



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2014 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 12/30/14)



OFP501

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

Instructions and Recipes
Consignes et Recettes
Instrucciones y Recetas



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 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 kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hertz

1200 Watts, ETL Approved

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

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth.
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, nor 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 that they do not play with it.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before operating this appliance.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
7. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
8. DO NOT use outdoors.
9. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.
10. DO NOT leave unit running once popping has ceased.
11. Extreme caution must be used when moving this appliance.
12. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
13. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.

14. Check Popping Chamber for presence of foreign objects prior to use.
15. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
16. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
17. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
18. 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the VINTAGE COLLECTION™ 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.

PARTS & ASSEMBLY

ASSEMBLY

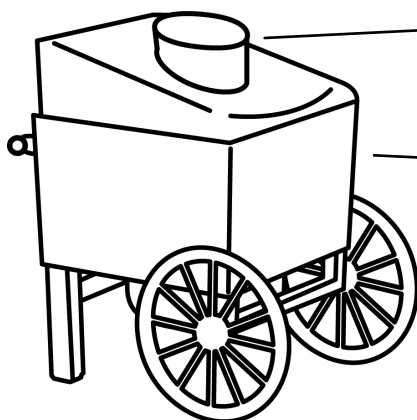
Your HOT AIR POPCORN MAKER comes fully assembled. Simply attach the Top Housing to the Base.



Kernel Measuring
Cup (6 tbsp.)



Top Housing



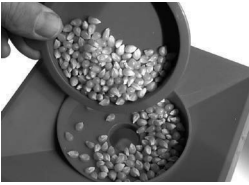
Popping Chamber

Base

HOW TO OPERATE

Before first use, clean the inside and outside of the unit by wiping with a moist, non-abrasive sponge, towel 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, and Kernel Measuring Cup. Kernel Measuring Cup is included with your unit.
3. Plug in the appliance while switch is flipped to OFF position. Remove Kernel Measuring Cup.
4. Turn appliance ON by flipping the switch on the Base. Allow the appliance to run for about 2 minutes to heat up Popping Chamber.
5. While Popping Chamber is heating, add fill Kernel Measuring Cup with corn kernels (6 tbsps.).
6. Turn unit OFF.
7. Place bowl underneath the opening in Top Housing to collect popcorn.
8. Pour kernels into the top of the unit and replace Kernel Measuring Cup.



9. Turn the unit ON. In no time at all, you will hear the popping begin. Fresh, hot popcorn will begin to burst out of the opening in the Top Housing and into the bowl.
10. Once the kernels have stopped popping, turn unit OFF.
11. Tip HOT AIR POPCORN MAKER forward to make sure that all of the popcorn is out of the machine.
12. Always allow 15 minutes between popping sessions to allow machine to cool so that it 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. Organic corn is not recommended for this machine.

SEASONING

NEVER put any seasonings or oil in the Popping Chamber. Always season popcorn after it has been removed from the HOT AIR POPCORN MAKER.

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 from Base.
4. Use slightly damp, non-abrasive sponge, towel 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 inside and outside of Top Housing using a non-abrasive sponge, towel or cloth, then wipe with a non-abrasive towel to dry.
6. Wash Kernel Measuring Cup with hot, soapy water and dry.
7. 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:

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

PARMESEAN POPCORN

- 1 Gallon of Popped Corn
Pop corn kernels using the HOT AIR 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 Parmesean Cheese, grated (more or less to taste)
You may also shake the dry ingredients over popcorn in a large paper or muslin bag.
- 3 Tbsps Olive Oil, heated

TRADITIONAL POPCORN BALLS

- ½ Cup Popcorn
Pop corn kernels using the HOT AIR 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
- ½ Teaspoon Salt
Add popcorn to pot, stirring and tossing consistently until popcorn is evenly coated at low heat.
- 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 Popcorn
Pop corn kernels using the HOT AIR 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.
- 4.2 oz bag Banana Chips, broken into small pieces
Toss together popcorn and banana chips.
Spread popcorn and banana chip mixture evenly over cookie sheet.
- 1 11-oz bag Peanuts
Drizzle melted chocolate and peanut butter mixture over popcorn and banana chips.
Sprinkle peanuts over chocolate and peanut butter mixture.

Allow to cool.

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

Can be stored in plastic freezer bags.

POPCORN PEPPERMINT BARK

- 1 Gallon Popped Corn
Pop corn kernels using the HOT AIR 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.
- 1¼ cup Peppermint Sticks, crushed
Line cookie sheet with wax paper.
Spread popcorn evenly over cookie sheet.
Drizzle melted chocolate over popcorn.
Sprinkle crushed peppermints over chocolate.

Allow to cool.

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

Can be stored in plastic freezer bags.

RETURNS & WARRANTY

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

VINTAGE COLLECTION™ HOT AIR POPCORN MAKER / OFP501

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.

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE PRÉCAUTION	12
IMPORTANTES MISES EN GARDE	12
INTRODUCTION	13
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	14
MODE DE FONCTIONNEMENT	15
CONSEILS	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
RECETTES	17
RETOUR 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 avertit des risques potentiels qui présentent un danger pour votre vie et celle des 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

1200 watts, homologuée par ETL

CE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT DANS UNE PRISE DE COURANT DE 120 V CA.

MESURES DE PRÉCAUTION

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près d'une source d'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge ou un chiffon abrasif sur l'appareil.
4. NE JAMAIS utiliser un tampon à récurer sur l'appareil.
5. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
6. Débrancher la prise de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment du nettoyage.
7. NE JAMAIS utiliser cet appareil avec un cordon ou une prise endommagée, ou si l'appareil fonctionne mal.
8. NE JAMAIS laver les pièces de l'appareil dans le lave-vaisselle.
9. Garder hors de portée des enfants.
10. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
11. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient jamais utiliser cet appareil.
12. Les jeunes enfants qui sont à proximité de l'appareil ne devraient pas être laissés sans surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Des mesures de précaution de base devraient toujours être prises pendant l'utilisation d'appareils électriques, notamment :

1. Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.
2. NE PAS toucher les surfaces chaudes.
3. Pour éviter de s'électrocuter, ne pas immerger le cordon électrique, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé à proximité des enfants.
5. Avant de retirer les pièces et de les nettoyer, débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
6. NE PAS utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ni si l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus près pour qu'il soit révisé ou réparé.
7. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation de quelque accessoire pourra provoquer des blessures.
8. NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Placer l'appareil aussi près que possible de la prise pour éviter de trébucher sur le cordon et de se blesser.
10. NE PAS laisser l'appareil en fonction lorsque le maïs a fini d'éclater.
11. Être extrêmement prudent lorsque vous déplacez cet appareil.
12. NE JAMAIS utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

13. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
14. Vérifier qu'il n'y a aucun corps étranger dans la cavité d'éclatement avant son utilisation.
15. Un cordon électrique court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un long cordon.
16. Une rallonge amovible peut être utilisée avec prudence.
17. La capacité électrique d'une rallonge doit être supérieure ou égale à la puissance électrique de l'appareil.
18. Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrisation, cette fiche est conçue pour s'intégrer dans une prise polarisée que dans un sens.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté l'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD VINTAGE COLLECTIONMD. 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.

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE

Votre ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD est déjà assemblé.

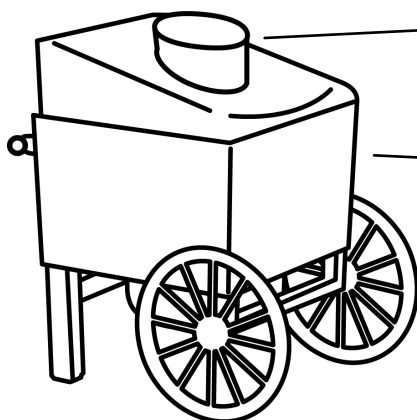
Fixez simplement le boîtier supérieur au socle.



Mesure pour
grains de maïs
(6 c. à soupe)



Boîtier supérieur



Cavité d'éclatement

Socle

MODE DE FONCTIONNEMENT

Avant d'utiliser l'appareil, nettoyer l'intérieur en l'essuyant à l'aide d'une éponge, d'une serviette humide et non abrasive, puis l'assécher avec une serviette sèche, non abrasive. S'assurer que le couvercle du boîtier est solidement attaché au socle avant de démarrer l'appareil.

1. Premièrement, trouver une surface plane près d'une prise murale avant le démarrage. S'assurer que le cordon électrique est éloigné de toute source d'eau. L'utilisation d'une rallonge est permise, en cas de besoin.
2. Rassembler les fournitures nécessaires pour faire le maïs soufflé : le maïs, les assaisonnements, le godet ou le bol pour le maïs soufflé, l'huile de cuisson, le contenant pour mesurer les grains de maïs et la cuillère pour mesurer l'huile. Le contenant pour mesurer les grains de maïs est fourni avec l'appareil.
3. Brancher l'appareil alors qu'il est à la position OFF (arrêt). Retirer le contenant pour mesurer les grains de maïs.
4. Allumer (ON) l'appareil en tournant l'interrupteur sur le socle. Chauffer l'appareil 2 minutes pour permettre à la cavité d'éclatement de se réchauffer.
5. Pendant que la cavité d'éclatement se réchauffe, remplir la mesure de grains de maïs (6 c. à soupe).
6. Arrêter (OFF) l'appareil.
7. Placer un bol sous l'ouverture du boîtier supérieur pour recueillir le maïs soufflé.
8. Verser le contenu de la mesure de grains de maïs sur le dessus de l'appareil et remettre la mesure à sa place.



9. Allumer (ON) l'appareil. En un rien de temps, l'éclatement du maïs débutera. Du maïs soufflé fraîchement éclaté et tout chaud jaillira dans le boîtier supérieur et se déversera par la suite dans le bol.
10. Quand les grains ont fini d'éclater, éteindre (OFF) l'appareil.
11. Incliner vers l'avant L'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD, afin de s'assurer qu'il ne reste plus de maïs soufflé dans l'appareil.
12. Toujours allouer 15 minutes entre les sessions d'éclatement pour permettre à l'appareil de se refroidir et d'éviter qu'il surchauffe.



CONSEILS

MAÏS SOUFFLÉ

Cet ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD est conçu pour souffler toutes les marques de maïs à éclater régulières et de qualité supérieure. Le maïs jaune donne habituellement de meilleurs résultats que le maïs blanc. Il n'est pas recommandé d'utiliser de maïs à éclater biologique dans cet appareil.

ASSAISONNEMENT

NE JAMAIS mettre d'assaisonnement ou d'huile dans la cavité d'éclatement. Toujours assaisonner le maïs soufflé après l'avoir enlevé de L'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer
2. Laisser refroidir l'appareil pendant 15 minutes.
3. Retirer le boîtier supérieur du socle.
4. Utiliser une éponge ou un chiffon légèrement humide et non abrasif pour essuyer l'intérieur et l'extérieur du socle, incluant l'intérieure de la cavité, ensuite essuyer avec une serviette sèche non abrasive.
5. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du boîtier supérieur avec une éponge, une serviette ou un chiffon humide et non abrasif, puis essuyer avec une serviette sèche non abrasive.
6. Laver le contenant pour mesurer les grains de maïs à l'eau chaude et savonneuse, puis sécher.
7. Assembler à nouveau l'appareil et le ranger.

REMARQUE : Ne mettre aucune pièce 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 :

- Garni de beurre et de sel.
- Une pincée de sucre et de sel ajoutées au maïs soufflé lui donnent un petit goût sucré.
- Maïs soufflé aromatisé : ajoutez un assaisonnement pour maïs soufflé.
- Goûtez quelques-unes de ces recettes amusantes :

MAÏS SOUFFLÉ AU PARMESAN

- | | |
|---|---|
| • 1 gallon de maïs soufflé | Faire éclater les grains de maïs dans l'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD, de la manière indiquée à la page 6. |
| • 1 c. à thé de poudre d'ail | Combiner la poudre d'ail, les oignons verts, le poivre, le sel de mer et le fromage parmesan. Mettre de côté. |
| • 3 oignons verts finement coupés | Dans un grand bol à mélanger, verser l'huile d'olive chaude sur le maïs soufflé. |
| • 1/2 c. à thé de poivre concassé | Mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien imprégné. |
| • 1 c. à thé de sel de mer | Ajouter délicatement le mélange d'ingrédients secs jusqu'à ce qu'il soit bien intégré au maïs soufflé. |
| • 1 tasse de fromage parmesan (plus ou moins selon le goût), rapé | Vous pouvez également saupoudrer les ingrédients secs sur le maïs soufflé dans un grand sac de papier et secouer le tout. |
| • 3 c. à soupe d'huile d'olive chaude | |

BOULES DE MAÏS SOUFFLÉ

- | | |
|--------------------------------|---|
| • 1/2 tasse de maïs soufflé | Faire éclater les grains de maïs dans l'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD, de la manière indiquée à la page 6. |
| • 1/2 tasse de sirop de maïs | Mélanger le sirop de maïs, le sucre et le sel dans une casserole et dissoudre à feu moyen pendant environ 3 minutes. |
| • 1/2 tasse de sucre granulé | 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. |
| • 1/2 c. à thé de sel | Retirer du feu. |
| • 1 bâtonnet de beurre ramolli | 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
Faire éclater les grains de maïs dans l'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD, de la manière indiquée à la page 6.
- 1 sac de 12 oz de pépites de chocolat semi-sucré
Faire fondre les grains de chocolat et les morceaux de beurre d'arachide sur le poêle, comme mentionné sur l'emballage.
- 1 sac de 12 oz de pépites de beurre d'arachide
Tapisser une plaque à biscuits de papier ciré.
Mélanger le maïs soufflé et les croustilles de banane.
- 1 sac de 4,2 oz de croustilles de banane, brisées en petits morceaux
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.
- 1 sac de 11 oz d'arachides
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
Faire éclater les grains de maïs dans l'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD, de la manière indiquée à la page 6.
- 1 sac de 12 oz de pépites de chocolat semi-sucré ou noir
Faire fondre les grains de chocolat sur le poêle, comme mentionné sur l'emballage.
- 11/4 tasse de cannes de bonbon à la menthe émiettées
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.

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 À AIR CHAUD VINTAGE COLLECTION™ / OFP501

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

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES 21

MEDIDAS IMPORTANTES 21

INTRODUCCIÓN 22

PARTES Y ENSAMBLAJE 23

CÓMO FUNCIONA 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 anteceditos por el símbolo de alerta.

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

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Voltios, 60 Hertz

1200 Watts, aprobado por ETL

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. No lo sumerja NUNCA en agua.
2. No lo utilice NUNCA cerca del agua.
3. No utilice NUNCA una esponja o un paño abrasivo.
4. No utilice NUNCA un estropajo en el aparato.
5. No deje NUNCA el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
6. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando y para limpiarlo.
7. NO manipule este aparato con un cable o enchufe dañados, ni si funciona incorrectamente.
8. NO introduzca ningún componente del aparato en un lavavajillas.
9. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
10. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
11. Este aparato no debe ser operado nunca por niños o personas con limitaciones cognitivas que no estén supervisados.
12. Se debe supervisar a los niños mientras estén cerca del aparato para asegurarse de que no jueguen con el mismo.

MEDIDAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos debe seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.
2. NO toque las superficies calientes.
3. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna otra parte del aparato en agua ni en otros líquidos.
4. Cuando cualquier aparato se utilice cerca de niños, es necesaria una supervisión estrecha.
5. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando, antes de retirar piezas y antes de su limpieza.
6. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para su examen o reparación.
7. El fabricante no recomienda el uso de implementos accesorios. El uso de implementos accesorios puede provocar lesiones.
8. NO lo utilice en exteriores.
9. Posicione el aparato tan cerca de la toma de corriente como sea posible para evitar lesiones por tropezar con el cable.
10. NO deje la unidad encendida cuando hayan terminado las explosiones.
11. Debe tenerse extrema precaución cuando se mueva este aparato.
12. NO utilice el aparato para otro uso que no sea el cual para el que está destinado.
13. Un aparato que esté conectado a una toma de corriente no debe

- dejarse sin atención mientras esté funcionando.
14. Revise la cámara de explosiones para ver si tiene objetos extraños antes del uso.
 15. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
 16. Pueden usarse cables de alimentación desmontables más largos si se tiene cuidado al utilizarlos.
 17. Las características nominales del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
 18. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se ha diseñado para introducirse en una toma de corriente polarizada solo en una posición.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la MÁQUINA DE ROSETAS DE AIRE CALIENTE VINTAGE COLLECTION™! 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.

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

ENSAMBLAJE

La MÁQUINA DE ROSETAS DE AIRE CALIENTE viene totalmente ensamblada.

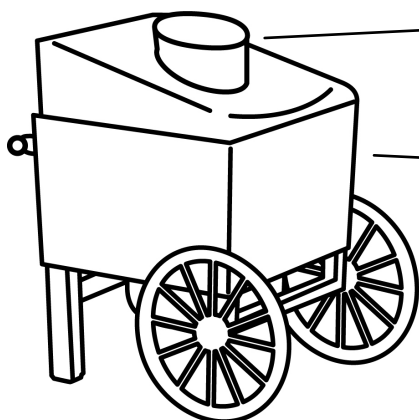
Sólo conecte la parte superior de la carcasa a la base.



Taza de medida de pepitas (6 cucharadas)



Carcasa superior



Cámara de explosiones

Base

CÓMO FUNCIONA

Antes del primer uso, limpie el interior y el exterior de la unidad con una esponja, toalla o paño no abrasivos húmedos y entonces séquelo con una toalla seca no abrasiva. Cerciérese de que la cubierta superior esté firmemente conectada a la base antes de iniciar.

1. Primero, encuentre una superficie nivelada cerca de una toma de corriente. Asegúrese de que cable esté alejado de cualquier fuente de agua. Si es necesario, use un cable de extensión.
2. Recopile los suministros para hacer palomitas de maíz: rosetas, condimentos, recipientes o bolsas para sostener las rosetas y la taza de medida de pepitas. La taza de medida de pepitas se incluye con la unidad.
3. Conecte el aparato mientras que el interruptor esté colocado en la posición OFF: Retire la taza de medida de pepitas.
4. Encienda el aparato al mover el interruptor en la base. Permita que el aparato funcione por casi 2 minutos para calentar la cámara de explosiones.
5. Mientras que la cámara de explosiones esté calentando, llene la tapa de medida de pepitas con pepitas (6 cucharadas).
6. Apague la unidad.
7. Coloque el recipiente debajo de la abertura en la parte superior de la carcasa para recoger rosetas.
8. Vierta las pepitas en la parte superior de la unidad y reemplace la taza de medida de pepitas.



9. Encienda la unidad. En breve escuchará que comienzan las explosiones. Rosetas frescas y calientes saldrán de la abertura en la parte superior de la carcasa y en el recipiente.
10. Una vez que las pepitas hayan dejado de explotar, apague la unidad.
11. Incline hacia delante la MÁQUINA DE ROSETAS DE AIRE CALIENTE para cerciorarse de que todas las rosetas han salido de la máquina.
12. Siempre deje 15 minutos entre las sesiones de explosiones para permitir que la máquina se enfríe para que no se sobrecaliente.



CONSEJOS ÚTILES

ROSETAS

La MÁQUINA DE ROSETAS DE AIRE CALIENTE está diseñada para todas las marcas regulares y de primera de rosetas. El maíz amarillo generalmente explota mejor que el maíz blanco. El maíz orgánico no se recomienda para esta máquina.

CONDIMENTOS

NUNCA coloque los condimentos o aceite en la cámara de explosión. Siempre condimente las rosetas después de haberlas retirado de la MÁQUINA DE ROSETAS DE AIRE CALIENTE.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

13. Asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de limpiarlo.
14. 2. Permita que la unidad se enfríe durante al menos 15 minutos.
15. 3. Retire la parte superior de la carcasa de la base.
16. 4. Utilice una esponja algo húmeda y no abrasiva, toalla o un paño para limpiar el interior y el exterior de la base, incluso dentro de la cámara de explosión, luego limpie con una toalla no abrasiva para que se seque.
17. 5. Lave la parte interna y externa de la parte superior de la carcasa con una esponja no abrasiva, toalla o paño, luego limpie con una toalla no abrasiva para secar.
18. 6. Lave la taza de medida de pepitas con agua caliente, jabonosa y seca.
19. 7. Vuelva a ensamblar la unidad y guárdela.

NOTA: No coloque las piezas en el lavavajillas. Siempre lávelas 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:

- Añada mantequilla y sal.
- Añada una pizca de azúcar, canela y sal a las rosetas para un sabor dulce.
- Roseta con sabor – añada condimentos de cualquier conjunto de condimentos para rosetas gourmet.
- Pruebe algunas de estas divertidas recetas:

ROSETAS PARMESANAS

- | | |
|---|--|
| • 1 galón de maíz explotado | Haga explotar las pepitas de maíz con la MÁQUINA DE ROSETAS |
| • 1 cucharadita de ajo en polvo | DE AIRE CALIENTE como se indica en la página 6. |
| • 3 cebollas medianas, finamente picadas | Combine ajo en polvo, cebollas verdes, pimienta machacada, sal marina y queso parmesano. Retírelo. |
| • 1/2 cucharadita de pimienta machacada | En un tazón grande, rocíe aceite de oliva caliente sobre las rosetas. |
| • 1 cucharadita de sal marina | Revuelva hasta que quede bien cubierto. |
| • 1 taza de queso parmesano, rayado (más o menos al gusto). | Añada lentamente los ingredientes secos mientras continuamente revuelve las rosetas hasta quedar bien cubiertas. |
| • 3 cucharadas de aceite de oliva, calentado | 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 | Haga explotar las pepitas de maíz con la MÁQUINA DE ROSETAS DE AIRE CALIENTE como se indica en la página 6. |
| • 1/2 taza de sirope de maíz | Mezcle el sirope de maíz, el azúcar y la sal, en una olla y disuélvalos a fuego medio durante unos 3 minutos. |
| • 1/2 taza de azúcar granulada | Añada rosetas a la olla, revuelva constantemente hasta que las rosetas queden cubiertas uniformemente a fuego lento. |
| • 1/2 cucharadita de sal | Retire del calor. |
| • 1 barra de mantequilla, suavizada | 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
Haga explotar las pepitas de maíz con la MÁQUINA DE ROSETAS DE AIRE CALIENTE como se indica en la página 6.
- 1 bolsa de 12 onzas de trozos de chocolate semidulces
Derrita los trozos de chocolate y los trozos de mantequilla de maní en la estufa, como se recomienda en el embalaje.
- 1 bolsa de 12 onzas de trozos de mantequilla de maní
Cubra la bandeja para cocinar galletas con papel de cera.
Mezcle las rosetas con los trozos de guineo.
- Bolsa de 4.2 onzas de trozos de guineo, separados en pedazos pequeños
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.
- 1 bolsa de 11 onzas de maní
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
Haga explotar las pepitas de maíz con la MÁQUINA DE ROSETAS DE AIRE CALIENTE como se indica en la página 6.
- 1 bolsa de 12 onzas de trozos de chocolate semidulces u oscuros
Derrita los trozos de chocolate en la estufa, como se recomienda en el embalaje.
Cubra la bandeja para cocinar galletas con papel de cera.
- 1 1/4 taza de barras de hierbabuena, machacados
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 COLLECTION™ / OFP501

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.

