



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

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 04/18/16 SN)



POM250

Pop-O-Matic Popcorn Dispenser
Dispensador de palomitas de maíz Pop-O-Matic
Pop-O-Matic distributeur de maïs éclaté

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes

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

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	5
PARTS & ASSEMBLY	6
HOW TO OPERATE	7
HELPFUL TIPS	8
CLEANING & MAINTENANCE	9
RECIPES	10
RETURNS & WARRANTY	12

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can 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 Hertz
300 Watts, ETL Approved

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

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



IMPORTANT PRECAUTIONS



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

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

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 or knobs.
3.  Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Keep door of Main Unit closed while operating. Do not touch Kettle while operating; it gets very HOT.
5. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
6. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
8. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what may be provided by the manufacturer. Use of attachments may cause injuries.
9. DO NOT use outdoors. For household use only.

10. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. This appliance will not shut off automatically. To avoid overheating, add corn and oil before operating.
14. Extreme caution must be used when emptying popcorn. Always use Crank Handle to empty popcorn, and make sure the unit is over a countertop so that residual hot oil running out will not cause burns.
15. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.
16. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
17. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
18.  An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.
19. Check Kettle for presence of foreign objects prior to use. Only popcorn kernels and oil may be used in the Kettle.
20. Make sure the Kettle is properly attached to brackets before operating and that the motor cord is plugged into the Kettle.
21.  DO NOT place butter, seasonings, or anything other than popcorn kernels and oil into the Kettle. Use of these substances may cause hazards and may damage the unit.
22. Popcorn seasonings should only be added after popcorn has been popped.
23. DO NOT operate unit without oil as the popcorn kernels may burn or smoke.
24. DO NOT leave Kettle motor running once popping has ceased.
25. If you see or smell smoke or odor, or if this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not attempt to repair a malfunctioning appliance.
26. The manufacturer does not recommend using this machine in countries that do not support 120V AC even if a voltage adapter, transformer, or converter is in use.
27. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
28. DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces. The cord can get tangled or cause the appliance to fall.
29. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
30. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
31. 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 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 POP-O-MATIC POPCORN DISPENSER! Now you can dispense and season freshly popped popcorn with ease. Pop up to 10 cups of popcorn per batch, then dispense popcorn and seasonings into the 5 quart serving bowl. A kernel catcher keeps unpopped kernels out of your popcorn bowl for a perfect batch of popcorn. With the POP-O-MATIC POPCORN DISPENSER, popcorn has never tasted so good at home!

- Large, dual-hinged 2.5 ounce stainless steel kettle w/ built-in stirring system
- Makes up to 10 cups of popcorn per batch
- Popcorn hopper holds 36 cups of popped popcorn
- Built-in popcorn dispensing system
- Two built-in seasoning dispensers
- Includes 5 quart serving bowl
- Handy popcorn kernel catcher
- Vented windows w/ bright LED accent lighting

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

PARTS & ASSEMBLY

ASSEMBLY

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

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



Filling the Seasoning Dispensers

1. Pull the Dial to remove the Seasoning Dispenser.



2. Lift the top flap to add favorite powdered seasoning.




3. Close the top flap and place the Seasoning Dispenser back into the main unit.

4. Twist Dial to dispense seasonings into freshly popped popcorn, and enjoy!

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, cooking oil, Serving Bowl, Kernel Measuring Cup and Oil Measuring Spoon. (Serving Bowl, Kernel Measuring Cup and Oil Measuring Spoon are included with your unit.)
3. Plug the appliance into the wall outlet while switch is flipped to OFF position.
4. Make sure Kettle is properly secured in the support brackets, and kettle motor cord is fully plugged into the outlet located on the bottom side of the kettle. The kettle cord is located on the ceiling of the unit.
NOTE: Kettle will not heat if plug is not fully inserted.
5. Turn appliance ON by flipping the switch on the top of the machine. Allow the appliance to run 3-5 minutes to heat up the Kettle.
6. Turn unit OFF.
7. Use the supplied Oil Measuring Spoon to add 1 tablespoon of your favorite popcorn cooking oil to the Kettle. For best results, it is suggested to use coconut oil.
8. Add ¼ cup (2 oz.) popcorn kernels to the Kettle using the supplied Kernel Measuring Cup.
NOTE: DO NOT overfill or pack kernels into Kernel Measuring Cup as this will crowd the Kettle. Doing so may result in more unpopped kernels and cause kernels to smoke or burn.
9. 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!
NOTE: Steam produced during the popping process is normal.
10. Once the kernels have stopped popping, turn the unit OFF and tip the Kettle using the red knob on the Crank Handle to release the popcorn.
NOTE: Do not allow motor to continue to run after popcorn is done popping.
 **IMPORTANT:** Extreme caution must be used when emptying popcorn. Always make sure the unit is over a countertop so that residual hot oil running out will not cause burns.
11. Fill the Serving Bowl with popcorn by turning the Popcorn Dispenser Dial. Add desired popcorn seasonings by turning the Seasoning Dispenser Dials.
NOTE: Seasoning Dispenser is ONLY to be filled with powdered seasonings. Non-powdered seasonings may leak or clog the dispenser.
12. After each batch of popcorn, check for and empty any unpopped kernels from the Kernel Catcher.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

SMOKING

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

POPCORN

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

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

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

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

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

SEASONING

For more buttery popcorn or when adding seasonings, a spritz of olive oil, water or butter will allow the seasonings to better stick to the popcorn.



IMPORTANT: DO NOT place butter, seasonings, or anything other than popcorn kernels into the popcorn Kettle. Use of these substances may cause hazards and may damage the unit.

CLEANING & MAINTENANCE

Before cleaning, make sure appliance is unplugged from wall outlet, and the kettle cord is unplugged from the kettle. Allow the unit to cool completely before cleaning.

1. After kettle cord has been unplugged and Kettle has completely cooled, turn Crank Handle clockwise to loosen and remove from Kettle.
2. Remove Kettle from support brackets.
3. Take the Kettle out of the main unit. After removing Kettle from main unit, fill the Kettle with a small amount of hot, soapy water.
NOTE: To protect the kettle cord receptacle from getting wet, **never allow water or liquid of any kind near or in the kettle cord receptacle.** Never place any parts in the dishwasher. Always wash by hand.
4. Allow the Kettle to sit for 15 to 20 minutes to cut the grease. (Time required to cut grease may vary – use your own judgment depending on the amount of cleaning necessary.)
5. Carefully empty water from the Kettle, taking care to not get water into the kettle cord receptacle. If necessary, use the scrubber side of a cleaning sponge to scrub the inside of the Kettle.
6. Rinse inside of the Kettle carefully and dry with a non-abrasive towel. Wipe the outside of the Kettle with a damp cloth and then dry.
7. Use a slightly damp, non-abrasive sponge, towel or cloth to wipe down the inside and outside of the main unit, as well as the Seasoning Dispensers and Serving Bowl. Then wipe with a non-abrasive towel to dry. For stubborn soils, a citrus degreaser may be used on the panel windows and door.
IMPORTANT: Not all citrus degreasers are the same and some may contain chemicals that may damage your unit! We recommend testing the degreaser on a small, inconspicuous spot on the unit to ensure the chemicals do not damage your panels.
8. Place the Kettle back into the brackets of the main unit and screw in the Crank Handle, turning counter-clockwise to tighten.

RECIPES

The POP-O-MATIC POPCORN DISPENSER makes hot, fresh, theater style popcorn anytime! Enjoy your freshly popped corn in a variety of ways:

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

Otherwise, pop a fresh batch of popcorn and try some of these great recipes!

NOTE: 1 Gallon = 16 Cups

PARMESAN POPCORN

- 1 Gallon Popped Corn Pop corn kernels using the POP-O-MATIC POPCORN DISPENSER as directed.
- 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. Toss until well coated.
- 1 Tsp. Sea Salt
- 1 Cup Parmesan Cheese, grated (more or less to taste) Slowly add in dry ingredients while continuously stirring popcorn until well coated. You may also shake the dry ingredients over popcorn in a large paper or muslin bag.
- 3 Tbsp. Olive Oil, heated

TRADITIONAL POPCORN BALLS

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

POPCORN PEPPERMINT BARK

- 1 Gallon Popped Corn Pop corn kernels using the POP-O-MATIC POPCORN DISPENSER as directed.
- 1 (12 oz.) Bag Semi-Sweet or Dark Chocolate Chips Melt chocolate chips over stove, as packaging recommends.
- 1¼ Cup Peppermint Sticks, crushed 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.

POP-O-MATIC POPCORN DISPENSER / POM250

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/nostalgiaelctrx.

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

¡Que cada día sea una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com
para productos más divertidos.

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	14
MEDIDAS IMPORTANTES	14
INTRODUCTION	16
PIEZAS Y ENSAMBLAJE	17
CÓMO UTILIZAR	18
CONSEJOS ÚTILES	19
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	20
RECETAS	21
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	23

SEGURIDAD

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

Hemos dado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en el aparato. Siempre lea y cumpla con 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 seguirán al símbolo de alerta de seguridad.

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

Especificaciones del aparato:

120 voltios, 60 Hertz

300 Vatios, aprobado por ETL

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

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



PRECAUCIONES IMPORTANTES



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

1. Los niños pequeños sin supervisión y las personas con limitación cognitiva nunca deben utilizar este aparato.
2. Los niños pequeños deben supervisarse mientras estén cerca del aparato para asegurarse de que no jueguen con él.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE. Manténgalo alejado de los niños.
4. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y durante la limpieza.
5. NO utilice este aparato con un cable o un enchufe dañado, o si el aparato está funcionando mal.
6. NUNCA fuerce el caldero dentro o fuera de los soportes, ya que podría causar que los engranajes queden desalineados y que el aparato no funcione correctamente.
7. NUNCA la sumerja en agua.
8. NUNCA lo utilice cerca de agua.
9. NUNCA deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
10. NUNCA utilice un paño o una esponja abrasiva.
11. NUNCA utilice estropajos en el aparato.
12. NO limpie ninguna pieza de este aparato en un lavavajillas.

MEDIDAS IMPORTANTES

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad cuando utilice aparatos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2.  NO toque las superficies calientes. Use agarraderas o mangos.
3.  Una supervisión estricta se requiere cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
4. Mantenga la puerta cerrada de la Unidad Principal durante su uso. No toque el caldero durante su funcionamiento; se CALIENTA MUCHO.
5. Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufe o cualquier parte de este aparato en agua u otros líquidos.
6. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de retirar piezas y antes de la limpieza. Deje enfriar antes de colocar o retirar partes y antes de limpiar el aparato.
7. NO utilizar un aparato con un cable o un enchufe dañado, o si el aparato se ha dañado de alguna manera. Devolver el aparato al taller de reparación más cercano para su examen o reparación.
8. El fabricante no recomienda el uso de otros aditamentos o accesorios diferentes a los proporcionados por el fabricante. eL. Uso de accesorios puede provocar lesiones.
9. NO utilice el aparato al aire libre. Sólo para uso doméstico.
10. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.

11. NO lo coloque sobre o cerca de una hornilla eléctrica o gas caliente, o en un horno caliente.
12. Para desconectar, mueva todos los controles a OFF y luego retire el enchufe del tomacorriente.
13. Este aparato no se apagará automáticamente. Para evitar sobrecalentamiento, agregue el maíz y aceite antes de usar.
14. Tenga mucho cuidado cuando vacíe las palomitas de maíz. Utilice siempre la manija para vaciar las palomitas de maíz, y asegúrese de que la unidad esté sobre una encimera de modo que el aceite caliente residual no cause quemaduras.
15. Coloque el aparato lo más cerca posible del tomacorriente para evitar lesiones debido a tropiezos con el cable.
16. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
17. NO utilice el aparato para otros usos que no haya sido diseñado.
18.  Un aparato que esté conectado a un tomacorriente no debe dejarse desatendido mientras esté funcionando.
19. Revise el caldero para ver si tiene objetos extraños antes del uso. Sólo pepitas de palomitas de maíz y aceite pueden usarse en la hervidora.
20. Asegúrese de que el caldero esté correctamente conectado a los soportes antes de utilizarlo y que el cable del motor esté conectado al caldero.
21.  NO coloque mantequilla, condimentos, o cualquier cosa aparte de pepitas de palomitas de maíz, en la Cámara de explosiones. El uso de estas sustancias puede ser peligroso y dañar la unidad.
22. Los condimentos de las palomitas de maíz sólo deben agregarse después de haber explotado las palomitas de maíz.
23. NO use la unidad sin aceite ya que las pepitas de palomitas de maíz pueden provocar quemaduras o humo.
24. NO deje el motor del caldero encendido cuando hayan terminado las explosiones.
25. Si puede ver humo o sentir algún olor, o si este aparato comienza a fallar durante su uso, desconecte el cable inmediatamente. No trate de reparar un aparato que esté funcionando mal.
26. El fabricante no recomienda el uso de esta máquina en países que no admiten 120V CA incluso si se está usando un adaptador, transformador o convertidor de voltaje.
27. Un cable de alimentación corto se provee para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezarse con un cable largo.
28. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes. El cable se puede enredar o provocar la caída del dispositivo.
29. Se pueden utilizar cables de alimentación desconectables si se tiene cuidado con su uso.
30. La clasificación eléctrica marcada en un cable de extensión debe ser al menos equivalente a la clasificación eléctrica del aparato.
31. Este aparato tiene una patita polarizada (un patita más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en el tomacorriente polarizado sólo en una posición. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado. NO trate de modificar el enchufe de ninguna manera.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar el DISPENSADOR DE PALOMITAS DE MAÍZ POP-O-MATIC! Ahora puede dispensar y sazonar palomitas de maíz recién explotadas con facilidad. Produce hasta 10 tazas de palomitas de maíz por lote, y luego podrá dispensar palomitas de maíz y condimentos en vasijas de 5 cuartos. Un captador de pepitas mantiene las pepitas no explotadas fuera del envase de palomitas de maíz para un obtener lote perfecto de palomitas. ¡Con el DISPENSADOR DE PALOMITAS DE MAÍZ POP-O-MATIC, las palomitas nunca han sabido tan bien en casa!

- Caldero grande de acero inoxidable de 2,5 onzas con dos bisagras y con sistema de agitación incorporado.
- Produce hasta 10 tazas de palomitas de maíz por lote
- Tolla de palomitas de maíz que mantiene 36 tazas de palomitas
- Sistema de dispensación de palomitas de maíz incorporado
- Dos dispensadores de condimentos incorporados
- Incluye un envase de servir de 5 cuartos
- Captador práctico de pepitas de palomitas de maíz
- Ventanas aireadas con iluminación por LED brillantes

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

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

ENSAMBLAJE

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

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



Llenado de los dispensadores de condimentos

1. Hale el selector para retirar el dispensador de condimentos



2. Levante la tapa superior para agregar los sazonadores en polvo favoritos.



3. Cierre la tapa superior y coloque el dispensador de condimentos de nuevo en la unidad principal.

4. ¡Gire el selector para dispensar condimentos en palomitas de maíz recién explotadas y a disfrutar!

CÓMO UTILIZAR

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

1. Primero, encuentre una superficie plana cerca de un tomacorriente eléctrico antes de comenzar. Asegúrese de que el cable esté lejos de una fuente de agua. Es aceptable usar un cable de extensión si es necesario.
2. Reúna sus suministros para palomitas de maíz: palomitas de maíz, condimentos, aceite de cocina, envase para servir, taza medidora de pepitas y cuchara medidora de aceite. (El envase de servir, la taza para medir los granos y el cucharón para medir el aceite se incluyen con la unidad).
3. Enchufe el aparato en el tomacorriente mientras el interruptor se gire a la posición OFF.
4. Asegúrese de que el caldero esté fijado apropiadamente en las abrazaderas de soporte y el motor del caldero esté totalmente conectado a la toma situada en la parte inferior del caldero. El cable del caldero está situado en el techo de la unidad.
NOTA: El caldero no calentará si no se ha insertado totalmente el enchufe.
5. Encienda el aparato al mover el interruptor en la parte superior de la máquina. Permita que el aparato funcione de 3 a 5 minutos para calentar el caldero.
6. Apague la unidad.
7. Utilice el cucharón para medir aceite provisto para añadir una cucharada de su aceite favorito para cocinar palomitas de maíz en el caldero. Para obtener mejores resultados, se sugiere usar aceite de coco.
8. Añada ½ tazas (2 onzas) de palomitas de maíz al caldero con la taza para medición de granos.
NOTA: NO sobrellene o empaque las pepitas en la taza medidora de pepitas ya que esto llenará el caldero. Hacerlo así podría producir más pepitas no explotadas, humo o que las pepitas se quemen.
9. Encienda la unidad y cierre la puerta. En breve escuchará las explosiones. ¡Las palomitas de maíz, frescas y calientes, comenzarán a brotar por las tapas abatibles del caldero!
NOTA: El vapor producido durante el proceso de explotación es normal.
10. Una vez que las pepitas hayan dejado de explotar, apague la unidad e incline el caldero con la perilla roja de la manivela para liberar las palomitas de maíz.
NOTA: No deje que el motor continúe funcionando después de haber explotado las palomitas de maíz.
⚠ IMPORTANTE: Tenga mucho cuidado cuando vacíe las palomitas de maíz. Siempre asegúrese de que la unidad esté en una encimera para que el aceite caliente residual que sale no cause quemaduras.
11. Llene el envase para servir con palomitas de maíz al girar el selector del dispensador de palomitas de maíz. Agregue los condimentos deseados de las palomitas de maíz al girar el selector del dispensador de condimentos.
NOTA: El dispensador de condimentos sólo debe rellenarse con polvo de condimentos. Los condimentos que no son en polvo pueden gotear o atascar el dispensador.
12. Después de cada lote de palomitas de maíz, verifique y vacíe cualquier pepita no explotada del captador de pepitas.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

FUMAR

Si el DISPENSADOR DE PALOMITAS DE MAÍZ POP-O-MATIC comienza a producir humo al cocinar, puede deberse a acumulación de grasa. Con el fin de reducir la producción de humo, asegúrese de limpiar el interior del caldero entre usos.

PALOMITA DE MAÍZ

El DISPENSADOR DE PALOMITAS DE MAÍZ POP-O-MATIC está diseñado para todas las marcas premium y regulares de maíz para explotar. El maíz amarillo generalmente explota mejor que el maíz blanco, mientras que algunas marcas de pepitas tienen una cáscara dura y pueden resultar en menos granos explotados. Pruebe marcas diferentes para encontrar la que más le gusta.

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

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

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

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

CONDIMENTOS

Para obtener más palomitas de maíz con mantequilla o al agregar condimentos, un poco de aceite de oliva, agua o mantequilla permitirá que los condimentos se adhieran mejor a las palomitas de maíz.



¡IMPORTANTE! NO coloque aceite, mantequilla, condimentos, o cualquier cosa aparte de pepitas de palomitas de maíz, en el caldero de palomitas de maíz. El uso de estas sustancias puede ser peligroso y dañar la unidad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar, asegúrese de que el aparato esté desenchufado del tomacorriente y que el cable del caldero esté desenchufado del caldero. Deje enfriar la unidad antes de limpiar.

1. Después de haber desenchufado el cable del caldero y se haya enfriado completamente el caldero, gire la manivela en sentido horario para aflojar y retirarlo del caldero.
2. Retire el caldero de las abrazaderas de soporte.
3. Retire el caldero de la unidad principal. Después de retirar el caldero de la unidad principal, llene el caldero con una pequeña cantidad de agua caliente y jabón.
NOTA: Para evitar que se moje el receptáculo del cable del caldero, **nunca permita que esté cerca de alguna clase de líquido o agua o que entre agua al receptáculo.** Nunca coloque las piezas en el lavavajillas. Siempre lávela a mano.
4. Deje que el caldero se asiente durante 15 a 20 minutos para cortar la grasa. (El tiempo para cortar la grasa puede variar - utilice su propio criterio en función de la cantidad de limpieza necesaria.)
5. Vacíe con cuidado el agua del caldero, teniendo cuidado de que no entre agua en el receptáculo del cable del caldero. Si es necesario, use el estropajo de una esponja de limpieza para fregar dentro del caldero.
6. Enjuague dentro del caldero y seque completamente con un paño no abrasivo. Limpie el exterior del caldero con un paño húmedo y luego séquelo.
7. Utilice una esponja algo húmeda y no abrasiva o un paño para limpiar el interior y el exterior de la unidad principal, así como los dispensadores de condimentos y el envase de servir. Luego limpie con una toalla no abrasiva. Para las manchas persistentes, puede usar un desengrasante cítrico en el panel de las ventanas y puertas.
IMPORTANTE: ¡No todos los desengrasantes cítricos son iguales y algunos pueden contener productos químicos que puedan dañar la unidad! Le recomendamos que pruebe el desengrasante en un lugar pequeño y discreto en la unidad para garantizar que los productos químicos no dañen los paneles.
8. Coloque el caldero de nuevo en los soportes de la unidad principal y el tornillo en la manivela, al girar en sentido antihorario para apretar.

RECETAS

¡El DISPENSADOR DE PALOMITAS DE MAÍZ POP-O-MATIC hace palomitas de maíz calientes y frescas como las del cine en cualquier momento! Disfrute de las palomitas de maíz recién explotadas en una variedad de formas:

- Palomitas de maíz regulares al estilo de cine - añada mantequilla y sal
- Añadir una pizca de azúcar y sal a las palomitas de maíz para un sabor del maíz dulce
- Palomitas con sabor – añada condimentos de cualquier grupo de condimentos gourmet para palomitas.

¡De lo contrario, haga explotar un lote nuevo de palomitas de maíz y pruebe algunas de estas magníficas recetas!

NOTA: 1 galón = 16 tazas

PALOMITAS DE MAÍZ PARMESANAS

- 1 galón de maíz explotado
Explote los granos de maíz con el DISPENSADOR DE PALOMITAS DE MAÍZ POP-O-MATIC como se indica.
- 1 cucharaditas de Ajo en polvo
Combine el ajo en polvo, las cebollas verdes, pimienta molida, sal marina y queso parmesano. Apártelos.
- 3 cebollas verdes, finamente picadas
En un tazón grande, rocíe aceite de oliva caliente sobre las palomitas.
- ½ cucharadita de Pimienta molida
Revuelva hasta que queden bien impregnadas.
- 1 cucharaditas de Sal marina
Agregue lentamente los ingredientes secos sin dejar de revolver las palomitas de maíz hasta que queden bien impregnadas.
- 1 taza de queso parmesano rallado (más o menos al gusto)
También puede sacudir los ingredientes secos sobre las palomitas de maíz en una bolsa grande de papel o muselina.
- 3 cucharadas de Aceita de oliva calentado

BOLAS DE PALOMITAS DE MAÍZ TRADICIONALES

- 1 galón de maíz explotado
Explote los granos de maíz con el DISPENSADOR DE PALOMITAS DE MAÍZ POP-O-MATIC como se indica.
- ½ taza de sirope de maíz
Mezcle el sirope de maíz, el azúcar y la sal en una cacerola y disuélvalos a fuego medio durante unos 3 minutos.
- ½ taza de azúcar granulada
Agregue palomitas de maíz a la cacerola, mezclando y revolviendo constantemente hasta que las palomitas se impregnen uniformemente a fuego lento.
- ½ cucharadita de sal
Retírela del calor.
- 1 barra de mantequilla suavizada
Utilice mantequilla ablandada para formar bolas mientras que la mezcla de palomitas de maíz aún está caliente.
Envuelva cada bola en una envoltura de plástico, amárrala y almacénela a temperatura ambiente.

MONO RECHONCHO

- 1 galón de maíz explotado
 - 1 (12 oz.) bolsa de trozos de chocolate semidulces (12 onzas)
 - 1 (12 oz.) bolsa de 12 onzas de trozos de mantequilla de maní
 - 1 (4,2 oz.) bolsa de 4.2 onzas de trozos de guineo, dividido en pedacitos
 - 1 (11 oz.) bolsa de 11 onzas de maní
- Explote los granos de maíz con el DISPENSADOR DE PALOMITAS DE MAÍZ POP-O-MATIC como se indica.
- Derrita los trozos de chocolate y pedazos de mantequilla de maní sobre la estufa, como lo recomienda el embalaje.
- Alinee la lámina de galletas con papel de cera.
- Revuelva las palomitas de maíz con los trozos de guineo.
- Riegue uniformemente la mecla de palomitas de maíz y trozos de guineo sobre la lámina de galletas.
- Rocíe el chocolate derretido y le mezcla de mantequilla de maní sobre las palomitas y los trozos de guineo.
- Riegue los maníes sobre la mezcla de chocolate y mantequilla de maní.
- Permita que se enfríe.
- Cuando el chocolate y la mantequilla de maní se han endurecido, separe el Mono rechoncho en pedazos.
- Se puede guardar en bolsas de plástico para congelador.

CORTEZA DE MENTA CON PALOMITAS DE MAÍZ

- 1 galón de maíz explotado
 - 1 (12 oz.) bolsa de trozos de chocolate semidulces u oscuros
 - 1¼ taza de barras de menta, trituradas
- Explote los granos de maíz con el DISPENSADOR DE PALOMITAS DE MAÍZ POP-O-MATIC como se indica.
- Derrita los trozos de chocolate sobre la estufa, como lo recomienda el embalaje.
- Alinee la lámina de galletas con papel de cera.
- Riegue uniformemente las palomitas de maíz sobre la lámina de galletas.
- Rocíe el chocolate derretido sobre las palomitas de maíz.
- Rocíe las mentas trituradas sobre el chocolate.
- Permita que se enfríe.
- Cuando el chocolate se haya endurecido, separe la corteza de menta con palomitas de maíz en pedazos.
- Se puede guardar en bolsas de plástico para congelador.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

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

DISPENSADOR DE PALOMITAS DE MAÍZ POP-O-MATIC / POM250

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 pérdidas 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.

Faire de tous les jours une fête !
Visiter www.nostalgiaproducts.com pour
plus de produits d'amusement.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	25
PROTECTIONS IMPORTANTES	25
INTRODUCTION	27
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	28
COMMENT OPÉRER	29
CONSEILS UTILES	30
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	31
RECETTES	32
RETOURS ET GARANTIE	34

SÉCURITÉ

Votre sécurité et la sécurité des autres est très importante.

Nous avons fourni beaucoup de messages importants de sécurité dans ce manuel et sur l'appareil. Toujours lire et obéir tous les messages de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous alerte des risques qui peuvent tuer ou blesser, vous et les autres.

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

Tous les messages de sécurité vous indiqueront quel est le risque, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire si les instructions ne sont pas suivies.

Spécifications de l'appareil :

120 Volts, 60 Hertz
300 Watts, approuvé ETL

CE PRODUIT EST UTILISÉ DANS UNE PRISE DE 120V AC SEULEMENT.

Se rapporter à www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ pour la version la plus récente.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

La personne qui n'a pas lu ni compris toutes les instructions pour le fonctionnement et pour la sécurité n'est pas qualifiée pour opérer cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce manuel d'instruction avant d'actionner ou nettoyer cet appareil.

1. Des jeunes enfants non supervisés et à connaissance cognitive contestée ne doivent jamais faire fonctionner cet appareil.
2. Les jeunes enfants doivent être surveillés lorsqu'ils sont proches de l'appareil afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec.
3. Cet appareil n'est pas UN JOUET. Garder hors de portée des enfants.
4. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et pendant le nettoyage.
5. NE PAS utiliser cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ni si l'appareil a mal fonctionné.
6. NE JAMAIS forcer l'entrée ou la sortie du chaudron des supports car cela pourrait provoquer le dérèglement des engrenages et l'appareil ne fonctionnera pas correctement.
7. NE JAMAIS submerger dans l'eau.
8. N'employez JAMAIS près de l'eau.
9. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
10. NE JAMAIS utiliser une éponge ou un tissu abrasif.
11. NE JAMAIS utiliser un tampon à récurer sur l'appareil.
12. NE PAS nettoyer aucune pièce de cet appareil dans un lave-vaisselle.

PROTECTIONS IMPORTANTES

Des mesures de sécurité de base devraient toujours être suivies en utilisant les appareils électriques, y compris ce qui suit :

1. **Lire toutes les instructions avant d'actionner cet appareil.**
2.  NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3.  Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou proche des enfants.
4. Garder la porte de l'unité principale fermée pendant le fonctionnement. Ne pas toucher le chaudron pendant le fonctionnement; il devient très CHAUD.
5. Pour protéger contre les chocs électriques ne pas immerger le cordon, la fiche ou une partie de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de retirer les pièces et de faire le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
7. NE PAS utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ni si l'appareil a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour examen ou réparation.
8. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ce qui peut être fourni par le fabricant. L'utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
9. NE PAS utiliser dehors. Pour usage domestique seulement.
10. NE PAS laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou

du comptoir ni toucher des surfaces chaudes.

11. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
12. Pour débrancher mettre tout contrôle en position ÉTEINTE, puis retirer la fiche de la prise murale.
13. Cet appareil ne s'éteindra pas automatiquement. Pour éviter la surchauffe ajouter le maïs et l'huile avant l'utilisation.
14. La plus grande prudence doit être utilisée lors de la vidange du maïs éclaté. Toujours utiliser la manivelle pour vider le maïs éclaté et s'assurer que l'appareil est sur un comptoir de sorte que l'huile chaude résiduelle qui s'écoule à l'extérieur ne causera pas de brûlures.
15. Placer l'appareil aussi près de la prise que possible afin d'éviter toute blessure due à un trébuchement avec le cordon.
16. Une extrême prudence doit être utilisée pour déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
17. NE PAS utiliser l'appareil pour faire autre chose que l'utilisation prévue.
18. ⚠ Un appareil qui est branché sur une prise ne doit pas être laissé sans surveillance pendant le fonctionnement.
19. Vérifier le chaudron pour la présence de corps étrangers avant l'utilisation. Seuls les grains de maïs et l'huile peuvent être utilisés dans le chaudron.
20. S'assurer que le chaudron est correctement fixé aux supports avant de faire fonctionner et que le cordon du moteur est branché au chaudron.
21. ⚠ NE PAS placer le beurre, les assaisonnements ou autres ingrédients que les grains de maïs et l'huile dans le chaudron. L'utilisation de ces matières peut provoquer des dangers et peut endommager l'appareil.
22. Les assaisonnements du maïs ne devraient être ajoutés qu'après que le maïs a été éclaté.
23. NE PAS utiliser la machine sans huile puisque les grains de maïs peuvent brûler ou s'enfumer.
24. NE PAS laisser le moteur du chaudron fonctionner une fois que la cuisson a cessé.
25. Si vous voyez ou sentez de la fumée ou une odeur ou si cet appareil commence à mal fonctionner lors de l'utilisation, il faut immédiatement débrancher le cordon. Ne pas essayer de réparer un appareil défectueux.
26. Le fabricant ne recommande pas d'utiliser cet appareil dans les pays qui ne prennent pas en charge le courant 120V AC même si un adaptateur de tension, transformateur ou convertisseur est utilisé.
27. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébucher sur un long cordon.
28. NE PAS laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ni toucher des surfaces chaudes. Le cordon peut s'emmêler ou occasionner que l'appareil tombe.
29. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs peuvent être utilisés si une attention particulière est exercée lors de l'utilisation.
30. La tension nominale d'un cordon de rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil.
31. Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique cette fiche est conçue pour tenir dans une prise polarisée seulement dans un sens. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si elle ne rentre toujours pas, contacter un électricien qualifié. NE PAS essayer de modifier la fiche en aucune façon.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Merci d'acheter le DISTRIBUTEUR de MAÏS ÉCLATÉ POP-O-MATIC ! Maintenant, vous pouvez distribuer et assaisonner avec facilité du maïs fraîchement éclaté. Faire éclater jusqu'à 10 tasses de maïs soufflé par lot, puis distribuer le maïs soufflé et les assaisonnements dans le bol de service de 5 litres. Un capteur de grains non éclatés les conserve hors de votre bol pour un lot parfait de maïs éclaté. Avec le DISTRIBUTEUR POPCORN POP-O-MATIC le maïs éclaté n'a jamais eu si bon goût à la maison !

- Grande marmite en acier inoxydable à double charnière 2,5 on avec système de direction intégré
- Donne jusqu'à 10 tasses de maïs soufflé par lot
- Le distributeur de maïs éclaté contient 36 tasses de maïs éclaté
- Système de distribution de maïs éclaté intégré
- Deux distributeurs intégrés de l'assaisonnement
- Inclut un bol de service de 5 litres
- Capteur pratique de grains de maïs soufflé
- Fenêtres aérées avec éclairage lumineux DEL

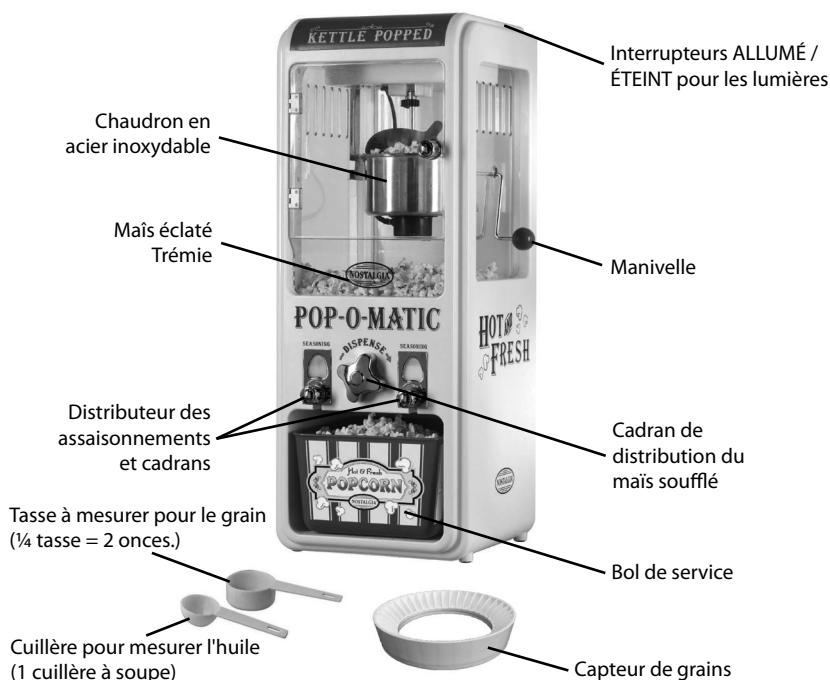
Visiter www.nostalgiaproducts.com pour savoir quels trousseaux et accessoires sont disponibles pour ce produit !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE

Insérez le chaudron dans les supports puis brancher le cordon du moteur du chaudron dans la prise localisée du côté inférieur du chaudron. Le cordon du moteur du chaudron est situé sur le plafond de l'appareil.

Puis visser la manivelle en serrant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.



Remplissage des distributeurs d'assaisonnements

1. Tirer la molette pour retirer le distributeur à assaisonnements.



2. Soulever le rabat supérieur pour ajouter l'assaisonnement en poudre préféré.




3. Fermer le rabat supérieur et placer le DISTRIBUTEUR à assaisonnements dans l'unité principale.

4. Faire tourner le cadran pour distribuer les assaisonnements sur le maïs fraîchement éclaté et profitez-en !

COMMENT OPÉRER

Avant la première utilisation, nettoyer l'intérieur de l'appareil en l'essuyant avec une éponge, serviette ou chiffon non abrasif puis essuyer avec une serviette sèche non-abrasive. Essuyer l'intérieur du chaudron et s'assurer qu'il est correctement placé dans les supports avant de commencer.

1. Tout d'abord, trouver une surface plane à proximité d'une prise électrique avant de commencer. S'assurer que le cordon est éloigné de toute source d'eau. Il est acceptable d'utiliser une rallonge si nécessaire.
2. Regrouper vos provisions pour obtenir le maïs éclaté: grains de maïs, assaisonnements, huile de cuisson, bol de service, tasse à mesurer les grains et cuillère pour mesurer l'huile. (Le bol de service, la tasse à mesurer les grains et la cuillère pour mesurer l'huile sont inclus avec votre appareil.)
3. Brancher l'appareil à la prise murale alors que le commutateur est en a position ÉTEINTE.
4. S'assurer que le chaudron est bien fixé dans les pattes des supports et que le cordon du moteur du chaudron est bien branché dans la prise située sur le bas inférieur du chaudron. Le cordon du moteur du chaudron est situé au plafond de l'appareil.
REMARQUE : Le chaudron ne chauffera pas si la prise n'est pas entièrement insérée.
5. Allumer l'appareil à la position ALLUMÉE en basculant l'interrupteur sur le dessus de la machine. Laisser l'appareil fonctionner 3 à 5 minutes pour faire chauffer le chaudron.
6. ÉTEINDRE l'appareil.
7. Utiliser la cuillère à mesurer l'huile fournie, pour ajouter 1 cuillère à soupe de votre huile à cuisson préférée au maïs du chaudron. Pour de meilleurs résultats il est suggéré d'employer l'huile de noix de coco.
8. Ajouter la tasse ¼ (2 onces.) de grains de maïs soufflé au chaudron utilisant la tasse à mesurer les grains fournie.
REMARQUE : NE PAS trop remplir ou entasser les grains dans la tasse à mesurer car cela produira un reflux dans le chaudron. Ce faisant cela peut donner lieu à plus de grains non éclatés et donner des grains fumés ou brûlés.
9. Allumer l'unité et fermer la porte. En un rien de temps vous entendrez l'éclatement des grains commencer. Du maïs soufflé frais, chaud, va commencer à jaillir des rabats sur le chaudron !
REMARQUE : La vapeur produite pendant le processus d'éclatement est normale.
10. Une fois que les grains ont cessé d'éclater, éteindre l'appareil et faire pencher le chaudron en utilisant le bouton rouge de la manivelle pour libérer le maïs soufflé.
REMARQUE : Ne pas laisser le moteur fonctionner après que le maïs soufflé soit éclaté.
 **IMPORTANT**: Utiliser la plus grande prudence lors de la vidange du maïs soufflé. Toujours s'assurer que l'appareil est placé sur un comptoir de sorte que l'huile chaude résiduelle qui s'écoule ne cause pas de brûlures.
11. Remplir le bol de service avec du maïs soufflé en tournant le cadran du distributeur de maïs éclaté. Ajouter les assaisonnements à maïs soufflé souhaités en tournant les cadrans du distributeur à assaisonnements.
REMARQUE : Le distributeur à assaisonnements doit être SEULEMENT rempli avec des assaisonnements en poudre. Les assaisonnements non en poudre peuvent fuir ou obstruer le distributeur.
12. Après chaque lot de maïs soufflé, vérifier et vider tous les grains non éclatés du capteur à grains.

CONSEILS UTILES



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

CHAUFFAGE

Si votre DISTRIBUTEUR À MAÏS SOUFFLÉ POP-O-MATIC commence à fumer pendant la cuisson cela peut être dû à la graisse accumulée. Afin de réduire la fumée s'assurer de nettoyer l'intérieur du chaudron entre les utilisations.

MAÏS ÉCLATÉ

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

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

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

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

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

ASSAISONNEMENTS

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



IMPORTANT: NE PAS placer le beurre, les assaisonnements ou autre chose que les grains de maïs soufflé dans le chaudron à maïs soufflé. L'utilisation de ces matières peut provoquer des dangers et peut endommager l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage, s'assurer que l'appareil est débranché de la prise murale et que le cordon du chaudron est débranché du chaudron. Permettre à l'unité de se refroidir complètement avant le nettoyage.

1. Après que le cordon du chaudron ait été débranché et que le chaudron a complètement refroidi, tourner la manivelle dans le sens horaire pour desserrer et retirer le chaudron.
2. Enlevez le chaudron des supports.
3. Sortir le chaudron hors de l'unité principale. Après avoir retiré le chaudron de l'unité principale, le remplir avec une petite quantité d'eau chaude savonneuse.
REMARQUE : Pour protéger le réceptacle à cordon du chaudron de se mouiller, **ne jamais permettre de l'eau ou un liquide quelconque à proximité ou dans le réceptacle à cordon du chaudron.** Ne jamais placer aucune pièce dans le lave-vaisselle. Toujours laver à la main.
4. Laisser le chaudron reposer pendant 15 à 20 minutes afin de couper la graisse. (Le temps exigé pour couper la graisse peut changer - employez votre propre jugement selon la quantité de nettoyage nécessaire.)
5. Soigneusement vider l'eau du chaudron en prenant soin de ne pas envoyer de l'eau dans le réceptacle à cordon du chaudron. Si nécessaire, utiliser le côté du tampon à récurer d'une éponge pour brosser l'intérieur du chaudron.
6. Rincer l'intérieur du chaudron soigneusement et sécher avec une serviette non-abrasive. Essuyer l'extérieur du chaudron avec un chiffon humide puis sécher.
7. Utiliser une éponge légèrement humide, non-abrasive, serviette ou chiffon pour essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'unité principale aussi bien que les distributeurs d'assaisonnements et bol de service. Puis essuyer avec une serviette non-abrasive pour faire sécher. Pour les taches tenaces, un dégraissant aux agrumes peut être utilisé sur les panneaux de la vitre et de la porte.
IMPORTANT: Pas tous les dégraissants aux agrumes sont les mêmes et certains peuvent contenir des produits chimiques qui peuvent endommager votre appareil ! Nous recommandons de vérifier le dégraissant sur une petite surface non visible de l'unité pour s'assurer que les produits chimiques n'endommageront pas vos panneaux.
8. Replacer le chaudron dans les supports de l'unité principale et visser la manivelle en tournant dans le sens antihoraire pour serrer.

RECETTES

Le DISTRIBUTEUR à MAÏS ÉCLATÉ POP-O-MATIC donne du maïs éclaté chaud, frais de style théâtre, à tout moment ! Profiter de votre maïs fraîchement éclaté de façons variées :

- Maïs soufflé régulier style théâtre - ajouter le beurre et le sel.
- Ajouter une pincée de sucre et sel au maïs soufflé pour un goût de maïs sucré.
- Maïs éclaté aromatisé - ajouter l'assaisonnement de n'importe quel trousse d'assaisonnements gourmet pour le maïs éclaté.

Sinon, faire éclater un nouveau lot de grains de maïs et essayer quelques-unes de ces grandes recettes !

REMARQUE : 1 gallon = 16 tasses

MAÏS ÉCLATÉ AU PARMESAN

- 1 gallon de maïs éclaté
Grains de maïs et utilisant le DISTRIBUTEUR À MAÏS SOUFFLÉ POP-O-MATIC tel qu'indiqué.
- 1 c. à thé. Poudre d'ail
Mélanger la poudre d'ail, les oignons verts, poivre concassé, sel de mer et parmesan. Réserver.
- 3 oignons verts, finement hachés
Dans un grand bol à mélanger, arroser d'huile d'olive chaude sur le maïs soufflé.
- ½ c. à thé. Poivre concassé
Mélanger pour bien enrober.
- 1 c. à thé. Sel de mer
Ajouter lentement les ingrédients secs en remuant continuellement le maïs soufflé jusqu'à ce que ce soit bien enrober.
- 1 tasse de parmesan râpé (plus ou moins au goût)
Vous pouvez également secouer les ingrédients secs au-dessus du maïs éclaté dans un grand sac de papier ou de mousseline.
- 3 c. à table. Huile d'olive, chauffée

BOULES TRADITIONNELLES DE MAÏS ÉCLATÉ

- 1 gallon de maïs éclaté
Grains de maïs et utilisant le DISTRIBUTEUR À MAÏS SOUFFLÉ POP-O-MATIC tel qu'indiqué.
- ½ tasse de sirop de maïs
Mélanger le sirop de maïs, le sucre et le sel dans une casserole et dissoudre à feu moyen pendant environ 3 minutes.
- ½ tasse de sucre granulé
Ajouter le maïs soufflé à la casserole en remuant et en tournant constamment jusqu'à ce que le maïs soufflé soit recouvert uniformément et ce, à basse température.
- ½ c. à thé. Sel
Retirer du feu.
- 1 bâton de beurre ramolli
Utiliser le beurre ramolli pour former des boules pendant que le mélange de maïs éclaté est encore chaud.
Envelopper des boules individuelles dans une pellicule de plastique, les attacher, attacher et conserver à température ambiante.

CHUNKY MONKEY

- 1 gallon de maïs éclaté
Grains de maïs éclaté et utilisant le DISTRIBUTEUR À MAÏS SOUFFLÉ POP-O-MATIC tel qu'indiqué.
- 1 sac de (12 onces) de pépites de chocolat mi-sucré
Faire fondre les pépites de chocolat et morceaux de beurre d'arachide sur une cuisinière, tel que recommandé sur les emballages.
- 1 sac de (12 onces) Sac de morceaux de beurre d'arachides
Recouvrir la plaque à biscuits avec du papier ciré.
- 1 sac de (4,2 onces) pépites de banane, brisées en petits morceaux
Mélanger ensemble le maïs soufflé et les pépites de bananes.
- 1 sac de (11 onces) Sac d'arachides
Répartir le mélange de maïs éclaté et de pépites de bananes uniformément sur une plaque à biscuits.
Napper le mélange de chocolat et de beurre d'arachide sur le maïs soufflé et les pépites de bananes.
Saupoudrer les arachides sur le dessus du mélange de beurre de chocolat et d'arachide.
Laisser refroidir.
Quand le beurre de chocolat et d'arachide a durci, briser le Chunky Monkey en morceaux.
Peut être conservés dans les sacs en plastique pour congélateur.

MAÏS ÉCLATÉ À L'ÉCORCE DE MENTHE POIVRÉE

- 1 gallon de maïs éclaté
Grains de maïs éclaté et utilisant le DISTRIBUTEUR À MAÏS SOUFFLÉ POP-O-MATIC tel qu'indiqué.
- 1 sac de (12 onces) Sac de pépites de chocolat mi-sucré ou chocolat noir
Faire fondre les pépites de chocolat et morceaux de beurre d'arachide sur une cuisinière, tel que recommandé sur les emballages.
- 1¼ tasses de bâtons de menthe poivrée, écrasés
Recouvrir la plaque à biscuits avec du papier ciré.
Étaler le maïs soufflé uniformément sur une plaque à biscuits.
Napper le chocolat fondu sur le maïs éclaté.
Saupoudrer les menthes poivrées écrasées sur le chocolat.
Laisser refroidir.
Quand le chocolat a durci, briser en morceaux le mélange de maïs éclaté.
Peut être conservés dans les sacs en plastique pour 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.

DISTRIBUTEUR DE MAÏS ÉCLATÉ POP-O-MATIC / POM250

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 relativité avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou 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.

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

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

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

