aceite (1 cucharada)



(E) Agarradera para Empujar



(F) Barra de Ejes



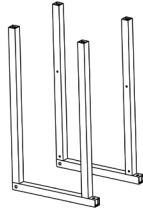
(G) Ruedas



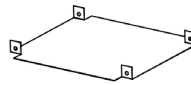
(H1) Llave



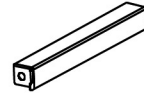
(H2) Llave



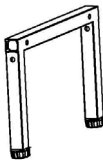
(I) Soporte de Base



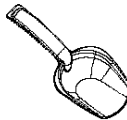
(J) Placa Inferior



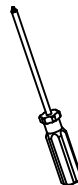
(K) Barra Transversal



(L) Conjunto de las Patas



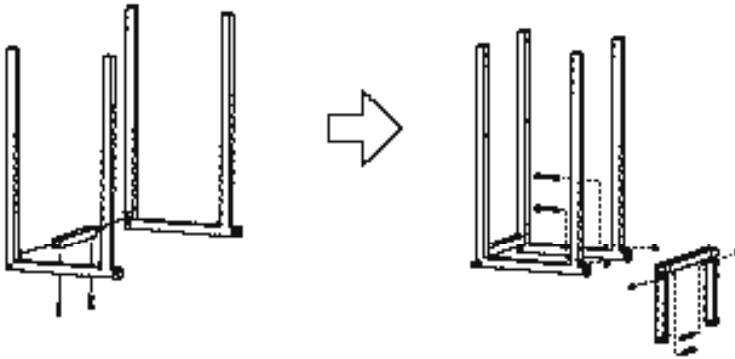
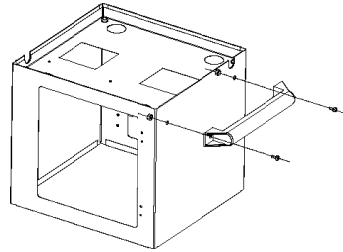
(M) Pala para Servir las Palomitas de Maíz



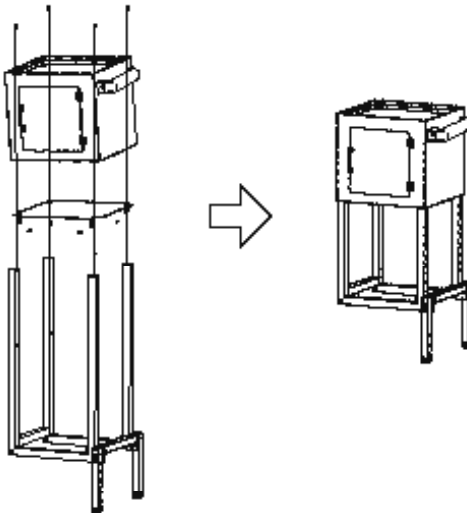
(N) Destornillador

Conjunto del soporte de base

1. Fije la Agarradera para Empujar (E) desde dentro del Compartimiento de Almacenamiento (C) utilizando los Tornillos No. 6 y las Tuercas No. 9 suministrados.
2. Inserte la Barra Transversal (K) en los insertos cuadrados que están por la parte interior del Soporte de Base (I) y asegúrela desde abajo con dos Tornillos N° 1. Inserte el Conjunto de las Patas (L) por los extremos sobresalientes del Soporte de la Base (I) y apriételo desde el interior del Soporte de la Base (I) utilizando cuatro Pernos No. 3, cuatro Arandelas Planas No. 4 y cuatro Tapas de Tuerca No. 7.

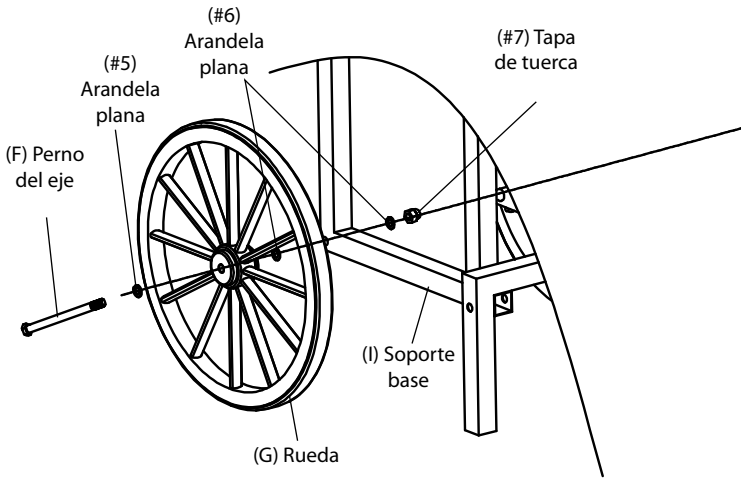


3. Asegure la Placa Inferior (J) al Soporte de Base (I) utilizando cuatro Tornillos No. 1.
4. Ensamble el Soporte de Base (I) en la parte inferior del Compartimiento de Almacenamiento (C) y asegúrelo con cuatro pernos No. 2.

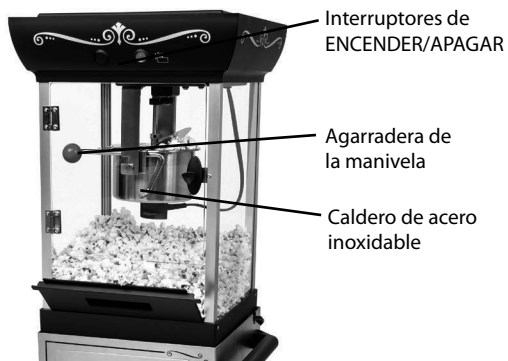


Ensamblaje de las ruedas

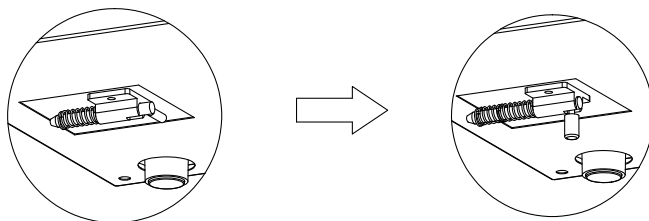
1. Deslice una Arandela plana #5 en el Perno del eje (F) e inserte el Perno del eje (F) en la Rueda (G).
2. Coloque una Arandela plana #6, e inserte el Perno del eje (F) con la Rueda (G) en el Soporte de base (I).
3. Agregue una segunda Arandela plana #6 y una Tapa de tuerca #7. Utilice la Llave (H) para apretar la Tapa de tuerca #7.
4. Repita los pasos para fijar la segunda Rueda (G) al otro lado del Soporte de base (I).



Ensamblaje de la unidad principal



1. Coloque la unidad principal (A) encima del compartimiento de almacenamiento (C).
2. Asegúrese de que los dos pasadores de inserción en la parte inferior de la Unidad Principal (A) estén alineados correctamente de modo que la Unidad Principal (A) pueda fijarse bajo la viga del Compartimiento de Almacenamiento (C).



CÓMO FUNCIONA

Antes del primer uso, limpie al interior de la unidad frotándola con una esponja, toalla o paño no abrasivos húmedos y a continuación frótelas con una toalla seca no abrasiva. Limpie bien el interior del caldero y asegúrese de que esté bien colocado en los soportes antes de comenzar.

1. Antes de comenzar, busque una superficie plana cerca de un tomacorriente. Asegúrese de que el cable de alimentación esté alejado de cualquier fuente de suministro de agua. Si es necesario, se acepta el uso de un cable de extensión.
2. Haga acopio de los suministros para hacer palomitas de maíz: maíz para palomitas, sazónadores, tazones o bolsas para contener las palomitas, aceite para cocinar, Medida para granos (B) y Medida para aceite (D). (Estos últimos se incluyen con la unidad).
3. Enchufe el equipo estando en interruptor de alimentación en la posición de apagado (OFF).
4. Asegúrese de que el caldero esté firmemente asegurado en los soportes.
5. Asegúrese de que el motor del caldero esté acoplado.
6. Encienda el equipo colocando el interruptor de alimentación que está en la parte superior de la máquina en la posición de encendido (ON) (consulte la ilustración anterior para ver la ubicación de los interruptores). Deje que el equipo funcione de 3 a 5 minutos para calentar el caldero.
7. Apague la unidad.
8. Utilice la Medida para aceite (D) suministrada con su ACERO INOXIDABLE CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ para añadir 1 cucharada de su aceite favorito en el caldero. Para un mejor resultado en la obtención de las palomitas, se sugiere el uso de aceite vegetal ligero.
9. Añada maíz para palomitas al Caldero usando la Medida para granos (B) suministrada. **NOTA:** Si está utilizando paquetes ya medidos de granos de maíz para palomitas o conjuntos para hacer palomitas, de todos modos debe medir los granos de maíz y el aceite utilizando la Medida para granos (B) y la Medida para aceite (D) suministradas. Siga siempre la regla: 1 cucharada de aceite + 2 onzas de maíz para palomitas = 8 tazas de palomitas de maíz.
10. ENCIENDA la unidad y cierre la puerta. Casi de inmediato oírás el crepitar de las palomitas. Comenzarán a salir palomitas frescas y calientes por las tapas inclinadas del caldero, ¡igual que en el teatro!
11. Utilice su Pala para servir las palomitas de maíz (M) para extraer y servir.

CONSEJOS ÚTILES

PALOMITA DE MAÍZ

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

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

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

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

EMISIÓN DE HUMO

Si su ACERO INOXIDABLE CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ comienza a emitir humo durante la cocción, puede deberse a la acumulación de grasa. Para reducir la emisión de humo, asegúrese de limpiar el interior del caldero entre un uso y otro.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el equipo esté desenchufado antes de limpiarlo. Desconecte el enchufe exterior del tomacorriente así como el enchufe del motor del Caldero dentro de la Unidad Principal (A).
2. Use una esponja, toalla o paño no abrasivos ligeramente húmedos para frotar todo el interior y el exterior de la Unidad Principal (A); a continuación frote con una toalla no abrasiva para secarla.
3. Desenchufe el motor del caldero y retire el caldero de los soportes.
4. Saque el Caldero de la Unidad Principal (A). Después de retirar el Caldero de la Unidad Principal (A), llénelo hasta 2/3 de su capacidad con agua jabonosa caliente.
5. Deje en reposo el Caldero por un tiempo de 15 a 20 minutos para que la grasa se corte. (El tiempo puede variar, use su propio juicio dependiendo de la cantidad de limpieza necesaria).
6. Vacíe el agua. Si es necesario, utilice el lado de frotar de una esponja de fregar para limpiar el interior del Caldero.
7. Enjuague cuidadosamente el interior y séquelo.
8. Frote el exterior con un paño húmedo y séquelo.

NOTA: Para proteger de la humedad el enchufe del motor, nunca sumerja el caldero en ningún líquido. Nunca coloque ninguna pieza en la lavadora de platos. Lávelas siempre a mano.

RECETAS

El ACERO INOXIDABLE CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ hace siempre palomitas de maíz calientes, frescas, iguales que las del teatro, ¡en cualquier momento!

Disfrute sus palomitas acabadas de hacer en una variedad formas:

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

PALOMITAS DE MAÍZ PARMESANAS

- 3.79 L de palomitas de maíz
 - 5 mL de polvo de ajo
 - 3 cebollas verdes finamente picadas
 - 2½ mL de pimienta triturada
 - 5 mL de sal marina
 - 90 g. de queso parmesano, rallado (cantidad al gusto)
 - 45 mL de aceite de oliva caliente
- Procese las palomitas de maíz utilizando el ACERO INOXIDABLE CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ según se indica en la CÓMO FUNCIONA sección.
- Mezcle el ajo en polvo, las cebollas verdes, la pimienta triturada, la sal marina y el queso parmesano. Póngalo a un lado.
- En un tazón grande, vierta el aceite de oliva caliente sobre las palomitas de maíz.
- Voltéelas hasta que estén bien recubiertas.
- Añada lentamente los ingredientes secos mientras agita continuamente las palomitas de maíz hasta que estén bien recubiertas.
- También puede agitar los ingredientes secos sobre las palomitas de maíz en una bolsa de papel o muselina.

BOLAS DE PALOMITAS DE MAÍZ TRADICIONALES

- 3.79 L de maíz para palomitas
 - 120 mL de sirope de maíz
 - 100 g. de azúcar granulada
 - 2½ mL de sal
 - 1 barra de mantequilla, blanda
- Procese las palomitas de maíz utilizando el ACERO INOXIDABLE CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ según se indica en la CÓMO FUNCIONA sección.
- Mezcle el sirope de maíz, el azúcar y la sal en un recipiente y disuélvalas a temperatura media durante alrededor de 3 minutos.
- Añada las palomitas de maíz en un recipiente a baja temperatura, agitando y sacudiendo continuamente hasta que las palomitas estén uniformemente recubiertas.
- Retírelas del fuego.
- Use la mantequilla blanda para formar bolas mientras que la mezcla de las palomitas está aún tibia.
- Envuelva las bolas individuales en envoltura plástica, amárrelas y almacénelas a temperatura ambiente.

CHUNKY MONKEY

- 3.79 L de maíz para palomitas
- 1 bolsa de 340 g. de chips de chocolate semi dulce
- 1 bolsa de 340 g. de pedazos de mantequilla de maní
- 1 Bolsa de 119 g. de chips de plátano, reducidos a pedazos pequeños
- Bolsa de 311 g. de maní

Procese las palomitas de maíz utilizando el ACERO INOXIDABLE CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ según se indica en la CÓMO FUNCIONA sección.

Derrita los chips de chocolate y de la mantequilla de maní en el horno, según las recomendaciones del embalaje.

Cubra la bandeja para hornear galletas con papel encerado.

Mezcle las palomitas de maíz y los chips de plátano agitándolas.

Distribuya uniformemente la mezcla de palomitas de maíz y de chips de plátano sobre la bandeja para hacer galletas.

Distribuya la mezcla de chocolate y mantequilla de maní fundidos sobre las palomitas de maíz y los chips de plátano.

Coloque el maní sobre la mezcla de chocolate y mantequilla de maní.

Permita que se enfríe.

Cuando el chocolate y la mantequilla de maní se haya endurecido, divida el Chunky Monkey en pedazos.

Puede guardarse en bolsas plásticas en el congelador.

BARRA DE PALOMITAS A LA MENTA

- 3.79 L de palomitas de maíz
- 1 bolsa de 340 g. de chips de chocolate semi dulce o negro
- 160 g. de tallos de menta, triturados

Procese las palomitas de maíz utilizando el ACERO INOXIDABLE CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ según se indica en la CÓMO FUNCIONA sección.

Funda los chips de chocolate en el horno, según lo recomendado en el embalaje.

Cubra la bandeja para hornear galletas con papel encerado.

Distribuya uniformemente las palomitas de maíz sobre la bandeja.

Coloque el chocolate fundido sobre las palomitas.

Distribuya la menta triturada sobre el chocolate.

Permita que se enfríe.

Cuando el chocolate se haya endurecido, divida en pedazos la barra de palomitas a la menta.

Puede guardarse en bolsas plásticas en el 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.

ACERO INOXIDABLE CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ / SPC500SS

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

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

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

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

Me Gusta en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.
Siga nuestros consejos sobre Pinterest en www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.
Tweet con nosotros en Twitter en www.twitter.com/NostalgiaElctrx

Chaque jour devient une fête !
Visiter le site Web www.nostalgiaproducts.com pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	28
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	29
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	29
INTRODUCTION	30
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	31
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	36
CONSEILS PRATIQUES	36
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	37
RECETTES	38
RETOURS ET GARANTIE	40

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 signale les dangers potentiels qui peuvent blesser gravement vous et d'autres.

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
325 watts



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

Reportez-vous à www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ pour la version la plus récente.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. Ne JAMAIS utiliser d'éponge ou de chiffon abrasi(f)ve.
4. Ne JAMAIS utiliser de tampon à récurer sur l'Appareil.
5. Ne JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
6. Ne JAMAIS forcer la Chaudière hors de ses supports, car ceci pourra fausser l'engrenage, et l'appareil ne fonctionnera pas correctement.
7. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment du nettoyage.
8. NE PAS faire fonctionner le présent appareil avec un cordon ou une prise endommagé(e), ni s'il ne fonctionne pas correctement.
9. NE PAS nettoyer des pièces du présent appareil au lave-vaisselle.
10. Gardez hors de la portée des enfants.
11. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
12. Les jeunes enfants non supervisés et les personnes ayant une déficience cognitive ne doivent jamais faire fonctionner le présent appareil.
13. Les jeunes enfants devraient être supervisés lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce dernier.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Des précautions de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'appareils électriques, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. Garder la porte de l'Appareil principale fermée pendant le fonctionnement. Ne pas toucher la Chaudière en fonctionnement; elle devient très chaude.
3. Pour se protéger des secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la prise ou quelque pièce du présent appareil dans l'eau ou autres liquides.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé près des enfants.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de retirer des pièces et avant le nettoyage.
6. NE PAS faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une prise endommagé(e), ni si l'appareil a été endommagé de quelque manière. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour révision ou réparation.
7. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation d'accessoires pourra entraîner des blessures.
8. NE PAS utiliser à l'extérieur.
9. Placer l'appareil le plus proche possible d'une prise murale de manière à éviter les blessures liées aux trébuchements sur le cordon.

10. NE PAS laisser le moteur de la Chaudière fonctionner une fois que le maïs aura éclaté.
11. Faire preuve d'une extrême prudence au moment de déplacer le présent appareil.
12. NE PAS utiliser l'appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il est prévu.
13. An appareil qui est branché dans une prise de courant, ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
14. Vérifier la présence d'objets étrangers avant son utilisation.
15. S'assurer que la Chaudière est correctement fixée aux supports avant son fonctionnement et que la fiche du moteur est branchée dans la Chaudière.
16. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
17. Un cordon d'alimentation détachable plus long pourra être utilisé si une attention particulière y est accordée.
18. La puissance nominale électrique indiquée sur une rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil.
19. Le présent appareil comporte une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de secousse électrique, cette fiche est destinée à s'intégrer dans une prise 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 le CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ACIER INOXYDABLE! Ce chariot de style vendeur de maïs soufflé de 122 cm (48 po) de hauteur sera le point de mire de toutes les fêtes. Il peut faire éclater dix tasses (1,9 L) de maïs chauds, frais par lot. Ayant une apparence des salles de cinéma d'antan et des carnivals du début du XIXe, Il y a un compartiment à la base de l'appareil pour ranger les fournitures, ce qui permet de garder le chariot bien approvisionné et rangé. Maïs soufflé n'a jamais eu si bon goût chez vous!

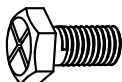
Reportez-vous à www.nostalgiaproducts.com pour savoir quels kits et accessoires sont disponibles pour ce produit!

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

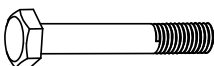
Quincaillerie



Vis n° 1 (10 mm)
(Qté 6)



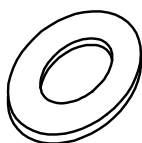
Vis n° 2 (20 mm)
(Qté 4)



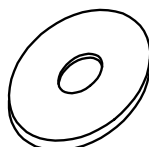
Boulon n° 3 (65 mm)
(Qté 4)



Rondelle plate n° 4
(Qté 4)



Rondelle plate n° 5
(Qté 2)



Rondelle plate n° 6
(Qté 4)



Écrou borgne n° 7
(Qté 6)



Vis n° 8 (10mm)
(Qté 2)



Écrou n° 9
(Qté 2)

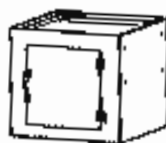
Pièces



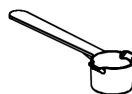
(A) Appareil Principal



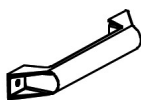
(B) Tasse à Mesurer le Maïs (2 onces)



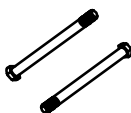
(C) Compartiment de de Rangement



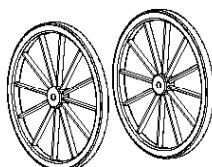
(D) Cuillère à Mesurer l'Huile



(E) Poignée-Poussoir



(F) Tiges de l'Essieu



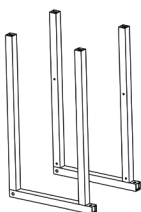
(G) Roue



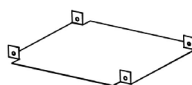
(H1) Clé



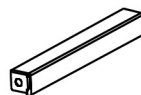
(H2) Clé



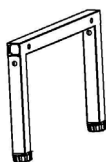
(I) Base



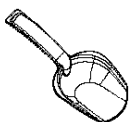
(J) Plaque inférieure



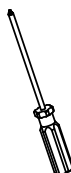
(K) Barre transversale



(L) Élément Inférieur



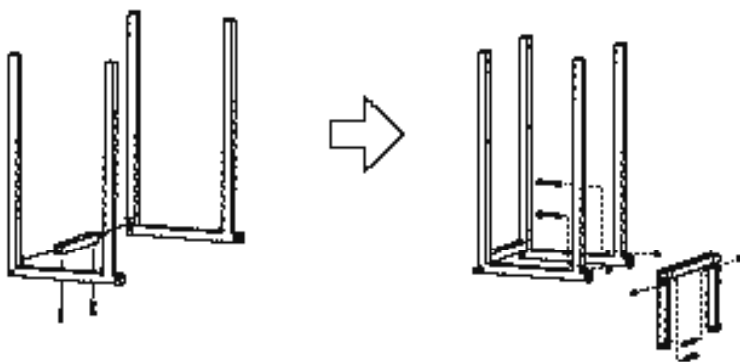
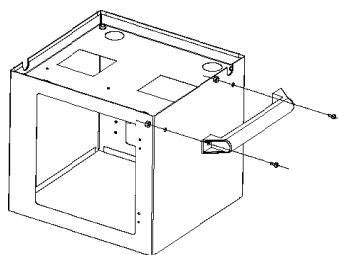
(M) Godet à Maïs



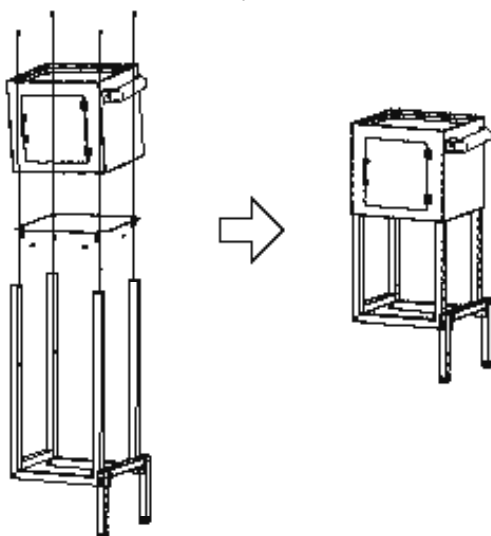
(N) Tournevis

Assemblage de la base

1. Fixer la Poignée-poussoir (E) à partir de l'intérieur du Compartiment de rangement (C) à l'aide des vis No 6 et des Écrous No 9 prévus.
2. Insérer la Barre transversale (K) dans les fiches carrées situées à l'intérieur de la Base (I), puis fixer solidement en dessous à l'aide des deux Boulons No 1. Insérer l'Élément inférieur (L) sur les extrémités saillantes de la Base (I), puis fixer à partir de l'intérieur de la Base (I), à l'aide de quatre Boulons No 3, de quatre Rondelles plates No 4 et de quatre Chapeaux d'écrou No 7.

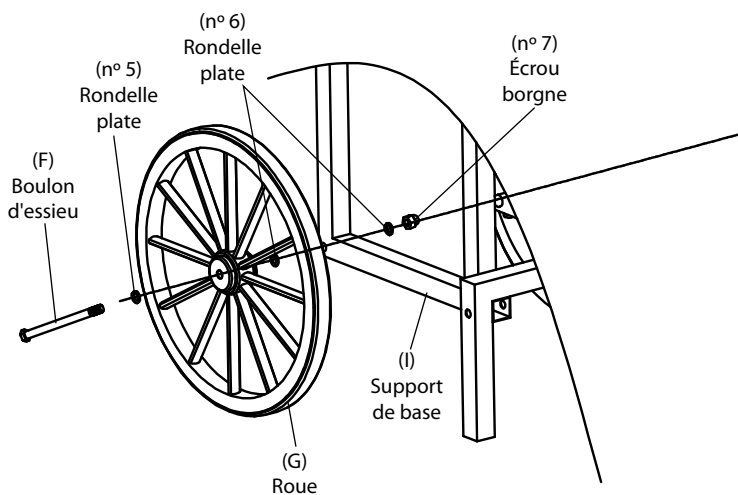


3. Fixer solidement la Plaque inférieure (J) à la Base (I) à l'aide de quatre Vis No 1.
4. Assembler la Base (I) au fond du Compartiment de rangement (C), puis fixer solidement à l'aide de quatre Boulons No 2.

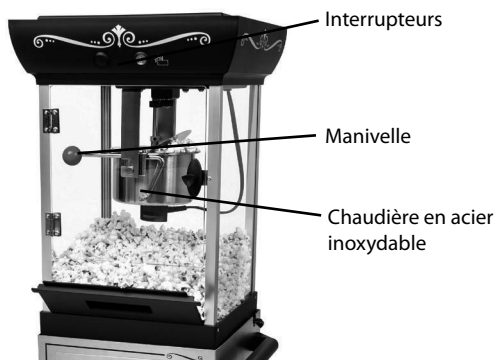


Assemblage des roues

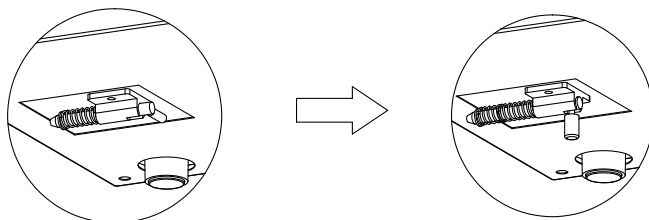
1. Poser une Rondelle plate n° 5 sur le Boulon d'essieu (F) et insérer le Boulon d'essieu (F) dans la Roue (G).
2. Poser une Rondelle plate n° 6, et insérer le Boulon d'essieu (F) avec le Roue (G) dans la Base (I).
3. Ajouter une seconde Rondelle plate n° 6 et un Écrou borgne n° 7. À l'aide de la clé (H) serrer l'Écrou borgne n° 7.
4. Répéter les étapes pour fixer la seconde Roue (G) de l'autre côté du Support de base (I).



Assemblage de l'appareil principal



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



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant sa première utilisation, nettoyer l'intérieur de l'appareil en l'essuyant avec une éponge, une serviette ou un chiffon humide non abrasif, puis l'assécher avec une serviette sèche non abrasive. Essuyer l'intérieur de la Chaudière et s'assurer qu'elle est correctement placée sur les supports avant de la démarrer.

1. En premier lieu, trouver une surface plane près d'une prise murale avant de commencer. S'assurer que le cordon est éloigné d'une source d'eau. Il est acceptable que vous utilisiez une rallonge, s'il y a lieu.
2. Rassembler les fournitures nécessaires pour faire le maïs éclaté : le maïs, les assaisonnements, les bols ou les sacs pour le maïs, l'huile de cuisson, la Tasse à mesurer le maïs (B) et la Cuillère à mesurer l'huile (D). (La Tasse à mesurer le maïs et la Cuillère à mesurer l'huile ne sont pas comprises avec votre appareil.)
3. Brancher l'appareil en s'assurant que l'interrupteur est à la position OFF (arrêt).
4. S'assurer que la Chaudière est correctement placée sur les supports avant de la démarrer.
5. S'assurer que la Chaudière est branchée.
6. Mettre l'appareil à la position ON (marche) en appuyant sur l'interrupteur qui se trouve sur le dessus de l'appareil (voir l'illustration ci-dessus pour l'emplacement des interrupteurs). Laisser l'appareil fonctionner pendant 3-5 minutes pour réchauffer la Chaudière.
7. Mettre l'appareil à la position OFF (arrêt).
8. Utiliser la Cuillère à mesurer l'huile (D) prévue avec votre CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ACIER INOXYDABLE pour ajouter une cuillerée à table de votre huile à maïs préférée à la Chaudière. Pour un meilleur éclatement du maïs, il est préférable que vous utilisiez de l'huile végétale.
9. Ajouter le maïs en grains à la Chaudière à l'aide de la Tasse à mesurer le maïs (B).
REMARQUE : Si vous utilisez des emballages prémesurés de grains de maïs ou des ensembles de maïs soufflé, vous devez toujours mesurer les grains de maïs et l'huile en utilisant la Tasse à mesurer le maïs (B) et la Cuillère à mesurer l'huile (D). Toujours suivre la règle suivante : 1 c. à soupe d'huile + 2 oz maïs soufflé = 8 tasses de maïs soufflé.
10. Mettre l'appareil à la position ON (marche), puis fermer la porte. En un rien de temps, vous entendrez le maïs éclaté. Du maïs frais et chaud commencera à sortir des rebats de la Chaudière – comme dans une salle de cinéma!
11. Utiliser votre Godet à maïs (M) pour prendre et servir.

CONSEILS PRATIQUES

MAÏS ÉCLATÉ

La machine À CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ACIER INOXYDABLE est conçue pour toutes les marques de grains de maïs régulières et de qualité. Les grains de maïs jaunes éclatent mieux que les grains blancs, par contre certaines marques de grains possèdent des coquilles plus dures et peuvent faire en sorte que moins de grains de maïs n'éclatent. Nous recommandons d'essayer différentes marques de grains de maïs afin de trouver celles que vous préférez.

Toujours utiliser des grains de maïs frais. Les vieux grains de maïs asséchés, rassis éclatent mal car ils ont perdu leur humidité et peuvent roussir. Nous recommandons de ranger vos grains de maïs dans un contenant hermétique, dans un endroit frais.

Il arrive de temps à autres que les grains de maïs n'éclatent pas. Ceci est habituellement causé par des facteurs environnementaux tels la fraîcheur et l'humidité des grains de maïs ou les variétés des types de grains. Les grains non éclatés n'indiquent pas une défectuosité de l'appareil-même.

Lorsque vous remplissez la tasse à mesurer pour les grains, assurez-vous de ne pas dépasser la ligne indiquée. Le fait de moins remplir peut causer que moins de grains n'éclatent et plus de grains non éclatés sortent de l'appareil. Le fait de trop remplir peut causer que les grains de maïs brûlent et fument, car ils encombreront la chambre d'éclatement.

FUMÉE

Si votre CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ACIER INOXYDABLE commence à fumer durant 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 Chaudière entre les utilisations.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer. Débrancher la fiche extérieure de la prise murale ainsi que le moteur de la Chaudière à l'intérieur de l'Appareil principal (A).
2. Utiliser une éponge, une serviette ou un chiffon légèrement humide, non abrasif(ve) pour essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'Appareil principal (A), puis l'assécher avec une serviette sèche non abrasive.
3. Débrancher le moteur de la Chaudière, puis retirer la Chaudière des supports.
4. Retirer la Chaudière de l'Appareil principal (A). Après le retrait de la Chaudière de l'Appareil principal (A), remplir la Chaudière au $\frac{2}{3}$ tiers d'eau chaude savonneuse.
5. Laisser reposer la Chaudière pendant 15 – 20 minutes pour retirer la graisse. (Le temps peut varier – faire preuve jugement quant au nettoyage à effectuer.)
6. Vider l'eau. S'il y a lieu, utiliser le côté rugueux de l'éponge pour récurer l'intérieur de la Chaudière.
7. Rincer soigneusement l'intérieur, puis assécher.
8. Essuyer l'extérieur de la Chaudière avec un chiffon humide, puis assécher.

REMARQUE : Pour protéger la prise du moteur de l'humidité, ne jamais immerger la Chaudière dans quelque liquide. Ne jamais placer des pièces dans le lave-vaisselle. Toujours laver à la main.

RECETTES

Le CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ACIER INOXYDABLE fait du maïs chaud, frais, de style de salle de cinéma chaque fois – en tout temps.

Profitez de votre maïs fraîchement éclaté de plusieurs façons :

- maïs régulier de style salle de cinéma – ajouter du beurre et du sel;
- ajouter une pincée de sucre et de sel au maïs pour un goût de maïs sucré;
- maïs parfumé – ajouter les assaisonnements de l'ensemble d'assaisonnement pour maïs de gourmet.
- Essayer certaines de ces recettes agréables :

MAÏS SOUFLÉ AU PARMESAN

- 3,79 L de maïs soufflé
Maïs soufflé avec le CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ACIER INOXYDABLE, tel qu'il est indiqué à la COMMENT FAIRE FONCTIONNER section.
- 5 mL 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.
- 2½ mL à t. de poivre moulu
Remuer jusqu'à ce que le maïs soit recouvert.
- 5 mL à t. de sel
Ajouter graduellement les ingrédients secs en remuant jusqu'à ce que le maïs soufflé soit bien recouvert.
- 90 g. 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.
- 45 mL à t. d'huile d'olive, préchauffée

BOULES DE MAÏSOUFLÉ TRADITIONNEL

- 70 g. de maïs soufflé
Maïs soufflé avec le CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ACIER INOXYDABLE, tel qu'il est indiqué à la COMMENT FAIRE FONCTIONNER section.
- 120 mL 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.
- 100 g. de sucre cristallisé
Ajouter le maïs soufflé, remuer à feu doux jusqu'à ce que le maïs soit recouvert de façon uniforme.
- 2½ mL 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

- 3.79 L de maïs soufflé
 - 1 sac de 340 g. de grains de chocolat mi-sucré
 - 1 sac de 340 g. de morceaux de beurre d'arachide
 - 119 g. de croustilles de bananes émietées
 - 1 sac de 311 g. d'arachides
- Maïs soufflé avec le CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ACIER INOXYDABLE, tel qu'il est indiqué à la COMMENT FAIRE FONCTIONNER section.
- Faire fondre les grains de chocolat avec les morceaux de beurre d'arachide sur le feu, tel qu'il est recommandé sur l'emballage.
- Recouvrir une tôle à biscuits avec un papier ciré.
- 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.
- 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 SOUFLÉ À LA MENTHE

- 3.79 L de maïs soufflé
 - 1 sac de 340 g. de grains de chocolat noir ou mi-sucré
 - 160 g. de bâtonnets de menthe, concassés
- Maïs soufflé avec le CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ACIER INOXYDABLE, tel qu'il est indiqué à la COMMENT FAIRE FONCTIONNER section.
- Faire fondre le chocolat sur le feu, tel qu'il est recommandé sur l'emballage.
- 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.

RETOURS ET GARANTIE

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

CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ACIER INOXYDABLE / SPC500SS

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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

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

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

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

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

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).
Suivez nos conseils sur Pinterest à [www.pinterest.com / nostalgiaelectrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

