



THEATER CRAZY® POPCORN MAKER

Instruction Manual



Register this and other West Bend products through our website:
<http://registerproducts.online>
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards	2
Product Diagram	3
Before Using for the First Time	3
Using Your Theater Crazy® Popcorn Maker	4
Helpful Hints	4
Cleaning Your Theater Crazy® Popcorn Maker	5
Popcorn Ideas & Recipes	6
Warranty	7

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and hot pads or oven mitts.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons, do not immerse power cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if the appliance is dropped or damaged in any manner. If you experience any problems with your machine, unplug it immediately from the electrical outlet. For service information, see the Warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend may result in fire, electric shock, or injury to persons.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let the power supply cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or a heated oven.
- Do not use this appliance for other than the intended use.
- **Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.**
- **Extreme caution must be used when unloading popcorn.** Always turn the unit away from you and over a countertop so that residual hot oil or water running out will not cause burns.
- A popper that is plugged into an outlet should not be left unattended.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer, detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not hang over the counter top or tabletop where it can be pulled or tripped over.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- To reduce the risk of electric shock, this appliance has a grounding type cord and plug that has a third grounding pin (3-prong plug). The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded in accordance with all local codes and ordinances. If the plug does not fit into the outlet or if in doubt as to whether the outlet is properly grounded, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not alter the plug in any way.
- Attach the plug to the appliance first, then plug the cord into a wall outlet. To disconnect,

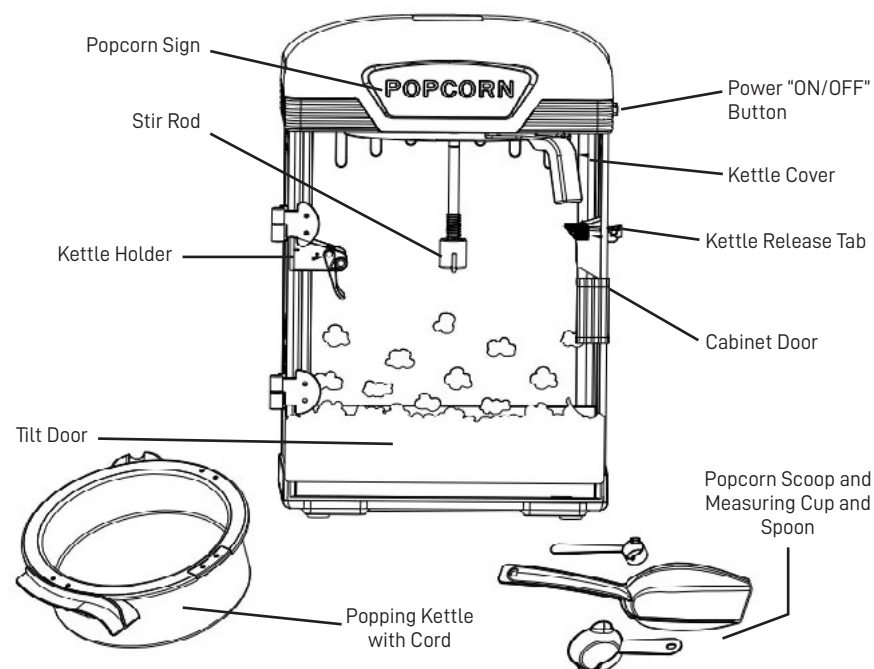
turn any control to "OFF," then remove the plug from the outlet.

- Avoid contact with moving parts.
- This popcorn popper will not shut off automatically.
- To avoid overheating, add corn and oil before operating.
- Do not clean the popper with harsh cleansers, steel wool, or other abrasive materials.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.

HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

Congratulations on your purchase of a West Bend Theater Crazy Popcorn Maker!

PRODUCT DIAGRAM



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please check all packaging material carefully before discarding. Accessory parts may be contained within the packaging material.

Wash kettle cover, stir rod, door, kernel catcher, screen, popcorn scoop, and measuring cup and spoon in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Use a soapy dishcloth to wipe the interior of the cabinet, then rinse with a damp, non-soapy cloth and dry thoroughly. Wash the interior of the kettle with a damp, soapy washcloth. Rinse and dry thoroughly. Do not immerse kettle in water and do not get water on the black electrical box or cord.

USING YOUR THEATER CRAZY® POPCORN MAKER

1. With the handle facing down, lift the cover to the ceiling of the popper, threading the post in the ceiling through the hole in the cover. The magnets will hold the cover up. Screw the stir rod clockwise into the post in the ceiling of the popper.
2. Hold the kettle vertically and press it against the kettle holder while placing the hooks over the bar to hang the kettle on the kettle hook. Lift the kettle so that it rests on the kettle release tab. Place the kernel catcher in the indent in the bottom of the cabinet floor, then place the screen on top. Plug the cord from the kettle into the outlet in the ceiling of the popper. **DO NOT** plug the kettle directly into a wall outlet. Install the tilt door, then the cabinet door.
3. **Using the measuring spoon and cup provided**, place two spoonfuls (2 tbsp.) of oil into the kettle followed by one to two cupfuls ($\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ cup) of popcorn kernels, then bring down the kettle cover. **Note: DO NOT** attempt to pop more than two measuring cupfuls ($\frac{1}{2}$ cup) of popcorn at one time and **DO NOT** use more than two measuring spoonfuls (2 tbsp.) of oil when popping, as damage to the kettle may occur.
4. Plug the cord into a 120 volt, AC electric outlet **only**. Close the cabinet door, then press the "ⓘ" power button to "ON". The Popcorn sign will turn on, the stir rod will spin, and the kettle will begin heating.
5. After about 3 minutes, popcorn will begin to pop, and eventually overflow into the cabinet. Continue until there is a pause of 2-3 seconds between pops. Press the "ⓘ" power button to "OFF". The Popcorn sign will turn off. Press down on the kettle release tab on the right of the cabinet. This will cause the kettle to drop, releasing the remaining popcorn.
6. Before serving popcorn, or if popping additional batches, use the scoop to remove any popcorn remaining in the kettle, then use the handle to raise the kettle back onto the kettle release tab. Do not let the kettle rest on the popped popcorn. **CAUTION:** The kettle is hot! Empty the popcorn from the cabinet immediately if you plan to pop more popcorn.
7. If popping additional batches of popcorn, add oil and kernels to the kettle, then press the "ⓘ" power button back to "ON". Repeat steps 3 - 6 as necessary. The cabinet must always be emptied between batches.

If not popping more corn, unplug the cabinet from the wall outlet and let cool completely. **DO NOT** attempt to unplug the kettle cord while the appliance is hot.

- A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
- Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

HELPFUL HINTS

- Always use fresh popcorn. Dried out, stale, or old popcorn pops poorly as it has lost its moisture content and may scorch.
- Store popcorn in airtight containers made of glass or plastic to avoid moisture loss in the kernels. Be sure that the container is stored in a cool place, but do not store in the refrigerator. Most refrigerators contain little moisture and can dry out kernels, resulting in poor popping.
- This popcorn popper can accommodate both regular and premium popcorns. Premium and gourmet popcorns may not yield results as good as regular popcorn. If premium or gourmet popcorn is used, you may notice an increase in the number of unpopped kernels.
- Average Yield of Popped Corn (See chart on next page)

HELPFUL HINTS

	Amount of Corn	Qts. / Cups of Popped Corn
2 Oz.	$\frac{1}{4}$ cup	2 / 8
	$\frac{1}{3}$ cup	3 / 12
4 Oz.	$\frac{1}{2}$ cup	4 / 16

- If popcorn does not pop, it is usually the result of environmental factors such as the freshness and moisture content of the popcorn, or variances by popcorn type. Unpopped kernels do not necessarily indicate a defect in the appliance.
- Over time, salt and oil can abrade and make the cabinet walls look unattractive. It is important to thoroughly clean and dry the cabinet after every use.
- If your popper is not heating, check that the cord from the kettle is plugged into the outlet at the top of the cabinet.
- Burning at the bottom of your kettle is due to oil build-up. In addition to cleaning after every use, we also recommend cleaning periodically with a non-abrasive cleanser and scrubber.
- While we recommend using regular white or yellow popcorn, this popcorn machine can also accommodate gourmet and organic popcorns. However, gourmet and organic popcorns may not yield results as good as regular popcorn; you may notice an increase in the number of unpopped kernels.
- Instead of popping with vegetable oil, try one of these healthy choices: extra virgin olive oil, canola oil, coconut oil, corn oil, peanut oil, or sunflower oil. Specialty oils may also be used, but some experimentation may be necessary to find the best popping results and flavor you prefer. **Do not use more than 2 tablespoons of any oil.**

CLEANING YOUR THEATER CRAZY® POPCORN MAKER

- **Let popper cool completely before cleaning.** Unplug the cabinet cord from the wall outlet. Remove the popping kettle from the cabinet and discard any unpopped kernels. Use a soapy dishcloth or non-abrasive scrubber to wash inside the kettle then rinse and dry thoroughly. **Do not** immerse kettle in water. Remove the stir rod and kettle cover from the cabinet. Wash the stir rod, kettle cover, measuring cup and spoon, popcorn scoop, screen, and kernel catcher in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the interior of the popper cabinet with a damp, soapy cloth to remove any residues. Rinse with a damp, soap-free cloth and dry thoroughly. If desired, remove the doors and wash in warm, soapy water.

This appliance has no user serviceable parts.

POPCORN IDEAS & RECIPES

Popcorn is the perfect blank canvas for creating treats. You can create decadent concoctions with chocolate and candies or healthy, guilt-free snacks that everyone can enjoy. Here are some recipes and ideas to get you started, but, once you start, your imagination can take over.

When you're done popping, start layering flavors. We find a light misting of olive oil, (many great infused olive oils are also available) lemon or lime juice, balsamic vinegar, or even water will help any additional seasonings adhere to the corn.

Try mixing and matching any of these for a healthy snack:

Aged and grated	Cocoa powder	Oregano
Parmesan, Provolone, or	Crushed red peppers	Paprika
Romano cheese	Cumin	Parsley
Basil	Dill	Rosemary
Black pepper	Garlic powder	Sea salt
Celery flakes	Lemon, orange, or	Sugar
Chili powder	lime zest	Thyme
Chives	Nutritional Yeast	
Cinnamon	(great nutty flavor)	
Cloves	Onion powder	

Melted chocolate or marshmallow is a great way to bind and layer decadent ingredients with popcorn, or to create popcorn balls, bars, or pops. For a more traditional binder, boil 1 cup of sugar with 1 cup of corn syrup, then add your other ingredients toss and form. Or while still warm, roll balls or pops in crushed candies, coconut, chopped nuts, sprinkles.

Try mixing and matching any of these for a decadent treat:

Bacon	Crushed cookies	Powdered drink mixes
Blue cheese crumbles	Dry cheese sauce	Powdered sugar
Cake mix	powder	Pretzels
Cake or brownie	Graham cracker pieces	Reduced balsamic
crumbles	Hot cocoa mix	vinegar (fruit infused is
Candy pieces or bite-sized	Marshmallows	delightful)
candies	Melted chocolate or	Salted peanuts
Chocolate chips	Almond bark	Sweetened cereal
Chopped candy bars	Nuts	Toasted or grated
Cocoa powder	Peanut butter	coconut

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® ("the Company") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship for a period one (1) year from the later of the date of purchase or delivery to the original owner, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department through our website at **www.westbend.com**

www.westbend.com "Support" → "Contact Us". A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, handwritten receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada.

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered online at **www.westbend.com**.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): _____



MACHINE A POPCORN THEATER CRAZY®

Mode d'Emploi



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits West Bend sur notre site Internet: <http://registerproducts.online>
L'enregistrement du produit n'est pas obligatoire pour activer la garantie.

Précautions Importantes	2
Schéma du produit	3
Avant la Première Utilisation	3
Utilisation de Votre Machine à Popcorn Theater Crazy®	4
Astuces	4
Nettoyage de Votre Machine à Popcorn Theater Crazy®	5
Recettes et Idées d'Utilisation du Maïs	6
Garantie	7

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

Afin de prévenir toute blessure ou tout dégât matériel, veuillez lire les instructions et les avertissements, dans leur intégralité.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être prises, notamment:

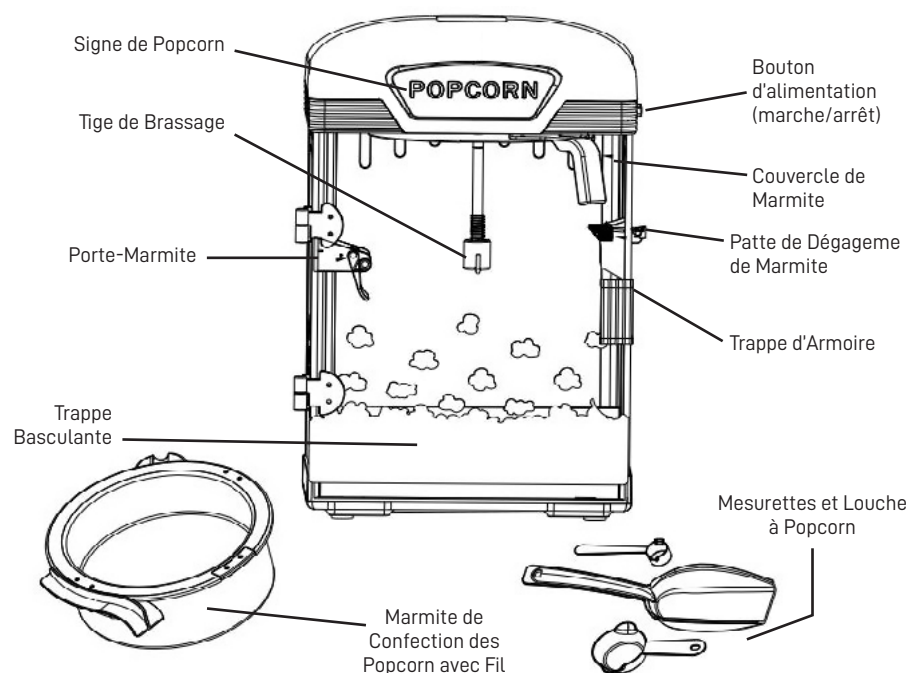
- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées ainsi que des maniques ou des gants de cuisine.
- Afin de vous protéger contre tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessures, ne plongez pas le cordon d'alimentation, les fiches ou d'autres pièces électriques dans de l'eau ni dans d'autres liquides.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont détériorés, après un dysfonctionnement de l'appareil ou si l'appareil est tombé ou a été détérioré de quelque manière que ce soit. En cas de problème avec votre appareil, débranchez-le immédiatement de la prise secteur. Pour consulter les informations sur les réparations, se référer à la page concernant la garantie.
- L'utilisation d'accessoires déconseillés par West Bend peut avoir pour conséquence un incendie, une électrocution, ou des blessures.
- Ne pas utiliser cet appareil en plein air.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis l'extrémité d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne mettez pas l'appareil sur, ni à proximité d'un brûleur chaud, à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- **Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil électrique contenant de l'huile à haute température ou d'autres liquides à haute température.**
- **Soyez extrêmement prudent lorsque vous retournez l'appareil pour transférer le maïs éclaté dans le couvercle.** Retournez toujours l'appareil à l'opposé de vous et au-dessus d'un plan de travail pour que l'huile ou l'eau résiduelle chaude ne cause pas de brûlures.
- Une machine à popcorn branchée sur le secteur ne devrait pas être laissée sans surveillance.
- Un fil d'alimentation électrique court est fourni, afin d'éviter les risques de se prendre les pieds ou de trébucher sur un fil d'alimentation plus long.
- Des cordons d'alimentation plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et ils peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée sur le cordon d'alimentation électrique détachable devrait être au moins égale à celle de l'appareil. Si l'appareil est raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être un cordon de raccordement à la terre à trois brins. Ce cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail ni depuis une table d'où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'adapte avec du jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge semblent chauds.
- Pour réduire le risque d'électrocution, cet appareil dispose d'un cordon de mise à la terre et d'une fiche dotée d'une troisième broche de mise à la terre (fiche à trois broches). La fiche doit être branchée dans une prise appropriée qui est correctement installée et mise à la terre conformément à tous les codes et règlements locaux. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise ou en cas de doute quant à la mise à la terre appropriée de la prise, contactez un électricien qualifié pour bien l'installer. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.
- Commencez par brancher la fiche sur l'appareil, puis le cordon dans la prise secteur. Pour débrancher, réglez tous les boutons sur « OFF » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise secteur.

- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Cette machine à popcorn ne se met pas automatiquement sous tension.
- Afin d'éviter toute surchauffe, ajoutez le maïs et l'huile avant la mise en marche.
- Ne nettoyez pas le popper avec des nettoyants agressifs, de la laine d'acier ou d'autres matériaux abrasifs.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES CONSIGNES

Félicitations pour votre achat d'une Machine à Popcorn West Bend Theater Crazy !

SCHÉMA DU PRODUIT



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veuillez vérifier la totalité de l'emballage avec soin, avant de le jeter. Des pièces peuvent se trouver dans l'emballage.

Lavez le couvercle de la marmite, la tige de brassage, la trappe, le ramasse-grain, le capot, la louche à popcorn, mesurettes dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez à fond. Utilisez les un torchon savonneux pour nettoyer l'intérieur de l'armoire, puis rincez avec un chiffon humide, non-savonneux et séchez à fond. Lavez l'intérieur de la marmite à l'aide d'un torchon humide et savonneux. Rincez et séchez à fond. Ne pas plonger la marmite dans l'eau et ne pas mettre d'eau sur le boîtier ou le fil électrique noir.

UTILISATION DE VOTRE MACHINE A POPCORN THEATER CRAZY®

1. La poignée tournée vers le bas, soulevez le couvercle vers le haut de la machine, enfillez la tige dans le haut, à travers le trou dans le couvercle. Les aimants tiendront le couvercle vers le haut. Vissez la tige de brassage dans le sens des aiguilles d'une montre, dans le haut de la machine à popcorn.
2. Tenez la marmite verticalement, et appuyez-la contre le porte-marmite, mettant les crochets sur la barre pour accrocher la marmite sur le crochet en marmite. Soulevez la marmite pour qu'elle repose sur la patte de dégagement à de la marmite. Mettez le ramasse-grains dans la tirette en bas de l'armoire, puis mettez le capot au haut. Branchez le fil de la marmite dans la prise située en haut de la machine. **NE PAS** brancher la marmite directement dans une prise murale. Installez la trappe basculante, puis celle de l'armoire.
3. **En utilisant la mesurette et la tasse prévues**, mettez deux cuillerées (à soupe) d'huile dans la marmite, suivies d'une à deux tasses ($\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ tasse) de grains de maïs, puis refermez le couvercle de la marmite. **Remarque: NE PAS** tenter faire cuire plus de deux tasses ($\frac{1}{2}$ tasse) de popcorn d'un seul coup, et **NE PAS** de utiliser plus de deux mesurettes (2 c. à soupe) d'huile pour confectionner des popcorn, car la marmite pourrait être endommagée.
4. Brancher le cordon sur une prise 120 volts, CA uniquement. Fermez la porte de l'armoire, puis appuyez sur le bouton d'alimentation "①" marche. Le signe Popcorn s'allumera, l'agitateur tournera et la bouilloire commencera à chauffer.
5. Au bout d'environ 3 minutes, le popcorn commenceront à éclater, et verser dans l'armoire. Continuez jusqu'à une pause de 2 à 3 secondes entre les éclatements. Appuyez sur le bouton d'alimentation "①" arrêt. Le signe Popcorn s'éteindra. Appuyez sur la patte de dégagement de la marmite sur la droite de l'armoire. Cela fera descendre la marmite en libérant le popcorn restant.
6. Avant de servir le popcorn, ou si vous en faites d'autres, utilisez la louche pour enlever tous le popcorn restant dans la marmite, puis utilisez la poignée pour soulever et remettre la marmite sur la patte de dégagement. Ne laissez pas la marmite reposer sur le popcorn. **PRÉCAUTIONS:** La marmite est chaude! Retirez immédiatement le popcorn de l'armoire si vous prévoyez de faire davantage de popcorn.
7. Si vous en faites d'autres, ajoutez l'huile et les grains dans la marmite, puis appuyez sur le bouton d'alimentation "①" pour le remettre sur marche. Reprenez les étapes 3 à 6 si nécessaire. L'armoire doit toujours être vidée entre les chaque confection de popcorn.

Si vous ne désirez plus préparer de popcorn, débranchez la prise de l'armoire et laissez-la refroidir complètement. **NE PAS** tenter de débrancher le fil électrique de la marmite alors que l'appareil est chaud.

- Il est possible que la cuisson dégage une petite quantité de fumée et/ou une légère odeur en raison de la diffusion des huiles de fabrication - c'est tout à fait normal.
- Quelques bruits d'expansion/contraction mineurs pourraient être émis pendant la cuisson et le refroidissement - c'est tout à fait normal.

ASTUCES

- Toujours utiliser du maïs frais. Du vieux maïs sec n'éclate pas bien, car il a perdu toute son humidité et peut roussir.
- Conservez le popcorn dans des récipients hermétiques en verre ou en en plastique pour éviter les pertes d'humidité dans le maïs. Assurez-vous que le récipient est conservé dans un lieu frais, ne le conservez pas au réfrigérateur. La plupart des réfrigérateurs contiennent peut d'humidité et ils peuvent dessécher le maïs, ce qui a pour résultat un mauvais éclatement.
- Cette machine à faire du popcorn peut faire cuire du maïs de première qualité et normal. Les maïs gourmet et de première qualité ne sont pas aussi beaux une fois cuits, que le maïs normal. Si vous utilisez du maïs gourmet ou de première qualité, il se peut que vous remarquiez un plus grand nombre de grains n'ayant pas éclaté.
- Rendement moyen du maïs soufflé (Voir tableau page suivante)

ASTUCES

	Quantité de maïs	Qts. (L) / tasse popcorn
2 Oz.	1/4 tasse	2 (1.9L) / 8
	1/3 tasse	3 (2.8L) / 12
4 Oz.	1/2 tasse	4 (3.8L) / 16

- Si le maïs n'éclate pas, c'est en principe à cause de facteurs environnementaux, notamment la fraîcheur et le niveau d'humidité du maïs, ou les différences de types de maïs. Le fait que vous ayez des grains n'ayant pas éclaté, n'est pas nécessairement le résultat d'un problème au niveau de l'appareil.
- Au fil du temps, le sel et l'huile peuvent éroder les parois de l'armoire et les rendre peu attrayantes. Il est important de bien nettoyer et de bien sécher l'armoire après chaque utilisation.
- Si votre machine ne chauffe pas, vérifiez que le fil d'alimentation de la marmite soit branché dans la prise en haut de l'armoire.
- Des traces de brûlure en bas de la marmite sont dues à l'accumulation d'huile. Outre le nettoyage après chaque utilisation, nous recommandons aussi de nettoyer régulièrement avec un nettoyant non abrasif et une éponge.
- Bien que nous recommandions d'utiliser du maïs à éclater blanc ou jaune ordinaire, cet appareil popcorn peut également être utilisé avec du maïs gourmet ou biologique. Toutefois, les maïs gourmets et biologiques peuvent ne pas donner d'aussi bons résultats que le maïs à popcorn ordinaire, et un plus grand nombre de grains peuvent ne pas éclater.
- Au lieu de faire cuire le maïs avec de l'huile végétale, essayez l'huile d'olive extra vierge, l'huile de noix de coco, l'huile de maïs, de cacahouète, de tournesol ou de canola. Il est également possible d'utiliser des huiles spéciales, mais il peut être nécessaire de faire des essais afin d'obtenir les meilleurs résultats et l'arôme préféré. **Ne pas mettre plus de 2 cuillères à café d'huile.**

NETTOYAGE DE VOTRE MACHINE À POPCORN THEATER CRAZY®

- **Laissez refroidir complètement avant de nettoyer la machine.** Débranchez le fil de l'armoire de la prise secteur. Retirez la marmite à popcorn de l'armoire et jetez les grains qui n'ont pas éclaté. Utilisez un torchon savonneux ou une éponge non abrasive pour laver l'intérieur de la marmite, puis rincez et séchez à fond. **Ne pas** plonger la marmite dans l'eau. Retirez la tige de brassage et le couvercle de la marmite de l'armoire. Lavez la tige de brassage, le couvercle de la marmite, les mesurettes, la louche à popcorn, le capot, et le ramasse-grains dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez à fond.
- Essuyez l'intérieur de l'armoire à popcorn avec un chiffon humide et savonneux pour éliminer tout résidu. Rincez avec un chiffon humide, sans savon et séchez soigneusement. Au besoin, enlevez les trappes et lavez-les à l'eau chaude savonneuse.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

RECETTES ET IDÉES D'UTILISATION DU MAÏS

Le maïs est le produit de base idéal pour les petits plaisirs créatifs. Vous pouvez créer des mélanges agréables avec du chocolat et des bonbons, ou des encas sains, sans avoir rien à vous reprocher, que tout le monde appréciera. Voici quelques idées et recettes pour commencer, mais en fait, lorsque vous aurez commencé, laissez votre imagination prendre le dessus.

Lorsque le maïs aura éclaté, commencez à superposer les saveurs. Nous trouvons qu'une légère vaporisation d'huile d'olive (de nombreuses excellentes huiles d'olive parfumées sont également disponibles), du citron ou du jus de lime, du vinaigre balsamique ou même de l'eau favorisent l'adhérence d'assaisonnements supplémentaires au maïs.

Essayez de mélanger et de combiner n'importe lequel des éléments suivants pour vous faire un encas sain:

Vieilli et râpé	Poudre de cacao	Origan
Parmesan, provolone ou fromage romano	Piments rouges écrasés	Paprika
Basilic	Cumin	Persil
Aneth		Romarin
Piment noir	Poudre d'ail	Sel de mer
Flocons de céleri	Zeste de citron vert, d'orange ou de citron	Sucre
Poudre de chili	Levure nutritionnelle	Thym
Ciboulette	(bon arôme de noix)	
Cannelle	Poudre d'oignon	
Clous de girofle		

Des chamallow ou du chocolat fondus constituent un excellent moyen de lier et de superposer des ingrédients décadents aux popcorn, ou permettent de créer des boules, des barres ou des sucettes de popcorn. Pour lier de manière plus traditionnelle, faites bouillir une tasse de sucre dans une tasse de sirop de maïs, puis ajoutez vos autres ingrédients et mélangez. Ou roulez des boules ou des sucettes de popcorn pendant qu'il est encore chaud, dans des bonbons écrasés, de la noix de coco, des noix concassées ou des billes de confiserie.

Essayez de mélanger et de combiner n'importe lequel de ces éléments pour vous faire un petit plaisir bien agréable:

Bacon	Cookies écrasés	Mélanges de boisson
Miettes de fromage bleu	Poudre de sauce de	en poudre
Préparation pour gâteau	fromage sec	Sucre en poudre
Miettes de brownie ou de gâteau	Morceaux de biscuits	Bretzels
Morceaux de bonbons ou petits bonbons	de farine complète	Vinaigre balsamique
Pépites de chocolat	Mélange de cacao chaud	affiné (infusé aux fruits est délicieux)
Barres de bonbons découpées	Marshmallows	Cacahouètes salées
Poudre de cacao	Chocolat fondu ou écorce d'amande	Céréale édulcorée
	Noix	Noix de coco râpée ou toastée
	Beurre de cacahouète	

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

West Bend® ("la société") garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication pendant une période de un (1) an à compter de la date d'achat ou de livraison au propriétaire d'origine, la dernière en date étant retenue, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelque façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANDISE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIÉTÉ NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DÉGÂTS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PRÉVISIBLES, CONSÉCUTIFS OU SPÉCIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au www.westbend.com "Support" -> "Contact Us". Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien www.westbend.com.

Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. À titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et conservez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: _____

Lieu d'achat et prix, si connus: _____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil): _____



MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ THEATER CRAZY®

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos de West Bend a través de nuestro sitio web:

<http://registerproducts.online>

No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Precauciones Importantes.....	2
Diagrama del producto.....	3
Antes de Usar por Primera Vez.....	3
Como Utilizar la Máquina de Hacer Palomitas de Maíz Theater Crazy®	4
Consejos Prácticos.....	4
Limpieza de la Máquina de Hacer Palomitas de Maíz Theater Crazy®	5
Ideas y Recetas para Palomitas de Maíz	6
Garantía	7

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIONES

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben siempre acatar las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

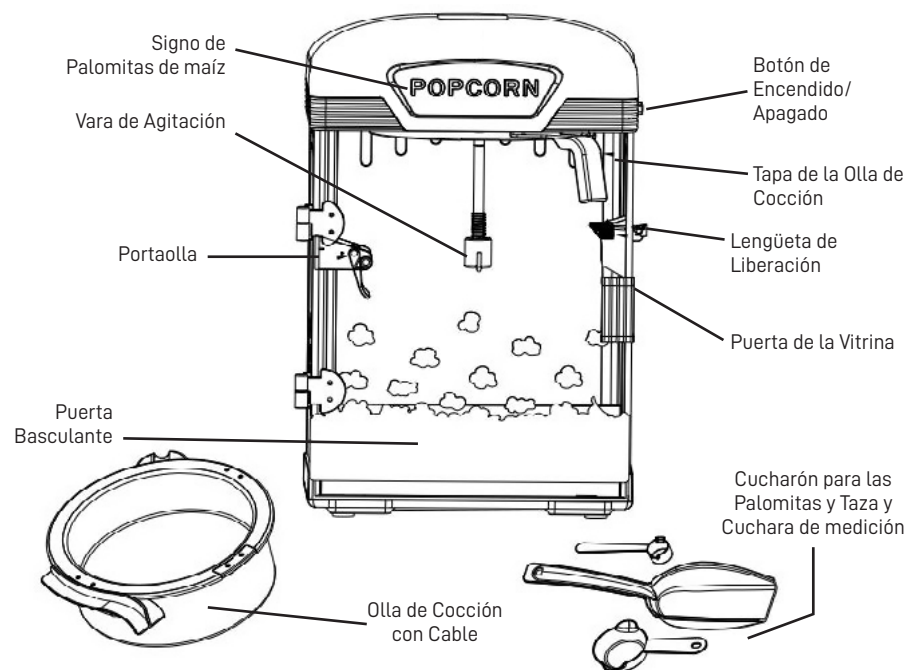
- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas y almohadillas aislantes o guantes térmicos.
- Para proteger las personas contra peligros de fuego, descargas eléctricas y lesiones, no sumerja el cordón eléctrico, los enchufes u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este aparato sea usado por o cerca de niños.
- Siempre desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- No haga funcionar este aparato con el cordón eléctrico o el enchufe dañado, si el aparato se ha descompuesto o si se ha dejado caer o se ha dañado de alguna manera. Si usted experimenta algún problema con su máquina, desenchúfela inmediatamente del tomacorriente. Para información relacionada con el servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas.
- No use este aparato al aire libre.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico o en un horno caliente.
- No utilice el aparato para usos distintos de los indicados.
- **Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.**
- **Se debe tener extremo cuidado al descargar las palomitas de maíz.** Siempre gire la unidad en dirección contraria a usted y sobre una encimera de manera que cualquier aceite caliente residual o agua que salga del mismo no le cause quemaduras.
- Una máquina de hacer palomitas de maíz que esté enchufada a un tomacorriente no deberá dejarse sola.
- Se suministra un cordón de alimentación eléctrica corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica separables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se tiene cuidado al usarlos. Aunque el uso de una extensión eléctrica no es recomendable, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón de alimentación eléctrica separable o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del aparato. Si el aparato es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico deberá ser extendido de tal manera que no cuelgue de encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato tiene un cable y un enchufe de conexión a tierra que tienen un tercer pasador de conexión a tierra (enchufe de 3 pasadores). El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra de acuerdo con todos los códigos y normas locales. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente o si tiene dudas sobre si el tomacorriente está debidamente conectado a tierra, comuníquese con un electricista calificado para que instale el tomacorriente adecuado. No altere el enchufe de ninguna manera.
- Conecte el enchufe al aparato electrodoméstico primero, y luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente de la pared. Para desconectar el aparato, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchúfelo del tomacorriente.

- Evite cualquier contacto con las piezas móviles.
- Esta máquina de hacer palomitas no se apagará automáticamente.
- Para evitar el sobrecalentamiento, agregue el maíz y el aceite antes de ponerlo a funcionar.
- No lave el popper con limpiadores fuertes, lana de acero u otros materiales abrasivos.
- No trate de reparar este aparato usted mismo.

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

¡Felicitaciones por su compra de una máquina para hacer palomitas de maíz Theater Crazy de West Bend!

DIAGRAMA DEL PRODUCTO



ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

Revise con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque puede contener partes accesorias.

Lave la tapa de la olla de cocción, la varilla de agitación, la puerta, la bandeja para atrapar granos, la malla, el cucharón para las palomitas, y la taza y la cuchara de medición con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos a fondo. Utilice un paño empapado con agua jabonosa para limpiar la parte interior de la vitrina, y luego enjuáguela con un paño húmedo sin jabón y séquela a fondo. Lave el interior de la olla de cocción con un paño humedecido en agua jabonosa. Enjuáguela y séquela a fondo. No sumerja la olla de cocción en agua y evite que el agua entre en contacto con el cajetín eléctrico negro o el cordón eléctrico.

CÓMO UTILIZAR LA MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ THEATER CRAZY®

1. Con el mango hacia abajo, levante la tapa al techo de la máquina de hacer palomitas, pasando el poste en el techo a través del agujero en la tapa. Los imanes sostendrán la tapa levantada. Atornille la varilla de agitación en sentido horario en el poste en el techo de la máquina.
2. Sostenga la olla de cocción en posición vertical y presiónela contra el portaolla, a la vez que coloca los ganchos sobre la barra para colgar la olla en el gancho para la olla. Levante la olla para que se apoye en la lengüeta de liberación de la olla. Coloque la bandeja para atrapar granos en la muesca en el fondo del piso de la vitrina, y luego coloque la malla encima de esta. Enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente en el techo de la máquina de hacer palomitas. **NO** enchufe la olla de cocción directamente a un tomacorriente de pared. Instale la puerta basculante, y luego la puerta de la vitrina.
3. **Con la cuchara y la taza de medición suministradas**, coloque dos cucharadas (2 cdas.) de aceite en la olla de cocción seguidas de uno a dos tazas llenas (¼ a ½ taza) de granos de maíz palomero, y luego baje la tapa de la olla. **Nota: NO** intente preparar más de dos tazas de medición llenas (½ taza) de maíz palomero a la vez y **NO** utilice más de dos cucharadas (2 cdas.) de medición de aceite para preparar las palomitas de maíz, pues podría causar daños a la olla de cocción.
4. Enchufe el cordón eléctrico solamente a tomacorrientes de corriente alterna de 120 voltios. Cierre la puerta del armario y pulse el botón de encendido "①" para "ENCENDER". La señal de Palomitas se encenderá, la varilla agitadora girará y el hervidor comenzará a calentarse.
5. Después de unos 3 minutos, el maíz palomero comenzará a reventar, y eventualmente eventualmente se desbordarán en el gabinete. Continúe hasta que haya una pausa de 2-3 segundos entre reventones. Pulse el botón de encendido "①" para "APAGARLO". La señal de Palomitas se apagará. Presione hacia abajo la lengüeta de liberación de la olla de cocción a la derecha de la vidriera. Esto hará que la olla caiga, liberando las palomitas de maíz restantes.
6. Antes de servir las palomitas de maíz, o si va a preparar lotes adicionales, utilice el cucharón para retirar cualquier resto de palomitas de maíz en la olla de cocción, y luego utilice el mango para elevar la olla de vuelta a la lengüeta de liberación de la olla de cocción. No permita que la olla de cocción se apoye sobre las palomitas de maíz. **PRECAUCIÓN:** ¡La olla de cocción está caliente! Vacíe las palomitas de maíz de la vitrina de inmediato si planea preparar más palomitas.
7. Si va a preparar lotes adicionales de palomitas, agregue el aceite y los granos a la olla de cocción, y luego presione el botón de encendido "①" de nuevo a para "ENCENDER". Repita los pasos 3 al 6 las veces que sean necesarias. La vitrina debe siempre mantenerse vacía entre lotes.

Si no va a preparar más palomitas de maíz, desenchufe la vitrina del tomacorriente de pared y deje enfriar por completo. **NO** intente desenchufar el cordón eléctrico de la olla de cocción mientras el aparato esté caliente.

- Una pequeña cantidad de humo y/o olor puede ocurrir al calentarse debido a la liberación de aceites usados en la fabricación – esto es normal.
- Algunos sonidos menores de extensión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento – esto es normal.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Siempre use maíz palomero fresco. El maíz palomero seco, rancio o viejo no revienta bien, ya que ha perdido su contenido de humedad y se puede quemar.
- Almacene el maíz para preparar palomitas de maíz en recipientes herméticos hechos de vidrio o de plástico para evitar la pérdida de humedad en los granos. Asegúrese de almacenar el recipiente en un sitio fresco, pero no lo almacene en el refrigerador. La mayoría de los refrigeradores contienen poca humedad y pueden secar los granos, lo cual resultará en una deficiente preparación de palomitas de maíz.
- Rendimiento Promedio de Maíz Reventado (Ver gráfico en la página siguiente)

CONSEJOS PRÁCTICOS

	Cantidad de Maíz	Qts.(L) / Tazas de Palomitas de Maíz
2 Oz. (56.7g)	1/4 taza	2 (1.9L) / 8
	1/3 taza	3 (2.8L) / 12
4 Oz. (113.4g)	1/2 taza	4 (3.8L) / 16

- Esta máquina de palomitas de maíz pueden usar tanto palomitas de maíz de calidad normal como de primera calidad. Los maíces palomeros gourmet o de primera calidad no dan resultados tan buenos como el maíz palomero de calidad normal. Si se utiliza un maíz palomero gourmet o de primera calidad, es posible que note un aumento en el número de granos que no revientan.
- Si el maíz palomero no revienta, por lo general es el resultado de factores ambientales tales como la frescura y el contenido de humedad del maíz palomero, o las variaciones de tipos de maíz palomero. Granos sin reventar no necesariamente indican un defecto en el aparato.
- Con el tiempo, la sal y el aceite pueden desgastar y hacer que las paredes de la vitrina luzcan poco atractivas. Es importante limpiar y secar a fondo la vitrina después de cada uso.
- Si la olla de cocción no se está calentando, revise que el cordón eléctrico de la olla este enchufado al tomacorriente en la parte superior de la vitrina.
- El quemado en el fondo de la olla es debido a la acumulación de aceite. Además de la limpieza tras cada uso, también recomendamos una limpieza periódica con un limpiador no abrasivo y un estropajo.
- Aunque recomendamos utilizar maíces palomeros blancos o amarillos normales para preparar palomitas, esta Máquina de Hacer Palomitas de Maíz también puede utilizar maíces palomeros orgánicos y gourmet. Sin embargo, los maíces palomeros orgánicos o gourmet pudieran no dar resultados tan buenos como el maíz palomero de calidad normal; podrá notar un aumento en el número de granos que no revientan.
- En lugar de preparar las palomitas de maíz con aceite vegetal, pruebe una de estas opciones saludables: aceite extra virgen de oliva, aceite de canola, aceite de coco, aceite de maíz, aceite de cacahuete o aceite de girasol. Se pueden utilizar aceites especiales, pero podría ser necesario algo de experimentación para conseguir los mejores resultados para la preparación de las palomillas y obtener el sabor que a usted le guste. **No utilice más de 2 cda. de cualquier aceite.**

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ THEATER CRAZY®

- **Deje que la máquina de hacer palomitas se enfríe por completo antes de limpiarla.** Desenchufe el cordón eléctrico de la vitrina del tomacorriente de pared. Retire la olla de cocción de la vitrina y deseche los granos sin reventar. Utilice un paño de cocina o una almohadilla no abrasiva con jabón para lavar el interior de la olla de cocción y luego enjuáguela y séquela por completo. **No** sumerja la olla de cocción en agua. Retire la varilla de agitación y la tapa de la olla de la vitrina. Lave la varilla de agitación, la tapa de la olla de cocción, la taza y la cuchara de medición, el cucharón para las palomitas, la malla, y la bandeja para atrapar granos con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos a fondo.
- Limpie la parte interna de la vitrina de la máquina de hacer palomitas con un paño húmedo y enjabonado para eliminar cualquier residuo. Enjuáguela con un paño húmedo sin jabón y séquela a fondo. Si lo desea, saque las puertas y lávelas en agua tibia y jabonosa.

Este aparato no contiene piezas reparables por el usuario.

IDEAS Y RECETAS PARA PALOMITAS DE MAÍZ

Las palomitas de maíz son el lienzo en blanco perfecto para crear golosinas. Puede crear confecciones decadentes con chocolate y caramelos o tentempiés sanos, libres de toda culpa que todo el mundo puede disfrutar. Aquí hay algunas recetas e ideas para ayudarlo a empezar, pero en realidad, una vez que comience, su imaginación ya podrá hacerse cargo.

Cuando haya terminado de reventar los granos, empiece a recubrir las palomitas con sabores. Encontramos que un rocío ligero de aceite de oliva, (también hay disponibles un gran número de aceites de oliva infundidos), de zumo de limón o de lima, de vinagre balsámico o incluso de agua ayudará a que todos los condimentos adicionales se adhieran al maíz.

Trate de mezclar y combinar cualquiera de estos para preparar un tentempié saludable:

Levadura nutricional	Pimentón dulce	Basilio
(fabuloso sabor a nuez)	Tomillo	Canela
Sal del mar	Copos de apio	Clavos
Ajo en polvo	Perejil	Cebollinos
Cebolla en polvo	Pimientos rojos aplastados	Azúcar
Chile en polvo	Pimienta negra	Eneldo
Comino	Cáscara de limón, naranja	Queso parmesano,
Orégano	o lima	provolone o romano
Romero	Cacao en polvo	envejecido y rallado

El chocolate o el malvavisco derretidos son una gran manera de aglutinar y crear capas de ingredientes decadentes sobre las palomitas de maíz, o para crear bolas, barras o paletas de palomitas de maíz. Para un aglutinante más tradicional, hierva 1 taza de azúcar con 1 taza de jarabe de maíz, y a continuación agregue los demás ingredientes, mezcle y dele forma. O mientras esté todavía caliente, ruede las bolas o las paletas en dulces molidos, nueces picadas, coco, chispas.

Trate de mezclar y combinar cualquiera de estos para una golosina decadente:

Barras de dulces picadas	Pastel o brownies	Coco rallado o tostado
Chips de chocolate	desmenuzados	Bebidas en polvo
Malvaviscos	Nueces	Salsa de queso seco
Cacahuets salados	Pedazos de caramelo o	en polvo
Tocino	caramelos de tamaño de	Mantequilla de maní
Queso azul desmenuzado	un bocado	Cacao en polvo
Vinagre balsámico reducido	Mezcla para preparar	Azúcar en polvo
(las frutas infundidas son	chocolate caliente	Galletas saladas
una delicia)	Cereal azucarado	Pedazos de galletas
Mezcla para pasteles	Chocolate derretido o la	integrales
	corteza de almendra	Galletas trituradas

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

West Bend® ("la Empresa") garantiza que el producto está libre de defectos de materiales o mano de obra durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra o entrega al propietario original, siempre que el aparato se utilice y reciba mantenimiento de conformidad con el Manual de instrucciones. Cualquier pieza defectuosa del aparato se reparará o cambiará sin cargo alguno a discreción de la Empresa. Esta garantía se aplica únicamente al uso doméstico en interiores.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluida la decoloración, en ninguna superficie antiadherente del aparato. Esta garantía quedará sin efecto, a criterio exclusivo de la Empresa, si el aparato resulta dañado a causa de accidente, uso indebido, abuso, negligencia, arañazos o si el aparato sufre cualquier tipo de alteración.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, RENDIMIENTO O DE OTRO TIPO, QUE QUEDAN EXCLUIDAS POR LA PRESENTE. EN NINGÚN CASO LA EMPRESA SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, INCIDENTAL, PREVISIBLE, CONSECUENTE O ESPECIAL QUE SURJA DE O EN RELACIÓN CON ESTE APARATO.

Si considera que el aparato ha fallado o requiere servicio técnico dentro de su período de garantía, comuníquese con el Departamento de Atención al Cliente a través de nuestro sitio web en www.westbend.com

"Soporte" → "Contáctenos". Se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original para todas las reclamaciones de garantía; no se aceptan recibos escritos a mano. Asimismo, es posible que se le pida que devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Empresa no se hace responsable de las devoluciones perdidas durante el transporte.

Válido solo en Estados Unidos y Canadá

REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en www.westbend.com.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su producto. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: _____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto
(aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____

NOTES / NOTES / NOTAS

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color. There are no margins, text, or other markings present on the page.

NOTES / NOTES / NOTAS

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

