NOSTALGIA™

PRODUCTS

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2021 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 04/20/21 SN)

NOSTALGIA™



NHAP501RD

Vintage Hot Air Popcorn Maker
Éclateur de maïs à air chaud Vintage
Máquina de Rosetas de Aire Caliente Vintage

Instructions and Recipes
Consignes et Recettes
Instrucciones y Recetas

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

ENGLISH

CONTENTS

SAFETY 2

IMPORTANT SAFEGUARDS 3

ADDITIONAL 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 are very important.

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



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can cause serious injury to you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Appliance Specifications:
120 Volts, 60 Hertz, 1040 Watts

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

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

⚠ IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

⚠ ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

Operating Safety Precautions

1. DO NOT leave unit running once popping has ceased.
2. Check Popping Chamber for presence of foreign objects prior to use.
3. DO NOT place oil, butter, seasonings, or anything other than popcorn kernels into the Popping Chamber. Use of these substances will cause hazards and will damage the unit.
4. IMPORTANT: Occasionally a hot unpopped kernel may be thrown from the popping chute. To avoid contact with hot kernels, keep your children and your face and hands a safe distance from unit during the popping process.
5. 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.

Instructions for the Electrical Cord and Plug

1. 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.**
2. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
3. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
   - Extension cords can be used if care is exercised in their use.
   - The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
   - When using a longer cord or extension cord, make sure that the cord does not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on or tripped over unintentionally.

The manufacturer does not recommend using this machine in countries that do not support 120V AC even if a voltage adapter, transformer, or converter is in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

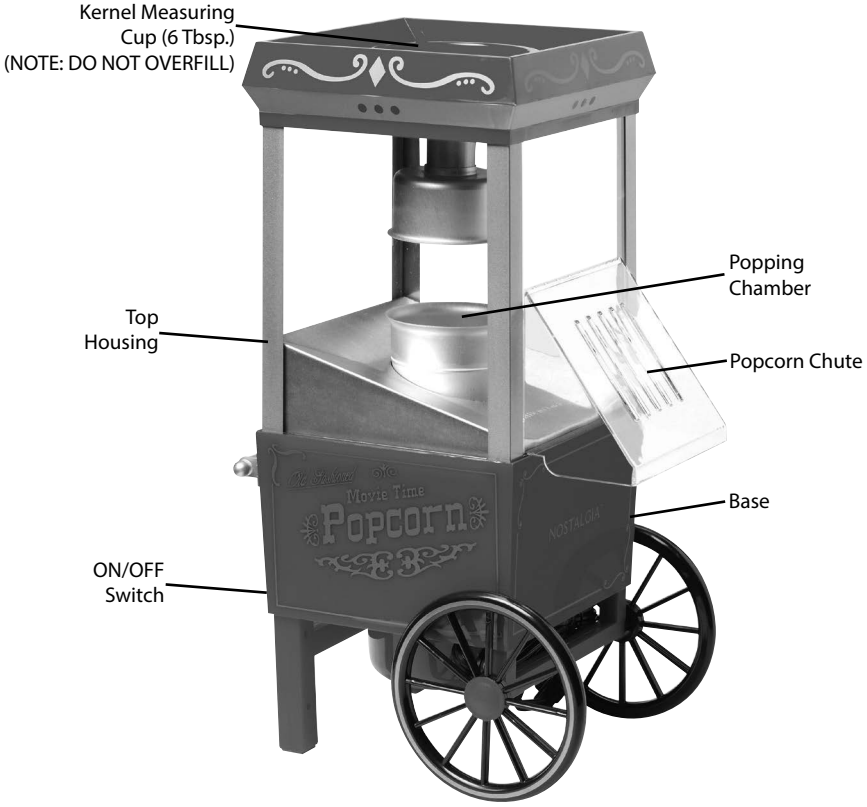
Thank you for purchasing the VINTAGE HOT AIR POPCORN MAKER. This early 1900s style popcorn maker is a table-top sized party pleaser. In just minutes, family and friends can enjoy the fresh taste of crunchy, hot popcorn! Its electric popping system uses hot air instead of oil, producing a light and healthy snack. The unit comes with a measuring cap that assures the proper amount of kernels is used in each batch. It has a kernel capacity of 6 tbsp., which makes up to 12 cups of popcorn per batch.

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

PARTS & ASSEMBLY

ASSEMBLY

Your HOT AIR POPCORN MAKER comes fully assembled.
Simply attach the Top Housing to the Base.



HOW TO OPERATE

Before first use, clean the inside and outside of the unit by wiping with a moist, non-abrasive sponge or cloth and then wipe with a non-abrasive dry towel. Make sure the Top Housing is securely attached to the Base before starting.

1. First, find a flat surface near an electrical outlet before starting. Make sure your cord is away from any water source. It is acceptable to use an extension cord if needed.
2. Gather your popcorn making supplies: popcorn, seasonings, bowls or bags for holding the popcorn.
3. Plug in the appliance while switch is flipped to OFF position.
4. Remove the Kernel Measuring Cup.
5. Turn unit ON by flipping the switch on the Base. Allow the appliance to run for about 3 minutes to heat up the Popping Chamber.
6. Turn unit OFF. Place bowl underneath the Popcorn Chute to collect popcorn.
7. Fill the Kernel Measuring Cup (6 Tbsp.) with popcorn kernels to the line indicated on the inside of the cup.
   IMPORTANT: DO NOT overfill or pack kernels into Kernel Measuring Cup as this will crowd the Popping Chamber. Doing so may result in more unpopped kernels and cause kernels to smoke or burn.
   NOTE: Some brands of kernels have a harder outer shell and sometimes result in fewer popped kernels. Generally, yellow corn pops better than white corn. We recommend trying different brands to find which you like best.



8. Pour kernels into the Popping Chamber and replace Kernel Measuring Cup.
   IMPORTANT: DO NOT place oil, shortening, butter or anything other than popcorn kernels into the Popping Chamber.
9. Turn unit ON. Within minutes, fresh popcorn will begin to burst out of the Popcorn Chute and into the bowl below.
   IMPORTANT: 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.
   ⚠ **CAUTION: Occasionally a hot unpopped kernel may be thrown from the popping chute. To avoid contact with hot kernels, keep children and your face and hands a safe distance from unit during the popping process.**
10. When the popping slows to around 1-2 pops per second, turn unit OFF.
    NOTE: Overcooking the popcorn will cause scorching and burning.
11. Allow unit to cool for 10 minutes between popping sessions so unit does not overheat.

HELPFUL TIPS

POPCORN

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

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

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

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

⚠ **CAUTION: Occasionally a hot unpopped kernel may be thrown from the popping chute. To avoid contact with hot kernels, keep your children and your face and hands a safe distance from unit during the popping process.**

SEASONING

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 oil, butter, seasonings, or anything other than popcorn kernels into the Popping Chamber. Use of these substances will cause hazards and will damage the unit.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure appliance is unplugged before cleaning.
2. Allow unit to cool for at least 15 minutes.
3. Remove the Top Housing and Kernel Measuring Cup from Base.
4. Use slightly damp, non-abrasive sponge or cloth to wipe down the inside and outside of Base, including inside of Popping Chamber, then wipe with a non-abrasive towel to dry.
5. Wash Top Housing and Kernel Measuring Cup with hot, soapy water using a non-abrasive sponge or cloth and wipe dry with a non-abrasive towel.
6. Reassemble unit and store.

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

RECIPES

The HOT AIR POPCORN MAKER 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

PARMESEAN POPCORN

- 1 Gallon of Popped Corn
- 1 Tsp Garlic Powder
- 3 Green Onions, finely chopped
- ½ Tsp Cracked Pepper
- 1 Tsp Sea Salt
- 1 Cup Parmesean Cheese, grated (more or less to taste)
- 3 Tbsps Olive Oil, heated

Pop corn kernels using the HOT AIR POPCORN MAKER as directed in HOW TO OPERATE section.

Combine garlic powder, green onions, cracked pepper, sea salt and parmesean cheese. Set aside.

In a large mixing bowl, drizzle hot olive oil over popcorn.

Toss until well coated.

Slowly add in dry ingredients while continuously strirring popcorn until well coated.

You may also shake the dry ingredients over popcorn in a large paper or muslin bag.

TRADITIONAL POPCORN BALLS

- ½ Cup Popcorn
- ½ Cup Corn Syrup
- ½ Cup Granulated Sugar
- ½ Teaspoon Salt
- 1 Stick of Butter, softened

Pop corn kernels using the HOT AIR POPCORN MAKER as directed in HOW TO OPERATE section.

Mix corn syrup, sugar and salt together in pot and dissolve over medium heat for about 3 minutes.

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 Popcorn
- 1 12-oz bag Semi-Sweet Chocolate Chips
- 1 12-oz bag Peanut Butter Morsels
- 4.2 oz bag Banana Chips, broken into small pieces
- 1 11-oz bag Peanuts

Pop corn kernels using the HOT AIR POPCORN MAKER as directed in HOW TO OPERATE section.

Melt chocolate chips and peanut butter morsels over stove, as packaging recommends.

Line cookie sheet with wax paper.

Toss together popcorn and banana chips.

Spread popcorn and banana chip mixture evenly over cookie sheet.

Drizzle melted chocolate and peanut butter mixture over popcorn and banana chips.

Sprinkle peanuts over chocolate and peanut butter mixture.

Allow to cool.

When chocolate and peanut butter has hardened, break up the Chunky Monkey into pieces.

Can be stored in plastic freezer bags.

POPCORN PEPPERMINT BARK

- 1 Gallon Popped Corn
- 1 12-oz bag Semi-Sweet or Dark Chocolate Chips
- 1¼ cup Peppermint Sticks, crushed

Pop corn kernels using the HOT AIR POPCORN MAKER as directed in HOW TO OPERATE section.

Melt chocolate chips over stove, as packaging recommends.

Line cookie sheet with wax paper.

Spread popcorn evenly over cookie sheet.

Drizzle melted chocolate over popcorn.

Sprinkle crushed peppermints over chocolate.

Allow to cool.

When chocolate has hardened, break up Popcorn Peppermint Bark into pieces.

Can be stored in plastic freezer bags.

RETURNS & WARRANTY

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

VINTAGE HOT AIR POPCORN MAKER / NHAP501RD

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.

Faites de chaque jour une fête!
Visiter le site Web **www.nostalgiaproducts.com**
pour d'autres produits amusants.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ 11

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 12

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL 12

INTRODUCTION 13

PIÈCES ET ASSEMBLAGE 14

COMMENT FAIRE FONCTIONNER 15

CONSEILS UTILES 16

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 16

RECETTES 17

RETOURS ET GARANTIE 19

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est importante.

De nombreux messages de sécurité importants sont donnés dans le présent manuel concernant cet appareil. Toujours lire et respecter toutes les consignes de sécurité.



Ceci est le symbole d'avertissement de sécurité.

Ce symbole vous signale les dangers potentiels qui peuvent blessures graves à vous et à d'autres.

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

Tous les messages de sécurité indiqueront le danger potentiel et la façon de réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si les consignes ne sont pas suivies.

Fiche technique de l'appareil :
120 Volts, 60 Hertz, 1040 watts

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

Intertek

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

⚠ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS TOUCHER AUX surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
4. Les jeunes enfants et les personnes déficientes cognitivement non supervisés ne devraient jamais faire fonctionner cet appareil.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
6. Pour protéger contre les chocs électriques ne pas submerger le cordon, la fiche ni aucune partie de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
7. Toujours débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, avant de retirer les pièces et faire le nettoyage. Laisser refroidir avant de remettre ou de retirer les pièces et avant de faire le nettoyage.
8. NE PAS utiliser l'appareil ni avec un cordon ou une fiche électrique endommagés, ni suivant un dysfonctionnement ou une détérioration quelconque. Retournez l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
9. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
10. NE PAS utiliser cet appareil pour toute autre utilisation pour laquelle il n'a pas été conçu.
11. NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
12. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
13. NE JAMAÏS laisser le cordon dépasser sur le côté d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
14. NE JAMAÏS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation ou lorsqu'il est branché sur une prise.
15. Une extrême prudence doit être utilisée pour déplacer un appareil contenant des liquides chauds.
16. Toujours brancher la prise de l'appareil tout d'abord, puis branchez dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, revenir sur le bouton « arrêt » (off), puis débrancher la fiche de la prise murale.

⚠ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ADDITIONNEL

Mesures de sécurité d'exploitation

1. NE laissez PAS l'appareil en marche une fois que l'éclatement a cessé.
2. Vérifiez la chambre d'éclatement pour la présence d'objets étrangers avant d'utiliser votre appareil.

3. NE PAS placer d'huile, du beurre, des assaisonnements ou quoi que ce soit d'autre que les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. L'utilisation de ces substances mettra en danger et endommagera l'appareil.
4. IMPORTANT : Il arrive qu'un grain de maïs chaud non éclaté descende dans la chute à grains. Pour éviter tout contact avec les grains chauds, veuillez garder vos enfants hors de portée de l'appareil ainsi que votre figure et vos mains, à distance durant le processus d'éclatement.
5. Si vous sentez une fumée ou une odeur quelconque ou si l'appareil commence à mal fonctionner durant l'utilisation, débranchez-le immédiatement. N'essayez pas de réparer un appareil défectueux.

Directives pour le cordon électrique et la fiche

1. 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 que dans un sens. **Si vous n'arrivez pas à insérer entièrement la fiche dans la prise, branchez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche d'aucune façon.**
2. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou risques de trébucher sur un cordon plus long.
3. Si une longue corde ou une rallonge électrique détachable est utilisée :
    - Rallonges électriques peuvent être utilisées avec prudence.
    - Les caractéristiques électriques du câble ou de la rallonge doivent être au moins aussi grandes que la puissance nominale de l'appareil.
    - Lorsque vous utilisez une corde plus longue ou rallonge électrique, assurez-vous que celle-ci ne pende pas au-delà du comptoir ou d'une table où elle peut faire trébucher ou être tirée.
4. Le fabricant ne recommande pas d'utiliser cette machine dans les pays qui ne prend pas en charge 120V AC même si un adaptateur de tension, transformateur ou convertisseur est utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

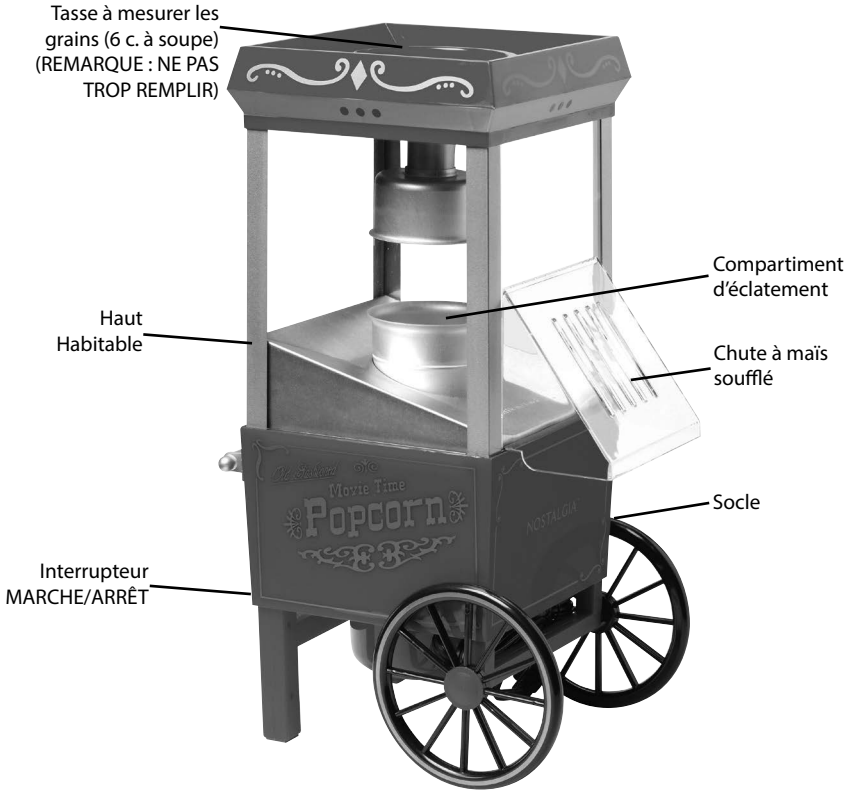
Merci d'avoir acheté l'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD VINTAGE. Cet éclateur de maïs en format de table et au design rétro est conçu pour créer une ambiance festive à tout coup. En quelques minutes seulement vous pourrez préparer du délicieux maïs soufflé tout chaud qui fera le régal des amis et de la famille! Son système d'éclatement électrique utilise l'air chaud au lieu d'huile, produisant une collation saine et non grasse. L'appareil comprend une mesure à grains très pratique pour un dosage optimal. Doté d'une capacité de 6 cuillères à soupe de grains, cet appareil vous permet de préparer jusqu'à 12 tasses de maïs soufflé à la fois.

Visitez le site **www.nostalgiaproducts.com** pour savoir quels ensembles et accessoires sont disponibles pour ce produit !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE

Votre ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD est déjà assemblé.
Fixez simplement le boîtier supérieur au socle.



FRANÇAIS

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant la première utilisation, nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'unité en essuyant avec un chiffon ou une éponge humide, non abrasif, puis essuyer avec une serviette sèche non abrasive. Assurez-vous que le haut du boîtier est solidement fixé à la Base avant de commencer.

1. Tout d'abord, trouver une surface plane près d'une prise électrique avant de commencer. Assurez-vous que votre câble est loin de toute source d'eau. Il est acceptable d'utiliser une rallonge si nécessaire.
2. Ramassez vos garnitures et assaisonnements pour votre maïs soufflé : maïs soufflé, assaisonnements désirés, bols ou sacs pour contenir le maïs soufflé.
3. Branchez l'appareil alors que l'interrupteur est basculé sur la position ÉTEINTE (OFF).
4. Enlevez la tasse à mesurer.
5. ALLUMEZ l'appareil à la position ON en permutant le commutateur situé à la base. Laissez l'appareil fonctionner pendant environ 3 minutes, afin de réchauffer la chambre d'éclatement.
6. ÉTEIGNEZ (OFF) l'appareil. Placez un bol sous la chute à maïs soufflé pour ramasser les grains éclatés.
7. Remplissez la tasse à mesurer (6 c. à soupe) avec des grains de maïs jusqu'à la ligne indiquée à l'intérieur de la tasse.
   IMPORTANT: NE PAS trop remplir ou tasser les grains secs dans la tasse à mesurer car ceci contingentera la chambre d'éclatement. Le fait de faire ceci pourrait résulter en plus de grains de maïs non éclatés et causer de la fumée, voire brûler les grains.
   REMARQUE : Certaines marques de grains ont une écaille externe plus dure et il arrive parfois que moins de grains de maïs éclatent. En règle générale, le maïs jaune éclate mieux que le maïs blanc. Nous vous recommandons d'essayer différentes marques pour trouver celles qui vous conviennent le mieux.



8. Verser les grains dans la chambre d'éclatement et replacez la tasse à mesurer.
   IMPORTANT: NE PAS placer d'huile, du beurre, des assaisonnements ou quoi que ce soit d'autre que les grains de maïs dans la chambre d'éclatement.
9. ALLUMEZ (ON) l'appareil. En quelques minutes, popcorn frais vont commencer à éclater hors de la chute et dans le bol ci-dessous.
   IMPORTANT: Si vous sentez une fumée ou une odeur quelconque ou si l'appareil commence à mal fonctionner durant l'utilisation, débranchez-le immédiatement. N'essayez pas de réparer un appareil défectueux.
   ⚠ **MISE EN GARDE : Il arrive qu'un grain de maïs chaud non éclaté descende dans la chute à grains. Pour éviter tout contact avec les grains chauds, veuillez garder vos enfants hors de portée de l'appareil ainsi que votre figure et vos mains, à distance durant le processus d'éclatement.**
10. Lorsque l'éclatement des grains semble ralentir entre 1 et 2 éclatements par seconde, éteignez l'appareil.
    REMARQUE : Trop cuire les grains de maïs les causera de brûler.
11. Laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes entre les sessions afin que l'unité ne surchauffe pas.

CONSEILS UTILES

MAÏS SOUFFLÉ

La ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD est conçue pour toutes les marques de première qualité de grains de maïs. Les grains jaunes éclatent mieux en général que les blancs, tandis que certaines marques de grains possèdent une écaille externe plus dure résultant en un moins grand nombre de grains éclatés. Nous vous recommandons d'essayer différentes marques pour trouver celles qui vous conviennent le mieux.

Toujours utiliser des grains frais. Les grains secs, vieux ou rancis n'éclatent pas bien car ils ont perdu leur humidité et peuvent donc brûler. Nous vous recommandons d'entreposer vos grains de maïs dans un contenant hermétique dans un endroit sec.

Il arrive parfois que les grains de maïs n'éclatent pas. Ceci résulte selon certaines causes environnementales telles la fraîcheur et le taux d'humidité des grains ou selon les types de grains. Les grains non éclatés n'indiquent pas nécessairement une défaillance de l'appareil.

Lors du remplissage de la tasse à mesurer, assurez-vous de ne pas remplir au-delà de la ligne indiquée. Le fait de ne pas assez remplir la tasse à mesurer pourrait faire en sorte que moins de grains n'éclateront. Le fait de trop remplir pourrait faire en sorte que les grains brûleront et fumeront, car ceci contingentera la chambre d'éclatement.

⚠ **MISE EN GARDE : Il arrive qu'un grain de maïs chaud non éclaté descende dans la chute à grains. Pour éviter tout contact avec les grains chauds, veuillez garder vos enfants hors de portée de l'appareil ainsi que votre figure et vos mains, à distance durant le processus d'éclatement.**

ASSAISONNEMENTS

Lorsque vous ajoutez des assaisonnements, un jet de l'huile d'olive, de l'eau ou du beurre permettra les assaisonnements de mieux adhérer au maïs soufflé.

IMPORTANT: NE PAS placer d'huile, de beurre, des assaisonnements ou quoi que ce soit d'autre que les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. L'utilisation de ces substances mettra en danger et endommagera l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de le nettoyer.
2. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 15 minutes.
3. Enlever l'habitacle supérieur et la tasse à mesurer de la base.
4. Utiliser un linge ou une éponge légèrement humide et non abrasif pour nettoyer à l'intérieur et l'extérieur de la Base, y compris à l'intérieur de la chambre d'éclatement, puis essuyez avec un chiffon non abrasif pour sécher.
5. Laver l'habitacle supérieur et la tasse à mesure avec l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasive et essuyer avec un chiffon non abrasif.
6. Réassemblez l'appareil et entreposez-le.

REMARQUE : Ne jamais placer des pièces au lave-vaisselle. Toujours laver à la main.

RECETTES

L'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD fait du maïs soufflé chaud et rapidement n'importe quand, comme si vous étiez au cinéma ! Vous pouvez déguster votre maïs soufflé, fraîchement éclaté de diverses façons :

- Pour un maïs soufflé de style théâtre régulier - ajoutez-y du beurre et du sel
- Ajouter une pincée de sucre et de sel au maïs soufflé pour un goût de maïs sucré à la poêle
- Maïs soufflé aromatisé - ajoutez-y des assaisonnements de n'importe quelle saveur

Autrement éclater un lot de maïs soufflé et essayez une de ces recettes au bon goût !

REMARQUE : 1 Gallon = 16 tasses

MAÏS SOUFFLÉ AU PARMESAN

- 1 gallon de maïs soufflé
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 3 oignons verts finement coupés
- 1/2 c. à thé de poivre concassé
- 1 c. à thé de sel de mer
- 1 tasse de fromage parmesan (plus ou moins selon le goût), rapé
- 3 c. à soupe d'huile d'olive chaude

Faites éclater les grains de maïs dans votre l'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD tel qu'indiqué dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.

Combiner la poudre d'ail, les oignons verts, le poivre, le sel de mer et le fromage parmesan. Mettre de côté.

Dans un grand bol à mélanger, verser l'huile d'olive chaude sur le maïs soufflé.

Mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien imprégné.

Ajouter délicatement le mélange d'ingrédients secsjusqu'à ce qu'il soit bien intégré au maïs soufflé.

Vous pouvez également saupoudrer les ingrédients secs sur le maïs soufflé dans un grand sac de papier et secouer le tout.

BOULES DE MAÏS SOUFFLÉ

- 1/2 tasse de maïs soufflé
- 1/2 tasse de sirop de maïs
- 1/2 tasse de sucre granulé
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 bâtonnet de beurre ramolli

Faites éclater les grains de maïs dans votre l'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD tel qu'indiqué dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.

Mélanger le sirop de maïs, le sucre et le sel dans une casserole et dissoudre à feu moyen pendant environ 3 minutes.

Ajouter le maïs à éclater dans la casserole et mélanger jusqu'à ce que le maïs soufflé soit enrobé d'une manière égale, à feu doux.

Retirer du feu.

Utiliser le beurre ramolli pour faire des boules alors que le mélange de maïs soufflé est encore chaud.

Emballer les boules individuellement dans un sac en plastique, attacher et ranger à température ambiante.

CHUNKY MONKEY

- 1 gallon de maïs soufflé
- 1 sac de 12 oz de pépites de chocolat semi-sucré
- 1 sac de 12 oz de pépites de beurre d'arachide
- 1 sac de 4,2 oz de croustilles de banane, brisées en petits morceaux
- 1 sac de 11 oz d'arachides

Faites éclater les grains de maïs dans votre l'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD tel qu'indiqué dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.

Faire fondre les grains de chocolat et les morceaux de beurre d'arachide sur le poêle, comme mentionné sur l'emballage.

Tapisser une plaque à biscuits de papier ciré.

Mélanger le maïs soufflé et les croustilles de banane.

Étaler le maïs soufflé et le mélange des croustilles de bananes uniformément sur la plaque à biscuits.

Mettre un filet de chocolat fondu et le mélange de beurre d'arachide sur le maïs soufflé et les croustilles de bananes.

Saupoudrer les arachides sur le chocolat et le mélange de beurre d'arachide.

Laisser refroidir.

Lorsque le chocolat et le beurre d'arachide ont refroidi et durci, couper le Chunky Monkey en morceaux.

Peut être conservé dans des sacs à congélation.

ÉCORCE AU MAÏS SOUFFLÉ ET À LA MENTHE

- 1 gallon de maïs soufflé
- 1 sac de 12 oz de pépites de chocolat semi-sucré ou noir
- 11/4 tasse de cannes de bonbon à la menthe émiettées

Faites éclater les grains de maïs dans votre l'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD tel qu'indiqué dans la section COMMENT FAIRE FONCTIONNER.

Faire fondre les grains de chocolat sur le poêle, comme mentionné sur l'emballage.

Tapisser une plaque à biscuits de papier ciré.

Étaler le maïs soufflé sur la plaque à biscuits.

Mettre un filet de chocolat fondu sur le maïs soufflé.

Saupoudrer les cannes de bonbon émiettées sur le chocolat.

Laisser refroidir.

Lorsque le chocolat a refroidi et durci, briser l'écorce au maïs soufflé et à la menthe en morceaux.

Peut être conservé dans des sacs à congélation.

RETOURS ET GARANTIE

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

ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD VINTAGE / NHAP501RD

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 conforment 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 permit 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 clientele, 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 merchandise de renaissance.

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

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaproducts.com.
Aimez-nous sur Facebook à l'adresse www.facebook.com / NostalgiaElectrics.
Suivez nos conseils sur Pinterest à www.pinterest.com / nostalgiaelctrx.
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse www.twitter.com / NostalgiaElctrx.

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

CONTENIDO

SEGURIDAD 20

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES 21

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES 21

INTRODUCCIÓN 22

PARTES Y ENSAMBLE 23

CÓMO UTILIZAR 24

CONSEJOS ÚTILES 25

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 25

RECETAS 26

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA 28

SEGURIDAD

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

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 antecedidos 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 Voltios, 60 Hertz, 104 0 Watts

ESTE PRODUCTO ES PARA USO EN SALIDA 120V AC SOLAMENTE.

Intertek

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

ESPAÑOL

⚠ SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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

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

⚠ SALVAGUARDIAS IMPORTANTES ADICIONALES

Precauciones de seguridad operativa

1. NO deje la unidad funcionando una vez que haya cesado las explosiones.
2. Compruebe la cámara de explosiones para detectar la presencia de objetos extraños antes de su uso.
3. NO coloque aceite, 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.

4. IMPORTANTE: Ocasionalmente una pepita no explotada puede lanzarse del canal de explosiones. Para evitar el contacto con las pepitas calientes, mantenga a sus hijos, su rostro y manos a una distancia segura de la unidad durante el proceso de explosiones.

5. 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.

Instrucciones para el cable eléctrico y el enchufe

1. El aparato tiene un enchufe polarizado (una patita más ancha). Se diseñó para reducir el riesgo de descarga eléctrica, dado que entra en un tomacorriente polarizado solo en una posición. **Si el enchufe no entra completo en el tomacorriente, inviértalo. Si aún así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.**

2. Se provee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de enredarse o tropezar con un cable largo.

3. Si se utiliza un cable alargador o un cable de alimentación más largo:

   - Unos cables de extensión se pueden utilizar si se tiene cuidado con su uso.
   - Las características nominales del grupo de cables o del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
   - Cuando se utiliza un cable largo o cable de extensión, asegúrese de que el cable no sobresalga de la encimera ni una mesa ya que se puede halar o tropezarse con el cable involuntariamente.

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

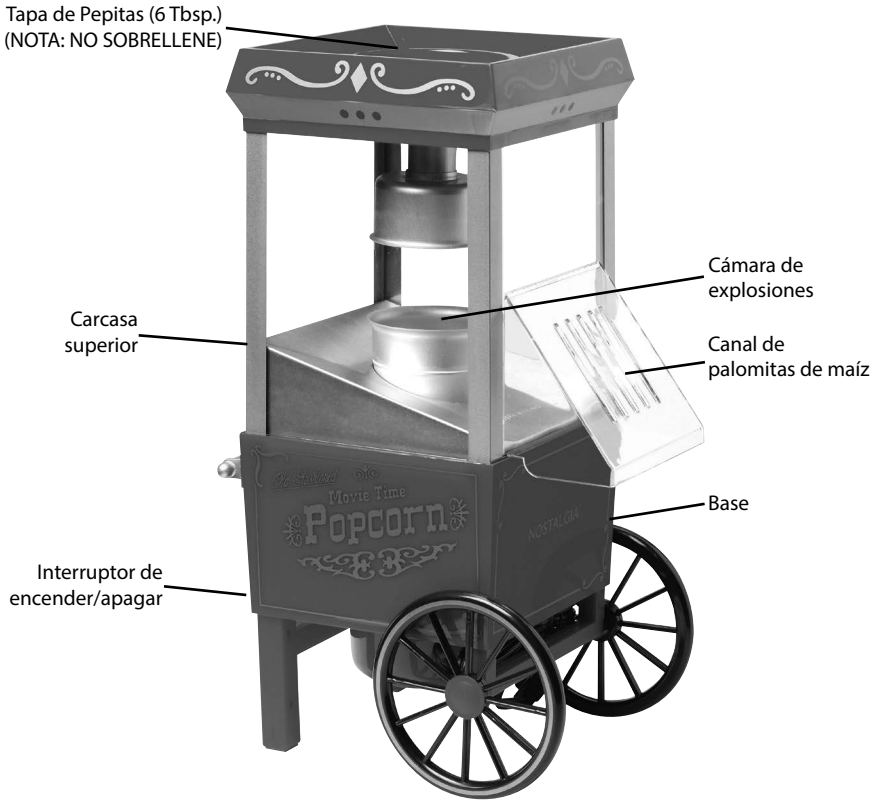
¡Gracias por comprar la MÁQUINA DE ROSETAS DE AIRE CALIENTE VINTAGE! Esta máquina de rosetas de los años 1900 es perfecta para fiestas y de sobremesa. ¡En sólo minutos, familiares y amigos podrán disfrutar el sabor de rosetas crujientes y calientes! Su deslumbrante sistema eléctrico utiliza aire caliente en lugar de aceite, produciendo un bocadillo ligero y saludable. La unidad viene con una tapa de medición que asegura que se use la cantidad adecuada de pepitas en cada lote. Tiene una capacidad de pepitas de 6 cucharadas, que hace hasta 12 tazas de rosetas por lote.

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

PARTES Y ENSAMBLAJE

ENSAMBLAJE

La MÁQUINA DE ROSETAS DE AIRE CALIENTE viene totalmente ensamblada. Sólo conecte la parte superior de la carcasa a la base.



CÓMO UTILIZAR

Antes del primer uso, limpie el interior y el exterior de la unidad con una esponja o paño no abrasivos húmedos y entonces séquelo con una toalla seca no abrasiva. Asegúrese de que la carcasa superior esté fijada de forma segura a la Base antes de empezar.

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. Recopile los suministros para hacer palomitas de maíz: palomitas, condimentos, recipientes o bolsas para sostener las palomitas.
3. Enchufe el aparato mientras el interruptor se gire a la posición OFF.
4. Retire la taza medidora de pepitas.
5. Encienda la unidad al mover el interruptor en la base. Permita que el aparato funcione durante unos 3 minutos para calentar la cámara de explosiones.
6. Apague la unidad. Coloque el recipiente debajo del canal de palomitas de maíz para recogerlas.
7. Llene la taza medidor a de pepitas (6 Tbsp.) con pepitas de palomitas de maíz a la línea indicada en el interior de la taza.
   IMPORTANTE: NO sobrellene o empaque las pepitas en la taza medidora de pepitas ya que esto llenará la cámara de explosiones. Hacerlo así podría producir más pepitas no explotadas, humo o que las pepitas se quemen.
   NOTA: Algunas marcas de pepitas tienen una cáscara dura y el resultado es a veces menos pepitas explotadas. Generalmente, el maíz amarillo explota mejor que el maíz blanco. Le recomendamos que pruebe diferentes marcas para encontrar la que más le guste.



8. Vierta las pepitas en la cámara de explosiones y sustituya la taza medidora de pepitas.
   IMPORTANTE: NO coloque aceite, manteca, mantequilla o cualquier cosa aparte de palomitas de maíz, pepitas en la Cámara de explosiones.
9. Encienda la unidad. En minutos, las palomitas frescas empezarán a explotar del canal de palomitas de maíz en el recipiente inferior.
   IMPORTANTE: 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.

   ⚠ **PRECAUCIÓN: Ocasionalmente una pepita no explotada puede lanzarse del canal de explosiones. Para evitar el contacto con las pepitas calientes, mantenga a sus hijos, su rostro y manos a una distancia segura de la unidad durante el proceso de explosiones.**
10. Cuando las explosiones bajen a casi 1 a 2 explosiones por segundo, apague la unidad.
    NOTA: Cocina demasiado las palomitas de maíz causará que se achicharren o quemen.
11. Deje que la unidad se enfríe durante 10 minutos entre sesiones de explotación para que la unidad no se sobrecaliente.

CONSEJOS ÚTILES

PALOMITA DE MAÍZ

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

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

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

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

⚠ **PRECAUCIÓN: Ocasionalmente una pepita no explotada puede lanzarse del canal de explosiones. Para evitar el contacto con las pepitas calientes, mantenga a sus hijos, su rostro y manos a una distancia segura de la unidad durante el proceso de explosiones.**

CONDIMENTOS

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 la Cámara de explosiones. El uso de estas sustancias puede ser peligroso y dañar la unidad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado antes de limpiarlo.
2. Deje que la unidad se enfríe durante al menos 15 minutos.
3. Retirar la carcasa superior y la taza medidora de pepitas de la Base.
4. Utilice una esponja o paño ligeramente húmedo y no abrasivo para limpiar el interior y el exterior de la Base, incluso en el interior de la Cámara de explosiones, luego seque con una toalla no abrasiva.
5. Lave la carcasa superior y la taza medidora de pepitas con agua caliente y jabón con una esponja o paño no abrasivo y séquela con una toalla no abrasiva.
6. Vuelva a armar la unidad y guárdela.

NOTA: Nunca coloque las piezas en el lavavajillas. Siempre lávela a mano.

RECETAS

¡La MÁQUINA DE ROSETAS DE AIRE CALIENTE hace rosetas calientes y frescas como en el cine en cualquier momento! Disfrute de las rosetas recién hechas en una variedad de formas:

- Palomitas de maíz regulares como las del cine - añada mantequilla y sal
- Añadir una pizca de azúcar y sal a las palomitas de maíz para un sabor del maíz dulce
- Palomitas de maíz con sabor - añada condimentos de cualquier paquete de condimentos gourmet de palomitas de maíz

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

NOTA: 1 Galón = 16 Tazas

ROSETAS PARMESANAS

- 1 galón de maíz explotado
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 3 cebollas medianas, finamente picadas
- 1/2 cucharadita de pimienta machacada
- 1 cucharadita de sal marina
- 1 taza de queso parmesano, rayado (más o menos al gusto).
- 3 cucharadas de aceite de oliva, calentado

Haga palomitas de maíz con la MÁQUINA DE ROSETAS DE AIRE CALIENTE como se indica en la sección CÓMO UTILIZAR.

Combine ajo en polvo, cebollas verdes, pimienta machacada, sal marina y queso parmesano. Retírelo.

En un tazón grande, rocíe aceite de oliva caliente sobre las rosetas.

Revuelva hasta que quede bien cubierto.

Añada lentamente los ingredientes secos mientras continuamente revuelve las rosetas hasta quedar bien cubiertas.

También puede revolver los ingredientes secos sobre las rosetas en una bolsa de muselina o papel grande.

BOLAS DE ROSETAS TRADICIONALES

- 1/2 Taza azúcar
- 1/2 taza de sirope de maíz
- 1/2 taza de azúcar granulada
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 barra de mantequilla, suavizada

Haga palomitas de maíz con la MÁQUINA DE ROSETAS DE AIRE CALIENTE como se indica en la sección CÓMO UTILIZAR.

Mezcle el sirope de maíz, el azúcar y la sal, en una olla y disuélvalos a fuego medio durante unos 3 minutos.

Añada rosetas a la olla, revuelva constantemente hasta que las rosetas queden cubiertas uniformemente a fuego lento.

Retire del calor.

Utilice mantequilla suave para formar bolas mientras que la mezcla de rosetas aún está caliente.

Envuelva cada bola en plástico, amárrela y guárdela a temperatura ambiente.

MONO RECHONCHO

- 1 Galón de rosetas
- 1 bolsa de 12 onzas de trozos de chocolate semidulces
- 1 bolsa de 12 onzas de trozos de mantequilla de maní
- Bolsa de 4.2 onzas de trozos de guineo, separados en pedazos pequeños
- 1 bolsa de 11 onzas de maní

Haga palomitas de maíz con la MÁQUINA DE ROSETAS DE AIRE CALIENTE como se indica en la sección CÓMO UTILIZAR.

Derrita los trozos de chocolate y los trozos de mantequilla de maní en la estufa, como se recomienda en el embalaje.

Cubra la bandeja para cocinar galletas con papel de cera.

Mezcle las rosetas con los trozos de guineo.

Riegue la mezcla de rosetas y trozos de guineo uniformemente sobre la bandeja para cocinar galletas.

Rocíe el chocolate derretido y le mezcla de mantequilla de maní sobre las rosetas 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 hayan endurecido, separe en pedazos al Mono Rechoncho.

Puede guardarse en bolsas de plástico para congelador.

CORTEZA DE HIERBABUENA CON ROSETAS

- 1 galón de maíz explotado
- 1 bolsa de 12 onzas de trozos de chocolate semidulces u oscuros
- 11/4 taza de barras de hierbabuena, machacados

Haga palomitas de maíz con la MÁQUINA DE ROSETAS DE AIRE CALIENTE como se indica en la sección CÓMO UTILIZAR.

Derrita los trozos de chocolate en la estufa, como se recomienda en el embalaje.

Cubra la bandeja para cocinar galletas con papel de cera.

Riegue las rosetas uniformemente sobre la bandeja para cocinar galletas.

Riegue el chocolate derretido sobre las rosetas.

Riegue las mentas trituradas sobre el chocolate.

Permita que se enfríe.

Cuando el chocolate se haya endurecido, separe la corteza de hierbabuena con rosetas en pedazos.

Puede guardarse en bolsas de plástico para congelador.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

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

MÁQUINA DE ROSETAS DE AIRE CALIENTE VINTAGE / NHAP501RD

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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