



AIR 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 Use.....	3
Using Your Air Crazy® Popcorn Maker	4
Helpful Hints	5
Cleaning Your Air Crazy® Popcorn Maker	5
Popcorn Ideas & Recipes	6
Warranty	8

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:

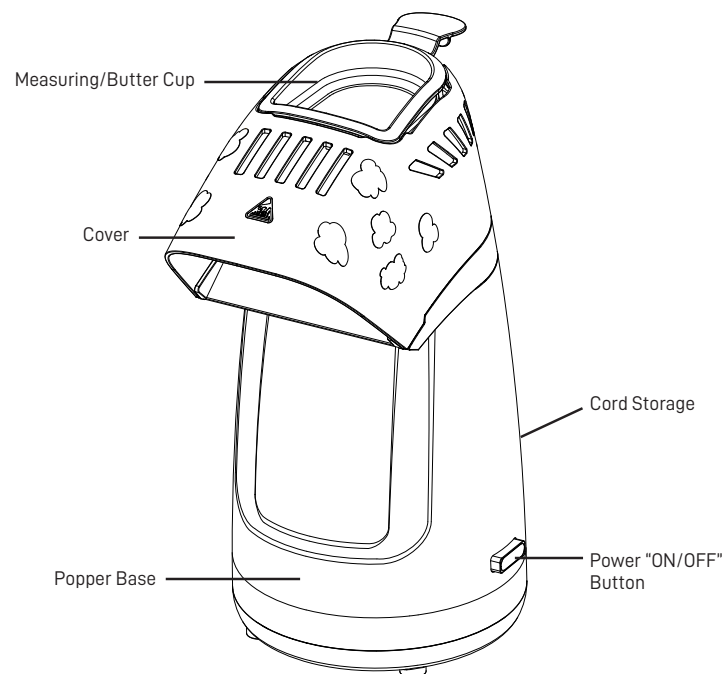
- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use hot pads or oven mitts. Cover and measuring/butter cup become hot during operation.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Always unplug the appliance from 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 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 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 appliance for other than intended use.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- 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 by children 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.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- This popper will not shut off automatically. To avoid overheating, add popcorn kernels before operating.

- Do not remove cover during use. Do not remove cover or measuring/butter cup from the appliance until you have not heard a kernel pop for at least 1 minute.
- Do not clean the popper with harsh cleansers, steel wool, or other abrasive materials.
- **For household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Congratulations on your purchase of a West Bend Air Crazy® Popcorn Maker

PRODUCT DIAGRAM



BEFORE USE

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

Wash the popper cover and measuring/butter cup with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry. Wipe the exterior of the popper base and popcorn chute with a soft, damp cloth and dry. It is not necessary to clean inside the popcorn chamber. **Note: DO NOT** immerse the popper base in water or any other liquid. Once removed, the measuring/butter cup and cover can be washed in a dishwasher, top rack only. **DO NOT** put the popper base into the dishwasher. This will permanently damage the product and will void the warranty.

USING YOUR AIR CRAZY® POPCORN MAKER

This popper uses hot air to pop the corn. DO NOT place anything other than popcorn kernels into the popping chamber.

1. Remove the cover and measuring/butter cup. Ensure the vents are clear of popcorn pieces before each use. For a single serving, use the measuring/butter cup to measure to the line, or use a standard measuring spoon to measure 2 tbsp. For a family serving, use one full scoop of the measuring/butter cup, or use a standard measuring cup to measure ½ cup of popcorn kernels. DO NOT attempt to pop more than ½ cup or less than 2 tbsp. of popcorn kernels at one time.
2. Pour popcorn kernels into the popping chamber. DO NOT put oil, butter, shortening, salt, or anything other than popcorn into the chamber. Place the cover in position, then place the measuring/butter cup into the cover.
3. If buttered popcorn is desired, place 1-2 tablespoons of softened butter, cut into 4 equally-sized pats, into the measuring/butter cup. Note: Do not use cold butter as it will not melt completely in the short popping cycle. DO NOT remove the measuring/butter cup during the popping cycle. If unbuttered popcorn is desired, it is still necessary to place the measuring/butter cup into the cover. **Never run the Air Crazy® Popcorn Maker without popcorn or the cover and measuring/butter cup in place.**
4. Place a 4 quart, or larger, heat-resistant bowl below the popcorn chute to collect popcorn as it pops. ½ cup of popcorn kernels will yield between 3 and 4 quarts of popped popcorn. Note: We recommend using a bowl that is at least 5.5" deep when popping corn.
5. Plug the cord into a 120 volt, AC electric outlet **only**. With the cover and measuring/butter cup in place, press the "ⓘ" power button to turn "ON".
6. Popcorn will begin to pop, and the cycle will be done within 3 minutes. After popcorn has completed popping, press the "ⓘ" power button to turn "OFF". Popcorn cycle has completed when there is a gap of 3 seconds between kernels popping. Unplug the popper from the outlet. Let the popper sit, with the lid and measuring/butter cup in place, for at least one minute after completion of the popping cycle. Unpopped kernels may still pop unexpectedly. Use caution when handling the Air Crazy® Popcorn Maker, it will be hot after popping cycle. Always use hot pads or oven mitts to handle the hot appliance.
7. If butter was melted in the measuring/butter cup, pour over the top of the popped corn and sprinkle with salt or other popcorn seasonings as desired. Note: If butter was not completely melted during the popping cycle, DO NOT keep running the popper to melt it. Place the measuring/butter cup in the microwave and microwave for 10 seconds to finish melting the butter.
8. If you wish to pop an additional batch of popcorn, let the popper cool for 5-7 minutes, then remove any unpopped kernels and loose popcorn from the popper by inverting the popper. Use oven mitts or hot pads when handling the hot popper. If butter was melted in the butter cup, clean and dry the measuring/butter cup and replace in the cover. Repeat steps 1-7 above. After 2 batches, let popper cool 15 minutes before additional uses.
 - 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, 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.
- 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.
- This popper is not intended for use with seeds, beans, or anything other than popcorn.
- We recommend using a deep bowl for popping popcorn. Use a bowl that is at least 5.5" deep when popping corn, and be sure that the bowl is flush to the popper to collect popped corn. If too shallow a bowl is used, hot popcorn and kernels can ricochet from the bowl and can pose a burn hazard. Do not stand, or allow children to stand, too close to the popper as it is operating.
- This popper pops using hot air. It does not require any oils or fats to pop the corn, and they should never be used in the popper. DO NOT use microwave popcorn.
- Push the cord into the back of the appliance for easy, tangle-free storage.
- When 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.
- 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.

CLEANING YOUR AIR CRAZY® POPCORN MAKER

Your popcorn maker may be cleaned after every use.

Note: Do not immerse the popper base in water or any other liquid. Do not use any abrasive cleansers or scrubbers on any part of the popper.

1. Unplug the appliance from the electrical outlet. **Allow the entire appliance to cool, with measuring/butter cup in place, before cleaning.**
2. Remove the cover and measuring/butter cup from the popper base. Separate the cover and measuring/butter cup. Wash in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. The measuring/butter cup and cover may be washed in a dishwasher, **top rack only**.
3. Use a soft, damp cloth to wipe the exterior of the popper and the popcorn chute. **DO NOT** wipe inside the popping chamber. Check during every cleaning that no pieces of popcorn are lodged into the vents; ensure that the vents are clear before each use.

This appliance has no user serviceable parts.

POPCORN IDEAS & RECIPES

Popcorn is the perfect blank canvas for creating treats. You can create decadant 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 really, once you start your imagination can take over.

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	

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

Joel's Blue Cheese Bacon Popcorn

4 slices bacon	Fresh ground black pepper
10 cups popped popcorn	1 tbsp. reserved bacon grease or
1/3 cup crumbled blue cheese	1 tbsp. olive oil, optional

Fry bacon until crisp; cool and crumble. Using fresh, warm popcorn, add the crumbled blue cheese, bacon, and generously sprinkle with fresh ground black pepper. If desired, stir in some of the reserved bacon grease or olive oil to enhance flavor and help seasonings to stick/adhere.

Herb Infusion

8-10 cups popped popcorn	2 tbsp. mixed dried herbs: dill, parsley
4 tbsp. coconut oil, melted	thyme and oregano (add cayenne to
2 tbsp. nutritional yeast	the mix if you like spice)
	Garlic or sea salt to taste

Follow basic directions to pop popcorn. Set popcorn aside in a large mixing bowl, drizzle melted coconut oil over the corn and toss to distribute. Sprinkle with the herb blend and add garlic or sea salt to taste, toss again.

POPCORN IDEAS & RECIPES

S'mores 'n More

8-10 cups popped popcorn (we liked	24 graham crackers, broken in bite
ours lightly buttered and salted)	size pieces
16oz. milk or dark chocolate, melted,	OR 2 cups of graham breakfast cereal
for drizzling	2 to 4oz. of milk chocolate, shaved or
4 tbsp. butter	cut into pieces
2 cups mini marshmallows	

In a large mixing bowl, mix the popped popcorn, and half of all the other ingredients until well mixed, spread out on wax or parchment paper, sprinkle remaining crackers or cereal and marshmallows over the top and drizzle with the remaining melted chocolate. Allow it to cool and set before eating.

Confetti Cake Popcorn

8-10 cups popped popcorn (either	12oz. white, milk or dark chocolate
plain or buttered and salted)	¼ cup vegetable shortening
1 to 1½ cups cake mix (white, yellow,	¼ cup sprinkles (round, multicolored)
or chocolate)	

Microwave the chocolate for one minute or until melted. Add the vegetable shorting and stir until melted and well mixed. In a large mixing bowl, combine the popped popcorn with the dry cake mix, drizzle with the melted chocolate and mix well to evenly coat. Add the sprinkles and toss, spread to cool and dry on parchment or wax paper.

Say Cheese Popcorn

8-10 cups popped popcorn, buttered	1½ oz. (1 envelope) dry cheese sauce mix
¼ cup melted butter	(from a box of macaroni and cheese)

In a large mixing bowl, mix the popped popcorn and the other ingredients until well mixed.

Lime Fiesta Popcorn

1/3 cup popping corn	1 tsp. chili powder
1 lime, use for zest and juice	½ tsp. cumin

Follow basic directions to pop popcorn. When popping cycle is complete, squeeze juice of the lime over warm popcorn then add lime zest, chili powder, and cumin, toss to coat.

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 AIR 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 Air Crazy®	4
Astuces	5
Nettoyage de Votre Machine à Popcorn Air Crazy®	5
Recettes et Idées d'Utilisation du Maïs	6
Garantie	8

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:

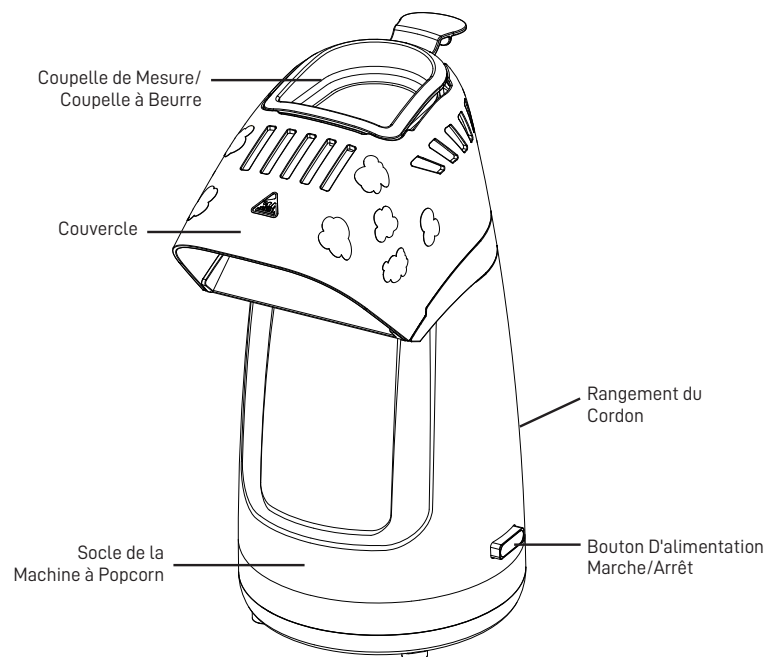
- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les maniques ou des gants de cuisine. Le couvercle et la coupelle de mesure/coupelle à beurre atteignent une température élevée pendant le fonctionnement.
- Afin de vous protéger contre tout risque d'incendie, 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. Laissez 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.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- 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.
- Cet appareil comporte une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour minimiser le risque d'électrocution, cette prise est destinée à être branchée dans un seul sens sur une prise secteur polarisée. Retournez la prise de l'appareil si elle ne rentre pas complètement dans la prise secteur. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez en aucune façon de modifier la prise.
- 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.
- Cette machine à popcorn ne se met pas automatiquement sous tension. Pour éviter toute surchauffe, ajoutez le maïs avant l'utilisation.

- Ne retirez pas le couvercle pendant l'utilisation. Ne retirez pas le couvercle ou la coupelle de mesure/coupelle à beurre de l'appareil avant de n'avoir entendu aucun morceau de maïs éclater pendant au moins 1 minute.
- Ne nettoyez pas le popper avec des nettoyants agressifs, de la laine d'acier ou d'autres matériaux abrasifs.
- Pour une utilisation domestique uniquement.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

Félicitations pour votre achat d'une machine à pop-corn West Bend Air Crazy

SCHEMA 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 machine à popcorn et la coupelle de mesure/coupelle à beurre avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien et séchez. Essuyez l'extérieur du socle de la machine à popcorn et la chute à l'aide d'un chiffon doux et humide puis séchez. Il n'est pas nécessaire de nettoyer l'intérieur du compartiment à popcorn. **Remarque:** Veuillez **NE PAS** plonger le socle de la machine à popcorn dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Une fois retirés, la coupelle de mesure/coupelle à beurre et le couvercle sont lavables au lave-vaisselle, sur la grille du haut uniquement. Veuillez **NE PAS** placer le socle de la machine à popcorn dans le lave-vaisselle. Ceci détériorerait de manière permanente le produit et annulerait la garantie.

UTILISATION DE VOTRE MACHINE A POPCORN AIR CRAZY®

Cette machine à popcorn utilise de l'air chaud pour faire éclater le maïs. Veuillez NE PAS placer autre chose que du maïs à popcorn dans le compartiment d'éclatement.

1. Retirez le couvercle et la coupelle de mesure/coupelle à beurre. Assurez-vous que les aérations sont dégagées de tout morceau de popcorn avant chaque utilisation. Pour une portion individuelle, utilisez la coupelle de mesure/coupelle à beurre, ou un cuillère de mesure standard, pour mesurer à la ligne un niveau ou de 2 c. à soupe de maïs à popcorn. Pour une portion de taille familiale, utilisez la coupelle de mesure/coupelle à beurre, ou un coupelle de mesure standard, pour mesurer un niveau de ½ tasse de maïs à popcorn. Veuillez NE PAS tenter de préparer plus de ½ tasse ou moins de 2 c. à soupe de maïs à popcorn à la fois.
2. Versez le maïs à popcorn dans le compartiment d'éclatement. Veuillez NE PAS mettre d'huile, de beurre, de matière grasse, de sel, ou toute autre chose que du popcorn dans le compartiment. Placez le couvercle en position, puis placez la coupelle de mesure/coupelle à beurre à l'intérieur du couvercle.
3. Si vous souhaitez du popcorn au beurre, placez 1-2 cuillères à soupe de beurre à ramolli, découpé en 4 parts égales, à l'intérieur de la coupelle de mesure/coupelle à beurre. Remarque: N'utilisez pas de beurre réfrigéré car celui-ci ne fond pas complètement pendant le cycle de préparation courte. Veuillez NE PAS retirer la coupelle de mesure/coupelle à beurre pendant le cycle de préparation du popcorn. Si vous souhaitez du popcorn sans beurre, il est tout de même nécessaire de placer la coupelle de mesure/coupelle à beurre à l'intérieur du couvercle. **Ne mettez jamais la machine à popcorn Air Crazy® en marche sans maïs à popcorn ou le couvercle et la coupelle de mesure/coupelle à beurre en place.**
4. Placez un bol d'environ 4qt. (3.8L) ou plus, résistant à la chaleur, sous la goulotte à popcorn pour recueillir le popcorn lorsqu'il apparaît. ½ de tasse de grains de maïs donnera entre environ 3 et 4qt. (2.8-3.8L) de maïs soufflé. Remarque: Nous conseillons d'utiliser un bol d'au moins 5.5 pouces (14 cm) de profondeur pour souffler le maïs.
5. Brancher le cordon sur une prise 120 volts, CA uniquement. Une fois le couvercle et la coupelle de mesure/coupelle à beurre en place, appuyez sur le bouton d'alimentation "ⓘ" pour allumer "METTRE EN MARCHÉ".
6. Le popcorn commencera à éclater et le cycle se terminera en 3 minutes. Une fois que le popcorn a fini d'éclater, appuyez sur le bouton d'alimentation "ⓘ" pour éteindre. Le cycle de popcorn est terminé lorsqu'il existe un écart de 3 secondes entre deux éclatements de maïs. Débranchez la machine à popcorn du secteur. Laissez la machine reposer, avec le couvercle et la coupelle de mesure/coupelle à beurre en place, pendant au moins une minute après la fin du cycle de préparation du popcorn. Les grains de maïs non éclatés peuvent toujours éclater de manière inattendue. Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez la machine à popcorn Air Crazy®, elle sera encore chaude après le cycle de préparation du popcorn. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler l'appareil à haute température.
7. Si le beurre a fondu dans la coupelle de mesure/coupelle à beurre, versez-le audessus du popcorn et saupoudrez de sel ou d'autres assaisonnements pour popcorn selon vos désirs. Remarque: Si le beurre n'a pas entièrement fondu lorsque les popcorns ont été confectionnés, NE PAS laisser l'appareil fonctionner pour le faire fondre. Placer le récipient de mesure/tasse de beurre dans le microondes pendant 10 secondes pour faire fondre le beurre complètement.
8. Si vous souhaitez préparer d'autre tournée de popcorn, laissez la machine à popcorn refroidir pendant 5-7 minutes, puis retirez tout grain de maïs non éclaté et le popcorn restant dans l'appareil en le retournant. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous manipulez la machine à popcorn à haute température. Si le beurre a fondu dans la coupelle à beurre, nettoyez et séchez la coupelle de mesure/coupelle à beurre et remettez-la en place à l'intérieur du couvercle. Répétez les étapes 1-7 ci-dessus. Après 2 tournées de popcorn, laissez la machine à popcorn refroidir 15 minutes avant d'autres utilisations.
 - 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. Le popcorn séché, éventé ou vieux éclate mal car il a perdu sa teneur en humidité et il risque de roussir.
- Conservez le popcorn dans des récipients hermétiques en verre ou 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.
- Bien que nous recommandions d'utiliser des grains de maïs ordinaires blancs ou jaunes, cette machine à popcorn peut également confectionner des popcorn avec des grains de maïs premium et gourmet. Toutefois, il se peut que vous n'obteniez pas d'aussi bons résultats avec les grains de maïs premium et gourmet qu'avec les grains de maïs ordinaires; vous remarquerez peut-être une augmentation du nombre de grains de maïs qui n'éclatent pas.
- 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.
- N'utilisez cette machine à popcorn pour haricots, graines, ou autre chose que maïs à popcorn.
- Nous conseillons d'utiliser un bol profond pour souffler le maïs. Utilisez un bol d'au moins 5.5 pouces (14 cm) de profondeur pour souffler le maïs, et s'assurer que le bol arrive au ras du bol à popcorn pour recueillir le maïs soufflé. Si un bol trop peu profond est utilisé, le popcorn chaud et les grains peuvent ricocher du bol et poser un risque de brûlure. Ne pas rester ou permettre aux enfants de rester près du bol à popcorn lorsqu'il est utilisé.
- Cette machine fait éclater le maïs en utilisant de l'air très chaud. Elle ne nécessite d'utiliser aucune huile ou matière grasse pour faire éclater le maïs, et ces substances ne devraient jamais être utilisées dans la machine à popcorn. Veuillez NE PAS utiliser de popcorn pour micro-ondes.
- Pousser le cordon d'alimentation en l'arrière de l'appareil pour ranger le cordon facilement sans l'emmêler.
- Lorsque le maïs a éclaté, commencez à aromatiser par couches. Nous avons trouvé qu'un léger brouillard d'huile d'olive (vous pouvez trouver de très bonnes huiles infusées), du jus de citron ou de citron vert, du vinaigre balsamique ou même de l'eau, permettront de faire adhérer les assaisonnements aux maïs.
- Du chocolat fondu ou des marshmallow permettant de bien mélanger et d'étaler les ingrédients agréables, au maïs ou de faire des balles de maïs, des barres ou des pops. Si vous préférez un liant plus traditionnel, portez à ébullition 1 tasse de sucre et une tasse de sirop de maïs, ajoutez ensuite les autres ingrédients, mélangez et mettez en forme. Ou, alors qu'ils sont encore chauds, roulez des balles ou des pops, dans des bonbons écrasés, de la noix de coco, des noix hachées, des confiseries de décoration.

NETTOYAGE DE VOTRE MACHINE À POPCORN AIR CRAZY®

Votre machine à popcorn Air Crazy® devrait être nettoyée après chaque utilisation.

Remarque: Ne plongez pas le socle de la machine à popcorn dans de l'eau ni dans tout autre liquide. N'utilisez pas de détergent abrasif ni de tampon à recurer sur aucune partie de la machine à popcorn.

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur. **Laissez la totalité de l'appareil refroidir, avec la coupelle de mesure/coupelle à beurre en place, avant de procéder au nettoyage.**
2. Retirez le couvercle et la coupelle de mesure/coupelle à beurre du socle de la machine à popcorn. Séparez le couvercle et la coupelle de mesure/coupelle à beurre. Lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez bien. La coupelle de mesure/coupelle à beurre et le couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle, sur la grille du haut uniquement.
3. Utilisez un chiffon doux humide pour essuyer l'extérieur de la machine à popcorn et la chute. Veuillez NE PAS essuyer l'intérieur du compartiment d'éclatement. Vérifiez au cours de chaque nettoyage qu'aucun morceau de popcorn ne se trouve dans les aérations; assurez-vous que toutes les aérations sont dégagées avant chaque utilisation.

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.

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

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	Morceaux de biscuits	Bretzels
de gâteau	de farine complète	Vinaigre balsamique
Morceaux de bonbons	Mélange de cacao chaud	affiné (infusé aux fruits
ou petits bonbons	Marshmallows	est délicieux)
Pépites de chocolat	Chocolat fondu ou	Cacahouètes salées
Barres de bonbons	écorce d'amande	Céréale édulcorée
découpées	Noix	Noix de coco râpée ou
Poudre de cacao	Beurre de cacahouète	toastée

Popcorn au Fromage à Pâte Persillée et au Bacon de Joel

4 tranches de bacon	Du poivre noir fraîchement moulu
10 tasses de maïs soufflé	1 c. à soupe de graisse de bacon mise
1/3 de tasse de fromage à pâte persillée	de côté ou une c. à soupe d'huile
coupé en morceaux	d'olive, optionnel

Faire frire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant ; laisser refroidir et couper en morceaux.
Faire frire le maïs dans la machine à popcorn en utilisant la graisse de bacon mise de côté.
Lorsque les popcorns sont prêts et qu'ils sont encore chauds, ajouter le fromage à pâte persillée et le bacon puis poivrer généreusement.

Infusion à Base d'Herbes

8 à 10 tasses de maïs soufflé	2 c. à soupe d'herbes sèches mélangées:
4 c. à soupe d'huile de noix de coco, fondue	aneth, persil, thym et origan (ajoutez Cayenne
2 c. à soupe de levure nutritionnelle	au mélange si vous aimez les épices)
	Ail ou sel de mer pour le goût

Suivre les indications élémentaires pour souffler le maïs. Mettez le maïs de côté dans un grand bol, faites tomber quelques gouttes d'huile de noix de coco fondue sur le maïs et remuez pour mélanger. Saupoudrez le mélange d'herbes et ajouter l'ail ou le sel de mer pour le goût; mélangez une fois de plus.

RECETTES ET IDÉES D'UTILISATION DU MAÏS

De Plus en Plus

8 à 10 tasses de maïs soufflé (nous	24 biscuits de farine complète, cassés en
l'aimons légèrement beurré et salé)	petits morceaux OU 2 tasses de céréales
16 oz. (454g) de chocolat noir ou au lait,	Graham pour le petit-déjeuner
fondu, à répandre	2 à 4oz. (57-113g) de chocolat au lait,
4 c. à soupe de beurre	râpé ou coupé en morceaux
2 tasses de mini marshmallows	

Dans un grand bol, mélangez le maïs soufflé et la moitié des autres ingrédients jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, répandez sur du papier sulfurisé ou paraffiné, saupoudrez les biscuits ou les céréales et les marshmallows par-dessus, et faites couler délicatement le chocolat fondu. Laissez refroidir et reposer avant de manger.

Gâteau Confetti et Popcorn

8 à 10 tasses de maïs soufflé (soit tel	12oz. (340g) de chocolat noir, au lait, ou blanc
quel, soit beurré et salé)	¼ de tasse de graisse alimentaire végétale
1 à 1 ½ tasse de préparation pour gâteau	¼ tasse de confiseries de décoration
(blanche, jaune ou chocolat)	(rondes, de toutes les couleurs)

Faites chauffer le chocolat au microonde pendant une minute, jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajoutez la graisse alimentaire et remuez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et fondu. Mettez le maïs soufflé et la préparation pour gâteau dans un grand bol, répandez le chocolat fondu, et mélangez pour répandre uniformément. Ajoutez les confiseries de décorations, mélangez, répandez pour refroidir et faire sécher sur du papier sulfurisé ou paraffiné.

Popcorn au Fromage

8 à 10 tasses de maïs soufflé, au beurre	1 ½ oz. (43g) (1 enveloppe) de
¼ de tasse de beurre fondu	préparation de sauce de fromage sec
	(d'une boîte de macaroni et de fromage)

Mélangez le maïs soufflé et les autres ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés, dans un grand bol.

La Fête du Popcorn au Citron

1/3 de tasse de maïs soufflé	1 c. à café de poudre de chili
1 citron vert, pour le zeste et le jus	½ c. à café de cumin

Suivre les indications élémentaires pour souffler le maïs. Lorsque le maïs est soufflé, pressez le jus du citron vert par-dessus le maïs chaud, et ajoutez un zeste de citron vert, la poudre de chili et le cumin, remuez pour recouvrir.

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 TOUTS 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 AIR 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 de Producto.....	3
Antes de Usar por Primera Vez.....	3
Como Utilizar la Máquina de Hacer Palomitas de Maíz Air Crazy®	4
Consejos Prácticos.....	5
Limpieza de la Máquina de Hacer Palomitas de Maíz Air Crazy®	5
Ideas y Recetas para Palomitas de Maíz	6
Garantía	8

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:

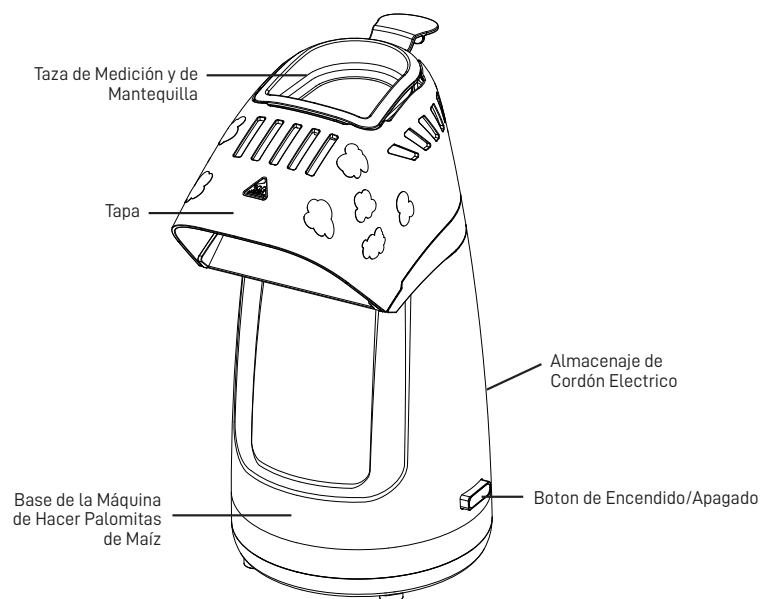
- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las almohadillas aislantes o guantes térmicos. La tapa y la taza de medición y de mantequilla se calientan durante el funcionamiento de la máquina.
- Para proteger las personas contra peligros de fuego, descargas eléctricas y lesiones, 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.
- No trate de reparar este aparato usted mismo.
- 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.
- Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera dentro del tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o el cable de extensión. Si el enchufe todavía no encaja, consulte con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- 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.

- Esta máquina de hacer palomitas no se apagará automáticamente. Para evitar el sobrecalentamiento, agregue los granos de maíz para palomitas de maíz antes de ponerla a funcionar.
- No retire la tapa durante el uso. No retire la tapa ni el vaso medidor/mantequillero del aparato hasta que no haya oído estallar un grano durante al menos 1 minuto.
- No lave el popper con limpiadores fuertes, lana de acero u otros materiales abrasivos.
- **Sólo para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Felicitaciones por su compra de una máquina para hacer palomitas de maíz West Bend Air Crazy

DIAGRAMA DE 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 y la taza de medición y de mantequilla de la máquina con agua tibia jabonosa. Enjuague y seque a fondo. Pásele a la parte exterior de la base y al vertedor de la máquina un trapo suave y húmedo y luego séquelos. No es necesario limpiar la parte interna de la cámara de la máquina de hacer palomitas de maíz. **Nota:** No sumerja la base de la máquina en agua o ningún otro líquido. Una vez las haya retirado, la tapa y la taza de medición y de mantequilla pueden lavarse en un lavavajillas, pero solamente en la rejilla superior. **NO** coloque la base de la máquina de hacer palomitas en el lavavajillas. Esto dañará permanentemente el producto y anulará la garantía.

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

Esta máquina de hacer palomitas de maíz utiliza aire caliente para reventar el maíz. NO coloque en la cámara de preparación de las palomitas de maíz nada que no sean los granos de maíz para palomitas de maíz.

1. Retire la tapa y la taza de medición y de mantequilla. Previo a cada uso, asegúrese de que los orificios de ventilación no contengan pedazos de palomitas de maíz. Para una porción individual, utilice la taza de medición y de mantequilla, o una cucharada estándar de medición, medir a la línea de la medición o de 2 cucharadas de granos de maíz para palomitas de maíz. Para una porción de tamaño de familia, utilice la taza de medición y de mantequilla, o una taza estándar de medición, para medir un nivel de ½ taza de granos de maíz para palomitas de maíz. NO trate de preparar más de ½ taza o menos de 2 cda. de palomitas de maíz a la vez.
2. Vierta los granos de maíz para palomitas de maíz en la cámara de preparación de palomitas de maíz. NO coloque en la cámara aceite, mantequilla, manteca, sal ni nada que no sea el maíz para palomitas de maíz. Coloque la tapa en su sitio, luego coloque la taza de medición y de mantequilla en la tapa.
3. Si desea las palomitas de maíz con mantequilla, coloque 1-2 cucharadas de mantequilla a blandada, cortadas en 4 porciones iguales, en la taza de medición y de mantequilla. Nota: No utilice mantequilla refrigerada puesto que no tendrá tiempo de derretirse por completo en el corto ciclo de preparación de las palomitas de maíz. NO retire la taza de medición y de mantequilla durante el ciclo de preparación de las palomitas de maíz. Si se desean palomitas de maíz sin mantequilla, sigue siendo necesario colocar la taza de medición y de mantequilla en la tapa. **Nunca haga funcionar la máquina de hacer palomitas de maíz Air Crazy® sin granos de maíz para palomitas de maíz o la tapa y la taza de medición y de mantequilla colocadas en su lugar.**
4. Colocar un recipiente resistente al calor de 4 Qt. (3.8 L), o más grande, debajo de la tolva de palomitas de maíz para recoger las palomitas de maíz en la medida que estas reventan. ½ taza de maíz para palomitas produce entre 3 y 4qt. (2.8-3.8L) de palomitas de maíz. Nota: Le recomendamos que utilice un recipiente que tenga por lo menos 5.5 pulg. (14cm) de profundidad al preparar las palomitas de maíz.
5. Enchufe el cordón eléctrico solamente a tomacorrientes de corriente alterna de 120 voltios. Con la tapa y el medidor/taza de mantequilla colocados en su lugar, presione el botón "ⓘ" para "ENCENDER".
6. Los granos de maíz comenzarán a reventarse, y el ciclo se completará en un lapso de 3 minutos. Una vez que los granos de maíz hayan cesado de reventarse, presione el botón "ⓘ" para "APAGARLO". El ciclo de preparación de las palomitas de maíz se habrá completado cuando haya un lapso de 3 segundos entre el reventado de los granos. Desenchufe la máquina del tomacorriente. Deje reposar la máquina, con la tapa y la taza de medición y de mantequilla en su lugar, durante por lo menos un minuto después de completarse el ciclo de preparación de palomitas de maíz. Granos sin reventar podrían aún reventar inesperadamente. Tenga cuidado al manipular la máquina de hacer palomitas de maíz Air Crazy®, puesto que estará caliente después del ciclo de preparación de palomitas de maíz. Utilice siempre almohadillas térmicas o guantes para hornos al manipular el artefacto caliente.
7. Si se derretió mantequilla en la taza de medición y de mantequilla, viértala encima de las palomitas de maíz y rocíeles al gusto sal u otro condimento para palomitas de maíz. Nota: Si la mantequilla no se derrite por completo durante el ciclo de preparación de palomitas, NO siga operando la máquina de preparar palomitas para fundirla. Coloque la taza medidora/de mantequilla en el microondas y caliéntela en el mismo durante 10 segundos para terminar de fundir la mantequilla.
8. Si desea preparar una hornada de palomitas de maíz más, deje que se enfríe la máquina de hacer palomitas de maíz durante 5-7 minutos, luego saque cualesquier granos de maíz sin reventar y palomitas de maíz sueltas en la máquina volteando la misma. Utilice guantes de horno o almohadillas térmicas al manipular la máquina caliente. Si se derretió mantequilla en la taza de mantequilla, lave y seque la taza y vuelva colocarla en la tapa. Repita los pasos 1-7 arriba indicados. Después de dos hornadas, dejar enfriar durante 15 minutos antes de los usos adicionales de la máquina de hacer palomitas de maíz.
 - 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 reventa 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.
- 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 reventan.
- Si el maíz palomero no reventa, 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.
- No utilice esta máquina de hacer palomitas de maíz para frijoles, semillas, o nada mas que palomitas de maíz.
- Le recomendamos que utilice un recipiente hondo para preparar las palomitas de maíz. Utilice un recipiente de por lo menos 5.5 pulg. (14cm) de profundidad al preparar palomitas de maíz, y asegúrese de que el recipiente quede a ras con la máquina para recoger las palomitas. Si se utiliza un recipiente poco profundo, palomitas y granos de maíz calientes pueden rebotar del recipiente y pueden representar un riesgo de quemaduras. No se pare, ni permita que niños se paren, demasiado cerca de la máquina de preparar palomitas de maíz cuando esta está en funcionamiento.
- Esta máquina de hacer palomitas de maíz utiliza aire caliente para reventar. No requiere de grasas o aceites para reventar el maíz, y estos nunca deberán utilizarse en la máquina. NO utilice maíz especial de hacer palomitas de maíz en microondas.
- Empuje el cordón eléctrico en el parte posterior del artefacto para su fácil almacenaje sin enredos.
- Cuando hayan reventado todos 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.
- 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.

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

La máquina de hacer palomitas de maíz Air Crazy® deberá limpiarse tras cada uso.

Nota: No sumerja la base de la máquina en agua o ningún otro líquido. No utilice limpiadores o estropajo sus abrasivos en cualquier parte de la máquina de hacer palomitas de maíz.

1. Desenchufe el artefacto del tomacorriente. **Antes de limpiarlo, permita que todo el artefacto se enfríe, con la taza de medición y de mantequilla en su lugar.**
2. Retire la tapa y la taza de medición y de mantequilla de la base del artefacto. Separe la tapa y la taza de medición y de mantequilla. Lávelas en agua caliente jabonosa. Enjuáguelas y séquelas a fondo. La taza de medición y de mantequilla y la tapa pueden lavarse en un lavavajillas, pero solamente en la rejilla superior.
3. Utilice un paño suave y húmedo para limpiar la parte exterior de la máquina de hacer palomitas de maíz y el vertedor de palomitas de maíz. NO pase el paño por dentro de la cámara de reventar granos. Cada vez que se limpie, verifique que no queden pedazos de palomitas de maíz dentro de los orificios de ventilación; antes de cada uso, asegúrese de que los orificios de ventilación no estén obstruidos.

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.

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

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

Palomitas de Maíz con Queso Azul y Tocino de Joel

4 rebanadas de tocino	Pimienta negra recién molida
10 tazas palomitas de maíz	1 cda. grasa de tocino reservada o
1/3 taza queso azul desmenuzado	1 cda. aceite de oliva, opcional

Fría el tocino hasta que quede crujiente; enfríelo y desmenúcelo. Utilizando 1 cda. de la grasa de tocino reservada, prepare las palomillas de maíz en la máquina de preparar palomillas. Al terminar de preparar las palomillas, y mientras estén todavía calientes, agregue el queso desmenuzado azul, el tocino y generosamente espolvoree con pimienta negra recién molida.

Infusión de Hierbas

8-10 tazas de palomitas de maíz	2 cdas. hierbas secas mezcladas: eneldo,
4 cdas. aceite de coco, derretido	tomillo, perejil y orégano (añadir pimienta
2 cdas. levadura nutricional	a la mezcla si le gusta el picante)
	Ajo o sal de mar al gusto

Siga las instrucciones básicas para preparar las palomitas de maíz. Coloque las palomitas de maíz a un lado en un tazón grande, rocíe coco derretido sobre el maíz y revuelva para distribuirlo. Espolvoree con la mezcla de hierbas y añada el ajo o sal de mar al gusto, mezcle de nuevo.

IDEAS Y RECETAS PARA PALOMITAS DE MAÍZ

S'mores 'n More

8-10 tazas de palomitas de maíz (a	2 tazas de mini-malvaviscos
nosotros nos gusta ligeramente untado	24 galletas integrales, rotas en pequeños
con mantequilla y sal)	trozos O 2 tazas de cereal integral de
16 onzas (454g) de chocolate con leche	desayuno
u oscuro, derretido, para rociar	2 a 4 onzas (57-113g) de chocolate con
4 cdas. mantequilla	leche, afeitado o cortado en trozos

En un tazón grande, mezcle las palomitas de maíz y la mitad de todos los demás ingredientes hasta que estén bien mezclados, extienda la mezcla sobre papel encerado o de pergamino, espolvoree las galletas o cereal y malvaviscos restantes por encima y rocíe con el chocolate fundido restante. Deje que se enfríe y cuaje antes de comerlo.

Pastel de Confeti de Palomitas de Maíz

8-10 tazas de palomitas de maíz (ya sea	12 oz (340g) chocolate blanco, con leche
solas o con mantequilla y sal)	u oscuro
1 a 1 ½ tazas de mezcla para pastel	¼ taza de manteca vegetal
(blanca, amarilla o chocolate)	¼ de taza de chispas (redondas, de
	varios colores)

Hornee el chocolate en el microondas durante un minuto o hasta que se derrita. Añada la manteca vegetal y revuelva hasta que se derrita y quede bien mezclado. En un tazón grande, combine las palomitas de maíz con la mezcla de pastel seco, rocíe el chocolate derretido y mezcle bien para cubrirlas uniformemente. Agregue las chispas y mezcle, extienda la mezcla para que se enfríe y seque sobre el papel encerado o de pergamino.

Palomitas de Maíz Diga "Cheese"

8-10 tazas de palomitas de maíz con	1 ½ onz. (43g) (1 sobre) mezcla de salsa
mantequilla	de queso seca (de una caja de
¼ taza de mantequilla derretida	macarrones con queso)

En un tazón grande, mezcle las palomitas de maíz y los demás ingredientes hasta que queden bien mezclados.

Palomitas de Maíz de Fiesta de Limón

1/3 taza de maíz palomero	1 cda. chile en polvo
1 limón lima, usar la cáscara y el zumo	½ cda. Comino

Siga las instrucciones básicas para preparar palomitas de maíz. Al completarse el ciclo de preparación de las palomitas, exprima el zumo del limón lima sobre las palomitas de maíz calientes y luego agregue la ralladura de cáscara de limón, el chile en polvo y el comino; mezcle bien.

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

NOTES / NOTES / NOTAS

[illegible]

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.

