

NOSTALGIA™

P R O D U C T S

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2017 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 08/15/17 NW)

NOSTALGIA™



SP300SERIES

Retro Series™ Stirring Popcorn Maker **Máquina de palomitas de maíz con estilo de los años 50** **Éclateur de maïs des années 1950**

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	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	7
RECIPES	8
RETURNS & WARRANTY	10

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz

1000 Watts, ETL Approved

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth to clean the appliance.
4. NEVER use a scouring pad on the appliance.
5. NEVER leave appliance unattended while in use.
6. Unplug unit from outlet when not in use and during cleaning.
7. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, or if the appliance ever malfunctions.
8. DO NOT clean any parts of this appliance in a dishwasher.
9. Keep out of reach of children.
10. This appliance is NOT A TOY.
11. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
12. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure their safety.
13. DO NOT attempt to repair this appliance yourself.

IMPORTANT SAFEGUARDS



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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT touch hot surfaces. Use handles and knobs where provided. Use oven mitts when handling hot surfaces.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or Base in water or other liquids.
4. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
6. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
7. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.
8. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
9. DO NOT move an appliance containing hot oil or other hot liquids.
10. DO NOT use this appliance on a stove top, under a broiler or in an oven.

11. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
12. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended.
13. Extreme caution must be used when unloading popcorn. Always turn the unit away from you and over a countertop so that residual hot oil or butter running out will not cause burns.
14. Use caution when flipping the unit over, as the base gets extremely hot. It is preferable to wear oven mitts when flipping unit.
15. DO NOT leave appliance plugged in when it is not being used.
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 RETRO SERIES STIRRING POPCORN MAKER from Nostalgia™. This unique popper is fun and easy to use. It's a popcorn maker and serving bowl in one! Simply add kernels and flip the switch. In about five minutes, replace the lid, turn unit upside-down and you'll have a bowl full of delicious popcorn. The included measuring spoon allows you to add the perfect amount of kernels for each batch, while the stirrer inside helps prevent popcorn from burning. Add oil, butter or salt to enhance the flavor. Also works great for making kettle corn or roasting nuts.

PARTS & ASSEMBLY

Parts

Base

Lid

Bowl



Oil Measuring
Spoon (1 Tbsp.)

Kernel Measuring
Cup (¼ cup = 2 oz)

Center Knob

Stirring Rod

HOW TO OPERATE

Before first use, clean the Bowl and Lid by removing Lid from Bowl and wiping both with a moist, non-abrasive sponge, towel or cloth. Dry thoroughly with a non-abrasive dry towel.

Remove the Stirring Rod from the Base by turning Center Knob counterclockwise. Wipe the Stirring Rod and Base with a moist, non-abrasive sponge, towel or cloth and then wipe with a non-abrasive dry towel. Replace the Stirring Rod and make sure the rod fits into the notched area around the screw. Secure by turning Center Knob clockwise.

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, and measuring spoon for oil.
3. Using the Measuring Cup supplied with your RETRO SERIES STIRRING POPCORN MAKER, add up to 6 ounces of corn kernels. The Kernel Measuring Cup is 2 ounces, so you may fill the Measuring Cup 3 times and place kernels in the nonstick Base. DO NOT exceed 6 ounces total of popcorn kernels.
4. For every Measuring Cap full of kernels (2 oz.), add 1 tablespoons of oil. For best results, soft-shelled popping corn and vegetable oil or canola oil is recommended. Oil may also be added through ventilation slots while corn kernels are popping.
5. Always remove Lid while kernels are popping. This will allow steam to vent through the top.
6. Plug in the appliance while switch is flipped to OFF position.
7. Turn appliance ON by flipping the switch on the back of the Base. In no time at all, you will hear the popping begin.
8. Once popping stops, turn unit OFF, then unplug.
9. Secure the Lid to the top of the Bowl.
10. While wearing oven mitts, flip the Bowl over, remove Base and you will have hot, fresh and delicious popcorn ready to serve!



HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

Smoking

If your RETRO SERIES STIRRING POPCORN MAKER begins to smoke during cooking, it may be due to grease build up. In order to reduce smoking, make sure that you clean the nonstick surface of the Base between uses.

Popcorn

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

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure appliance is unplugged and cooled before cleaning.
2. Remove Stirring Rod from Base by unscrewing Center Knob. Wipe with a moist, non-abrasive sponge, towel or cloth and dry.
3. Wash the Bowl and Lid in warm, soapy water with a non-abrasive cloth or sponge. Rinse thoroughly and dry with a non-abrasive towel.
4. Clean the nonstick surface of the Base with a non-abrasive, damp and soapy cloth. Wipe surface until fully clean and then dry with a dry, non-abrasive cloth. NEVER use scouring pad nor abrasive cleaners on the Base, as scratching may occur.
5. Wipe outside of Base with damp cloth and dry.

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

RECIPES

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

- Add nuts to corn kernels to create a crunchy snack.
- Add sugar, cinnamon and salt to popcorn for a sweet kettle corn taste.
- Flavored popcorn – add seasoning from any gourmet popcorn seasoning kit.
- Try some of these fun recipes:

1 Gallon = 16 Cups

PARMESAN POPCORN

- 1 Gallon of Popped Corn
Pop corn kernels using the RETRO SERIES STIRRING POPCORN MAKER as directed on page 6.
- 1 Tsp. Garlic Powder
Combine garlic powder, green onions, cracked pepper, sea salt and parmesan cheese. Set aside.
- 3 Green Onions, finely chopped
In a large mixing bowl, drizzle hot olive oil over popcorn.
- ½ Tsp. Cracked Pepper
Toss until well coated.
- 1 Tsp. Sea Salt
Slowly add in dry ingredients while continuously stirring popcorn until well coated.
- 1 Cup Parmesan Cheese, grated (more or less to taste)
You may also shake the dry ingredients over popcorn in a large paper or muslin bag.
- 3 Tbsp. Olive Oil, heated

TRADITIONAL POPCORN BALLS

- ½ Cup Popcorn, unpopped
Pop corn kernels using the RETRO SERIES STIRRING POPCORN MAKER as directed on page 6.
- ½ Cup Corn Syrup
Mix corn syrup, sugar and salt together in pot and dissolve over medium heat for about 3 minutes.
- ½ Cup Granulated Sugar
Add popcorn to pot, stirring and tossing consistently until popcorn is evenly coated at low heat.
- ½ Tsp. Salt
- 1 Stick of Butter, softened
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 of Popped Corn
Pop corn kernels using the RETRO SERIES STIRRING POPCORN MAKER as directed on page 6.
- 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.
- 1 (11-oz.) Bag Peanuts
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 of Popped Corn
Pop corn kernels using the RETRO SERIES STIRRING POPCORN MAKER as directed on page 6.
- 1 (12-oz.) Bag Semi-Sweet or Dark Chocolate Chips
Melt chocolate chips over stove, as packaging recommends.
Line cookie sheet with wax paper.
- 1¼ Cup Peppermint Sticks, crushed
Spread popcorn evenly over cookie sheet.
Drizzle melted chocolate over popcorn.
Sprinkle crushed peppermints over chocolate.
Allow to cool.
When chocolate has hardened, break up Popcorn Peppermint Bark into pieces.
Can be stored in plastic freezer bags.

RETURNS & WARRANTY

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

RETRO SERIES STIRRING POPCORN MAKER / SP300SERIES

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/nostalgiaelctr.

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

¡Convierta todos los días en una fieta!

Visite www.nostalgiaproducts.com para ver más productos divertidos.

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	12
MEDIDAS IMPORTANTES	12
INTRODUCCIÓN	13
PARTES Y ENSAMBLAJE	14
CÓMO FUNCIONA	15
CONSEJOS ÚTILES	16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	16
RECETAS	17
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	19

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

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

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

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Volts, 60 Hz

1000 Watts, Aprobado por ETL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA lo sumerja en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA use una esponja o paño abrasivo.
4. NUNCA use una espátula sobre el aparato.
5. NUNCA deje el aparato sin supervisar mientras lo está usando.
6. Desenchufe la unidad del tomacorriente mientras no la usa y al limpiarla.
7. NO opere este aparato con un cable o enchufe dañado, o si el aparato funciona mal.
8. NO limpie partes de este aparato en el lavavajillas.
9. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
10. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
11. Los niños pequeños y las personas con discapacidades cognitivas no deben operar el aparato sin supervisión.
12. Los niños pequeños deben estar supervisados mientras estén cerca del aparato para garantizar su seguridad.
13. NO intente reparar este aparato.

MEDIDAS IMPORTANTES



Se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos, que incluyan:

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. NO toque superficies calientes. Utilice las manijas y perillas provistas. Utilice mitones al manipular superficies calientes.
3. Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o base en agua u otros líquidos.
4. Desenchufe del toma de corriente cuando no se usa, antes de desarmar y antes de limpiar.
5. NO opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, ni tampoco si el aparato ha sido dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para su examen o reparación.
6. El fabricante no recomienda el uso de conexiones adicionales. El uso de conexiones adicionales puede ocasionar lesiones.
7. No intente reparar el equipo, ya que abrir o retirar las cubiertas puede exponerlo a tensiones peligrosas u otros riesgos. Solicite al personal de servicio calificado la realización de estas tareas.
8. NO lo utilice en exteriores.
9. NO mueva el aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
10. NO use el aparato sobre la cocina, bajo una caldera o en el horno.

11. NO utilice el aparato para un propósito diferente al indicado.
12. Un aparato que se enchufa en un tomacorriente no debe dejarse sin supervisión.
13. Se deben extremar las precauciones al sacar las palomitas de maíz. Siempre aleje la unidad y colóquela sobre una meseta de tal forma que el aceite o manteca residual caliente que sale no ocasione quemaduras.
14. Tenga precaución al dar vuelta la unidad, ya que la base se calienta en extremo. Es preferible usar mitones al dar vuelta la unidad.
15. NO deje el aparato enchufado cuando no se usa.
16. Se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de engancharse o tropezar con un cable largo.
17. Se pueden usar cables amovibles de mayor longitud si se tiene precaución al usarlos.
18. La clasificación eléctrica nominal de un cable de extensión debe ser al menos equivalente a las características nominales eléctrica del aparato.
19. Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe colocarse en un tomacorriente polarizado en una posición. Si el enchufe no se introduce totalmente en el tomacorriente, invierta el enchufe. **Si aún no se inserta correctamente, contacte a un electricista calificado. No intente modificar en enchufe de ninguna forma.**

¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

Gracias por adquirir la Máquina de palomitas de maíz con estilo de los años 50 de Nostalgia™. Esta exclusiva máquina de hacer palomitas de maíz es divertida y fácil de usar. ¡Es una máquina de hacer palomitas de maíz y un recipiente todo en uno! Simplemente coloque los granos, gire el interruptor y en alrededor de cinco minutos invierta la unidad y tendrá una cubeta de estilo de cine llena de deliciosas palomitas de maíz. Agregue aceite, manteca o sal para mejorar el sabor. También es ideal para hacer palomitas azucaradas o asar nueces.

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Montaje



CÓMO FUNCIONA

Antes del primer uso, limpie el Recipiente y la Tapa retirando la Tapa del Recipiente y limpiando ambas partes con una esponja, toalla o paño húmedo y no abrasivo y luego seque con una toalla seca no abrasiva.

Retire la Mezcladora de la Base girando la Perilla Central en el sentido contrario a las agujas del reloj. Limpie la Mezcladora y la Base con una esponja, toalla o paño húmedo y no abrasivo y luego seque con una toalla seca no abrasiva. Vuelva a colocar la Mezcladora y asegúrese de que ajuste en la ranura alrededor del tornillo. Asegúrela girando la Perilla Central en el sentido de las agujas del reloj.

1. En primer lugar, encuentre una superficie plana cerca de un tomacorriente antes de comenzar. Asegúrese de que el cable esté alejado de las fuentes de agua. Es aceptable usar un cable de extensión de ser necesario.
2. Reúna los insumos para preparar palomitas de maíz: maíz para palomitas, aderezos, aceite de cocina y la cuchara de medición para el aceite. (La Taza Medidora de Granos se incluye con la unidad).
3. Mida 3 cucharadas de aceite y agregue a la Base no adherente (también se puede agregar aceite por las ranuras de ventilación mientras explotan los granos).
4. Usando la Taza Medidora de Granos suministrada con su Máquina de palomitas de maíz con estilo de los años 50 agregue 6 onzas de granos de maíz.
5. Por cada Taza Medidora de Granos llena de granos (2 onzas), agregue 1 cucharadas de aceite. Para obtener un mejor resultado, se recomienda aceite vegetal ligero o aceite de canola.
6. Siempre retire la Tapa cuando los granos están explotando.
7. Enchufe el aparato mientras el interruptor está en la posición APAGADO.
8. Encienda el aparato moviendo el interruptor de la Base. En muy poco tiempo, escuchará que los granos comienzan a explotar.
9. Una vez que las explosiones se detienen, APAGUE la unidad y luego desenchufe.
10. Coloque la Tapa en el Recipiente.
11. Usando mitones, invierta el Recipiente, retire la Base y ¡tendrá palomitas de maíz calientes, frescas y deliciosas listas para servir!



CONSEJOS ÚTILES

Humo

Si su Máquina de palomitas de maíz con estilo de los años 50 comienza a despedir humo durante la cocción, puede deberse a la acumulación de grasa. Para reducir la formación de humo, asegúrese de limpiar la superficie no adherente de la Base entre usos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado y frío antes de limpiarlo.
2. Retire la Mezcladora desatornillando la Perilla Central.
3. Lave el Recipiente y la Tapa en agua caliente con jabón con un paño o esponja no adherente. Enjuague bien y seque con una toalla no abrasiva.
4. Limpie la superficie no adherente de la Base con un paño no abrasivo húmedo y jabonoso. Limpie la superficie hasta que esté totalmente limpia y luego seque con un paño seco y no abrasivo. NUNCA use un espátula ni limpiadores abrasivos en la Base, ya que la misma se puede rayar.
5. Limpie la parte externa de la Base con un paño húmedo y luego seque.

NOTA: Nunca coloque partes en el lavavajillas. Siempre lave a mano.

RECETAS

¡La Máquina de palomitas de maíz con estilo de los años 50 prepara palomitas de maíz calientes y frescas en cualquier momento! Disfrute de sus palomitas de maíz recién preparadas en una variedad de formas:

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

1 Galón = 16 Tazas

PALOMITAS DE MAÍZ CON QUESO PARMESANO

- 1 Galón de palomitas de maíz
 - 1 cdita. de ajo en polvo
 - 3 cebollas verdes, finamente picadas
 - ½ Cda. de pimienta molida
 - 1 Cda. de sal marina
 - 1 Taza de queso parmesano, rallado (más o menos a gusto)
 - 3 Cdas de aceite de oliva, caliente
- Prepare las palomitas de maíz usando la Máquina de palomitas de maíz con estilo de los años 50 como se indica en la página 6.
- Combine el ajo en polvo, cebollas verdes, pimienta molida, sal marina y queso parmesano. Póngalas a un lado.
- En un contenedor, vierta el aceite de oliva caliente sobre las palomitas de maíz.
- Revuelva hasta que quede bien recubierto.
- Agregue lentamente los ingredientes secos mientras mezcla continuamente las palomitas de maíz hasta que queden bien recubiertas.
- También puede sacudir los ingredientes secos sobre las palomitas de maíz en una bolsa de papel grande.

BOLAS TRADICIONALES DE PALOMITAS DE MAÍZ

- ½ taza de palomitas de maíz
 - ½ taza de jarabe de maíz
 - ½ taza de azúcar impalpable
 - ½ taza de sal
 - 1 pan de manteca, ablandada
- Prepare las palomitas de maíz usando la Máquina de palomitas de maíz con estilo de los años 50 como se indica en la página 6.
- Mezcle el jarabe de maíz, azúcar y sal en una olla y disuelva a temperatura media por alrededor de 3 minutos.
- Agregue las palomitas de maíz a la olla, revolviendo de forma consistente hasta que las palomitas de maíz queden recubiertas a baja temperatura. Retire del calor.
- Use la manteca ablandada para formar bolas mientras la mezcla de palomitas de maíz aún está tibia.
- Envuelva las bolas individuales en plástico, cierre y conserve a temperatura ambiente.

BOCADILLOS GOLOSOS

- 1 galón de palomitas de maíz
 - 1 bolsa de 12 onzas de chispas de chocolate semi-amargo
 - 1 bolsa de 12 onzas de chispas de mantequilla de maní
 - Bolsa de 4,2 onzas de galletas de banana, en trozos pequeños
 - Bolsa de 11 onzas de maníes
- Prepare las palomitas de maíz usando la Máquina de palomitas de maíz con estilo de los años 50 como se indica en la página 6.
- Derrita las chispas de chocolate y de mantequilla de maní en al fuego, según las recomendaciones del envase.
- Coloque un papel encerado sobre la placa para horno.
- Mezcle las palomitas de maíz y los trozos de galletas de banana.
- Vierta la mezcla de palomitas de maíz y galletas de banana en trozos de forma uniforme sobre la placa para horno.
- Vierta la mezcla de chocolate y mantequilla de maní derretida sobre la preparación de palomitas de maíz y galletas de banana.
- Rocíe maníes sobre la mezcla de chocolate y mantequilla de maní.
- Deje enfriar.
- Cuando la mezcla de chocolate y maní se ha endurecido, corte los Bocadillos Golosos en trozos.
- Se pueden conservar en bolsas plásticas para congelador.

PALOMITAS DE MAÍZ A LA MENTA

- 1 galón de palomitas de maíz
 - 1 bolsa de 12 onzas de chips de chocolate semi amargo o amargo
 - 1¼ taza de barras de menta, molidas
- Prepare las palomitas de maíz usando la Máquina de palomitas de maíz con estilo de los años 50 como se indica en la página 6.
- Derrita las chispas de chocolate en la cocina según las recomendaciones del paquete.
- Coloque un papel encerado sobre la placa para horno.
- Distribuya las palomitas de maíz de forma uniforme en la placa para horno.
- Vierta el chocolate derretido sobre las palomitas de maíz.
- Rocíe las mentas molidas sobre el chocolate.
- Deje enfriar.
- Una vez que el chocolate se ha endurecido, corte las Palomitas de Maíz a la Menta en trozos.
- Se puede conservar en bolsas plásticas para congelador.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

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

MÁQUINA DE PALOMITAS DE MAÍZ CON ESTILO DE LOS AÑOS 50 / SP300SERIES

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

Por 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.

Faire une fête tous les jours! Visiter le site Web
www.nostalgiaproducts.com pour
d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	21
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	21
INTRODUCTION	22
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	23
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	24
CONSEILS PRATIQUES	25
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	25
RECETTES	26
RETOUR ET GARANTIE	28

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

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



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

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

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

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

Spécifications des Appareils:

120 Volts, 60 Hz

1000 Watts, approbation ETL

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 une éponge ou un linge abrasi(f)ve sur l'appareil.
4. NE JAMAIS utiliser un tampon à récurer.
5. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance, lorsqu'il est utilisé
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction et pendant le nettoyage.
7. NE PAS utiliser cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche électrique est endommagé(e) ou s'il ne fonctionne pas correctement.
8. NE PAS mettre aucune pièce dans le lave-vaisselle.
9. Gardez hors de la portée des enfants.
10. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
11. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé, sans supervision, par de jeunes enfants ou des individus ayant une déficience cognitive.
12. Superviser les jeunes enfants pour leur sécurité, lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil.
13. NE PAS ESSAYER de réparer l'appareil soi-même.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES



Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base devraient toujours être prises, incluant :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons, s'il y a lieu. Utiliser des gants de cuisine pour manipuler des surfaces chaudes.
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. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne fonctionne pas ou avant d'en retirer des pièces ou de le nettoyer.
5. NE PAS utiliser d'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation est endommagé(e) ni si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Envoyer immédiatement l'appareil au réparateur le plus proche pour révision ou réparation.
6. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires avec cet appareil. Utiliser des accessoires pourrait causer des blessures.
7. Réparer cet appareil vous-même, l'ouvrir ou retirer les couvercles pourrait vous exposer à une tension électrique dangereuse ou à d'autres dangers. Confier toute réparation à un personnel qualifié.
8. NE PAS utiliser à l'extérieur.
9. NE PAS déplacer l'appareil s'il contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.

10. NE PAS utiliser l'appareil sur une cuisinière, sous un grill ou dans un four.
11. NE PAS utiliser cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il est prévu.
12. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
13. Soyez prudent lorsque vous enlevez le maïs soufflé. Tenez toujours l'appareil éloigné de vous ainsi que la cuisinière pour éviter que les résidus d'huile chaude ou de beurre ne n'échappent et vous brûlent.
14. Soyez prudent lorsque vous retournez l'appareil, car le socle devient très chaud. Il est suggéré que vous portiez des gants de cuisine.
15. NE PAS laisser l'appareil branché s'il n'est pas utilisé.
16. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour éviter de s'enchevêtrer ou de trébucher sur un long cordon.
17. Une rallonge peut être utilisée, mais avec précaution.
18. La puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins égale à la puissance nominale électrique de l'appareil.
19. Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de secousse électrique, cette fiche est destinée à rentrer dans une prise polarisée d'une seule façon. Si elle n'entre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. **Si ceci ne fonctionne toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté l'Éclateur de maïs des années 1950 de Nostalgia™. Cet appareil à maïs soufflé est unique, amusant et facile à utiliser. Il s'agit d'une machine à maïs soufflé et d'un godet en seul appareil ! Il suffit d'ajouter les grains de maïs, de démarrer l'appareil; d'attendre environ cinq minutes, puis de le retourner pour obtenir un godet plein de maïs soufflé délicieux, comme dans une salle de cinéma. Ajouter l'huile, le beurre ou le sel pour rehausser la saveur. Il permet également de faire du maïs chaudière ou de griller des noix.

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Montage



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant le premier usage, enlever le Couvercle et nettoyer le Bol ainsi que le Couvercle avec une serviette ou un linge non abrasi(f)ve et humide, puis essuyer avec une serviette non abrasive et assécher.

Enlever l'Agitateur du socle en tournant le Bouton central dans le sens antihoraire. Essuyer l'Agitateur et le Socle à l'aide d'une éponge, une serviette ou un linge non abrasi(f)ve et humide, puis essuyer avec une serviette non abrasive et sèche. Remettre l'Agitateur en s'assurant qu'il soit bien positionné dans l'encoche autour de la vis. Fixer solidement en tournant le Bouton central dans le sens horaire.

1. Premièrement, trouver une surface plane près d'une prise électrique. S'assurer que le cordon électrique est loin de quelque source d'eau. Utiliser une rallonge électrique, s'il y a lieu.
2. Rassembler tous les ingrédients nécessaires : le maïs soufflé, l'huile de cuisson, la cuillère pour mesurer l'huile (le Couvercle à mesurer le maïs est compris avec votre appareil).
3. Mesurer 3 cuillères à soupe d'huile et les verser dans le Socle antiadhésif (l'huile peut aussi être ajoutée par les fentes de ventilation pendant que les grains éclatent).
4. Avec le Couvercle à mesurer le maïs, prévu avec l'Éclateur de maïs des années 1950, ajouter 6 onces de grains de maïs.
5. Pour chaque plein Tasse à Mesurer les Grains de Maïs de 2 oz, utiliser 1 cuillères à soupe d'huile. Pour de meilleurs résultats, il est préférable que vous utilisiez de l'huile végétale légère.
6. Toujours enlever le Couvercle lorsque les grains commencent à éclater.
7. Brancher l'appareil quand l'interrupteur est à la position « OFF » (arrêt).
8. Démarrer l'appareil en mettant l'interrupteur à la position marche « ON » (marche). En un rien de temps, vous entendrez l'éclatement du maïs.
9. Dès que l'éclatement du maïs sera terminé, éteindre l'appareil et le débrancher.
10. Installer le Couvercle sur le Bol.
11. Portant des gants de cuisine, retourner le Bol, puis retirer le Socle, vous aurez un délicieux maïs soufflé, frais et chaud, prêt à être servir !



CONSEILS PRATIQUES

Fumée

Si votre Éclateur de maïs des années 1950 commence à fumer pendant la cuisson, ceci pourrait être dû à l'accumulation de graisse. Pour diminuer la fumée, nettoyer la surface antiadhésive du Socle après chaque usage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que l'appareil est débranché et refroidi avant le nettoyage.
2. Enlever l'Agitateur du socle en dévissant le Bouton central.
3. Laver le Bol et le Couvercle avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un linge non abrasi(f)ve. Bien rincer, puis assécher avec une serviette non abrasive.
4. Nettoyer la surface antiadhésive du Socle avec un linge humide et savonneux. Essuyer la surface jusqu'elle soit propre, puis assécher avec un linge non abrasif. NE JAMAIS utiliser un tampon à récurer ou un nettoyant abrasif sur le Socle, ceci pourrait en rayer la surface.
5. Essuyer l'extérieur du Socle avec un chiffon humide, puis assécher.

REMARQUE : Ne jamais mettre les pièces dans un lave-vaisselle. Laver toujours à la main.

RECETTES

Éclateur de maïs des années 1950 fait du maïs soufflé chaud en tout temps!
Savourez votre maïs fraîchement éclaté de plusieurs façons :

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

1 gallon = 16 tasses

MAÏS SOUFFLÉ AU PARMESAN

- 1 gallon de maïs soufflé
Maïs soufflé fait avec le Éclateur de maïs des années 1950, tel qu'il est indiqué à la Page 6.
- 1 c. à t. de poudre d'ail
Mélanger la poudre d'ail, les petits oignons verts, le poivre moulu, le sel de mer et le fromage parmesan. Réserver.
- 3 petits oignons verts, finement hachés
Dans un bol à mélanger, arroser le maïs avec l'huile d'olive préchauffée.
- ½ c. à t. de poivre moulu
Remuer jusqu'à ce que le maïs soit recouvert.
- 1 c. à t. de sel
Ajouter graduellement les ingrédients secs en remuant jusqu'à ce que le maïs soufflé soit bien recouvert.
- 1 tasse de fromage parmesan, râpé (au goût)
Vous pourrez également saupoudrer le maïs soufflé avec les ingrédients déposés dans un sac en papier ou en toile.
- 3 c. à t. d'huile d'olive, préchauffée

BOULES DE MAÏS SOUFFLÉ TRADITIONNEL

- ½ tasse de maïs soufflé
Maïs soufflé fait avec le Éclateur de maïs des années 1950, tel qu'il est indiqué à la Page 6.
- ½ tasse de sirop de maïs
Mélanger le sirop de maïs, le sucre et le sel dans une casserole et faire fondre à feu moyen pendant 3 minutes.
- ½ tasse de sucre cristallisé
Ajouter le maïs soufflé, remuer à feu doux jusqu'à ce que le maïs soit recouvert de façon uniforme.
- ½ c. à thé de sel
Retirer du feu.
- 1 bâtonnet de beurre, mou
Utiliser le beurre mou pour former des boules pendant que le mélange de maïs soufflé est encore chaud.

Envelopper les boules dans un plastique, attacher, puis conserver à la température ambiante.

FRIANDISE CHUNKY MONKEY

- 1 gallon de maïs soufflé
Maïs soufflé fait avec le Éclateur de maïs des années 1950, tel qu'il est indiqué à la Page 6.
- 1 sac de 12 oz de grains de chocolat mi-sucré
Faire fondre les grains de chocolat avec les morceaux de beurre d'arachide sur le feu, tel qu'il est recommandé sur l'emballage.
- 1 sac de 12 oz de morceaux de beurre d'arachide
Recouvrir une tôle à biscuits avec un papier ciré.
Mélanger le maïs soufflé et les croustilles de bananes.
- 4,2 oz de croustilles de bananes, émiettées
Déposer le mélange de maïs soufflé et de croustilles de bananes sur la tôle à biscuits.
- 1 sac de 11 oz d'arachides
Arroser le maïs soufflé et les croustilles de banane avec le mélange de chocolat et de morceaux de beurre d'arachide fondu.
Saupoudrer le mélange de chocolat et de morceaux de beurre d'arachide avec des arachides.
Laisser refroidir.
Lorsque le chocolat et le beurre d'arachide auront durci, casser la friandise Chunky Monkey en morceaux.
Elle peut être conservée dans des sacs au congélateur.

CROQUANT DE MAÏS SOUFFLÉ À LA MENTHE

- 1 gallon de maïs soufflé
Maïs soufflé fait avec le Éclateur de maïs des années 1950, tel qu'il est indiqué à la Page 6.
- 1 sac de 12 oz de grains de chocolat noir ou mi-sucré
Faire fondre le chocolat sur le feu, tel qu'il est recommandé sur l'emballage.
Recouvrir une tôle à biscuits avec un papier ciré.
- 1¼ tasse de bâtonnets de menthe, concassés
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.

RETOUR 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.

ÉCLATEUR DE MAÏS DES ANNÉES 1950 / SP300SERIES

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

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

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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

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

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

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

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

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Suivez nos conseils sur Pinterest à www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.

Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

