



All products are trademarks of Nostalgia Products Group, LLC.  
Worldwide design & utility patented or patents pending.  
© 2011 Nostalgia Products Group, LLC.

[www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com)

(rev. 08/30/11)



**KPM508 SERIES**

## **VINTAGE COLLECTION™ KETTLE POPCORN MAKER**

Instructions and Recipes  
Instructions et Recettes  
Instrucciones y Recetas



# CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS . . . . .	3
IMPORTANT SAFEGUARDS . . . . .	3
INTRODUCTION . . . . .	4
PARTS & ASSEMBLY . . . . .	5
HOW TO OPERATE . . . . .	6
HELPFUL TIPS . . . . .	7
CLEANING & MAINTENANCE . . . . .	7
RECIPES . . . . .	8
RETURNS & WARRANTY . . . . .	10

## SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

### Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hertz  
390 Watts, ETL Approved

## IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth.
4. NEVER use a scouring pad on the appliance.
5. NEVER leave appliance unattended while in use.
6. NEVER force Kettle in or out of the brackets as this may cause gears to become misaligned and appliance will not operate properly.
7. Unplug unit from outlet when not in use and during cleaning.
8. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance ever malfunctions.
9. DO NOT clean any parts of this appliance in a dishwasher.
10. Keep out of reach of children.
11. This appliance is NOT A TOY.
12. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
13. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure that they do not play with it.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before operating this appliance.
2. Keep door of Main Unit closed while operating. Do not touch Kettle while operating; it gets very HOT.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
7. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
8. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.
9. DO NOT use outdoors; for household use only.
10. Position the appliance as close to the outlet as possible

- to prevent injury due to tripping over cord.
11. DO NOT leave Kettle motor running once popping has ceased.
  12. Extreme caution must be used when moving this appliance.
  13. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
  14. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.
  15. Check Kettle for presence of foreign objects prior to use.
  16. Make sure the Kettle is properly attached to brackets before operating and that the motor plug is plugged into the Kettle.
  17. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
  18. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
  19. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  20. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

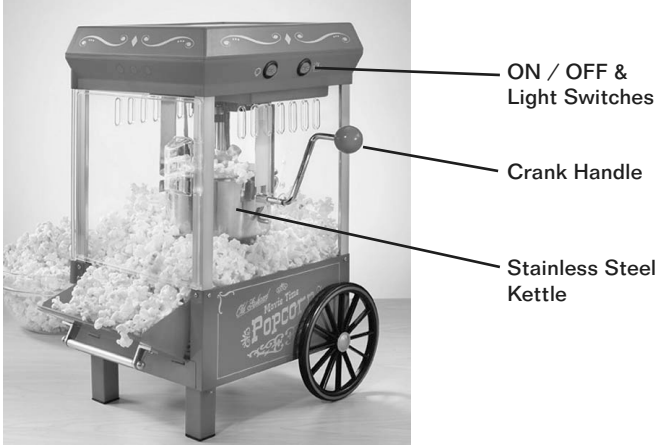
### INTRODUCTION

Thank you for purchasing the VINTAGE COLLECTION™ KETTLE POPCORN MAKER. With its unique style, reminiscent of large vendor carts from the early 1900s, this popcorn popper will be the hit of every party! It features a stainless steel Kettle with a built-in stirring system and pops up to 8 cups of popcorn per batch. It includes a Measuring Spoon for oil and a Measuring Cup for popcorn kernels, so every batch pops perfectly. A tempered window and light allows you to watch the popcorn popping, and kernel catcher keeps unpopped corn kernels out of every scoop. With the VINTAGE COLLECTION™ KETTLE POPCORN MAKER, popcorn has never tasted so good at home!

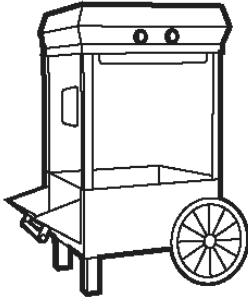
# PARTS & ASSEMBLY

## ASSEMBLY

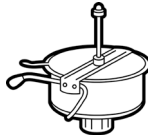
Your VINTAGE COLLECTION™ KETTLE POPCORN MAKER comes fully assembled. Simply insert the Kettle into brackets and screw in the Crank Handle by turning crank handle counter-clockwise to tighten.



## PARTS



(A) Main Unit



(B) Kettle



(C) Kernel Measuring Cup  
( $\frac{1}{4}$  cup = 2 oz)



(D) Oil Measuring Spoon (1 tbsp)

## HOW TO OPERATE

Before first use, clean the inside of the unit by wiping with a moist, non-abrasive sponge, towel or cloth and then wipe with a non-abrasive dry towel. Wipe down the inside of the Kettle and be sure it is properly placed in the brackets before starting.

1. First, find a flat surface near an electrical outlet before starting. Make sure your cord is away from any water source. It is acceptable to use an extension cord if needed.
2. Gather your popcorn making supplies: popcorn, seasonings, bowls or bags for holding the popcorn, cooking oil, Kernel Measuring Cup and Oil Measuring Spoon. (Kernel Measuring Cup and Oil Measuring Spoon are included with your unit)
3. Plug in the appliance while switch is flipped to OFF position.
4. Make sure Kettle is properly secured in support brackets.
5. Make sure Kettle motor is plugged in.
6. Turn appliance ON by flipping the switch on the top of the machine. Allow the appliance to run 3-5 minutes to heat up Kettle.
7. Turn unit OFF.
8. Use the Oil Measuring Spoon supplied with your VINTAGE COLLECTION™ KETTLE POPCORN MAKER to add 1 tablespoon of your favorite popcorn cooking oil to the Kettle. For best popping results, it is suggested to use light vegetable oil.
9. Add ¼ cup (2 oz) popcorn kernels to the Kettle using supplied Kernel Measuring Cup.
10. Turn the unit ON and close the door. In no time at all, you will hear the popping begin. Fresh, hot popcorn will begin to burst out of the flip lids on the Kettle - just like at the theater!
11. Once the kernels have stopped popping, tip the Kettle using the red knob on the Crank Handle to release the popcorn.

## HELPFUL TIPS

### SMOKING

If your VINTAGE COLLECTION™ KETTLE POPCORN MAKER begins to smoke during cooking, it may be due to grease build up. In order to reduce smoking, make sure that you clean the inside of the Kettle between uses.

## CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure appliance is unplugged and completely cooled before cleaning. Unplug the outer plug to the outlet as well as the Kettle motor plug inside the Main Unit.
2. Use slightly damp, non-abrasive sponge, towel or cloth to wipe down the inside and outside of Main Unit, then wipe with a non-abrasive towel to dry.
3. After Kettle motor has been unplugged and Kettle has completely cooled, turn Crank Handle clockwise to loosen and remove from Kettle.
4. Remove Kettle from support brackets.
5. Take Kettle out of the Main Unit. After removing Kettle from Main Unit, fill  $\frac{2}{3}$  of Kettle with hot, soapy water.
6. Let the Kettle sit for 15 – 20 minutes to cut the grease. (time may vary – use your own judgment depending on the amount of cleaning necessary)
7. Empty water. If necessary, use the scrubber side of a cleaning sponge to scrub inside of Kettle.
8. Rinse inside carefully and dry.
9. Wipe outside of Kettle with damp cloth and dry.
10. Reattach Kettle to Main Unit and then reattach the Crank Handle by inserting Crank Handle into the Kettle. Turn the Crank Handle counter-clockwise to tighten.

**NOTE:** To protect the motor plug from getting wet, **never immerse the Kettle in any liquid**. Never place any parts in the dishwasher. Always wash by hand.

# RECIPES

The VINTAGE COLLECTION™ KETTLE POPCORN MAKER makes hot, fresh, theater style popcorn anytime! Enjoy your freshly popped corn in a variety of ways:

- Regular theater style popcorn – add butter and salt.
- Add a pinch of sugar and salt to popcorn for a sweet kettle corn taste.
- Flavored popcorn – add seasoning from any gourmet popcorn seasoning kit.
- Try some of these fun recipes

**NOTE:** 1 Gallon = 16 Cups

## PARMESEAN POPCORN

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

## TRADITIONAL POPCORN BALLS

- ½ Cup Popcorn  
Pop corn kernels using the VINTAGE COLLECTION™ KETTLE POPCORN MAKER as directed on page 6.
- ½ Cup Corn Syrup  
Mix corn syrup, sugar and salt together in pot and dissolve over medium heat for about 3 minutes.
- ½ Cup Granulated Sugar
- ½ Teaspoon Salt  
Add popcorn to pot, stirring and tossing consistently until popcorn is evenly coated at low heat.
- 1 Stick of Butter, softened  
Remove from heat.  
Use softened butter to form balls while popcorn mixture is still warm.  
Wrap individual balls in plastic wrap, tie and store at room temperature.

**CHUNKY MONKEY**

- 1 Gallon Popcorn  
Pop corn kernels using the VINTAGE COLLECTION™ KETTLE POPCORN MAKER as directed on page 6.
- 1 12-oz bag Semi-Sweet Chocolate Chips  
Melt chocolate chips and peanut butter morsels over stove, as packaging recommends.
- 1 12-oz bag Peanut Butter Morsels  
Line cookie sheet with wax paper.
- 4.2 oz bag Banana Chips, broken into small pieces  
Toss together popcorn and banana chips.
- 11-oz bag Peanuts  
Spread popcorn and banana chip mixture evenly over cookie sheet.  
Drizzle melted chocolate and peanut butter mixture over popcorn and banana chips.  
Sprinkle peanuts over chocolate and peanut butter mixture.  
Allow to cool.  
When chocolate and peanut butter has hardened, break up the Chunky Monkey into pieces.  
Can be stored in plastic freezer bags.

**POPCORN PEPPERMINT BARK**

- 1 Gallon Popped Corn  
Pop corn kernels using the VINTAGE COLLECTION™ KETTLE POPCORN MAKER as directed on page 6.
- 1 12-oz bag Semi-Sweet or Dark Chocolate Chips  
Melt chocolate chips over stove, as packaging recommends.
- 1¼ cup Peppermint Sticks, crushed  
Line cookie sheet with wax paper.  
Spread popcorn evenly over cookie sheet.  
Drizzle melted chocolate over popcorn.  
Sprinkle crushed peppermints over chocolate.  
Allow to cool.  
When chocolate has hardened, break up Popcorn Peppermint Bark into pieces.  
Can be stored in plastic freezer bags.

# RETURNS & WARRANTY

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

## VINTAGE COLLECTION™ KETTLE POPCORN MAKER / KPM508 SERIES

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

### **Distributed by:**

Nostalgia Products Group LLC  
1471 Partnership Dr.  
Green Bay, WI 54304-5685  
Customer Service  
Phone: (920) 347-9122  
Web: [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com)

### **Customer Service Inquiry**

To submit a Customer Service inquiry, go to [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com) and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com).

### **This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.**

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

# TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES . . . . .	12
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES . . . . .	12
INTRODUCTION . . . . .	14
PIÈCES ET ASSEMBLAGE . . . . .	14
COMMENT FAIRE FONCTIONNER . . . . .	15
CONSEILS PRATIQUES . . . . .	15
NETTOYAGE ET ENTRETIEN . . . . .	16
RECETTES. . . . .	17
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES . . . . .	20

## SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

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



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

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

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

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

### Spécifications des Appareils:

120 Volts, 60 Hertz

390 Watts, Approbation ETL

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. **NE JAMAIS** plonger l'appareil dans l'eau.
2. **NE JAMAIS** utiliser l'appareil près de l'eau.
3. **NE JAMAIS** utiliser de linge ou d'éponge abrasive.
4. **NE JAMAIS** utiliser un tampon à récurer sur l'appareil.
5. **NE JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
6. **NE JAMAIS** forcer l'éclateur dans ou hors des ancrages car ceci peut causer un désalignement des engrenages, ce qui empêchera l'appareil de fonctionner correctement.
7. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et pendant le nettoyage.
8. **NE PAS** utiliser cet appareil avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagée, ni si l'appareil fonctionne mal.
9. **NE** mettre **AUCUNE** pièce de cet appareil au lave-vaisselle.
10. Garder hors de portée des enfants.
11. Cet appareil **NEST PAS UN JOUET**.
12. Les jeunes enfants et les individus souffrant de problèmes cognitifs ne devraient jamais utiliser cet appareil sans supervision.
13. Les jeunes enfants devraient être supervisés lorsqu'ils se trouvent à proximité de l'appareil pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec.

# MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Les consignes de sécurité de base devraient toujours être observées lors de l'utilisation d'appareils électriques, incluant :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. Garder la porte de l'unité principale fermée pendant son utilisation. Ne touchez pas à l'éclateur pendant l'utilisation, car il devient très **CHAUD**.
3. Afin de vous protéger des risques de chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre pièce de cet appareil dans l'eau ou autres liquides.
4. Une étroite supervision est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé près ou par des enfants.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation, avant d'en retirer des pièces et avant son nettoyage.
6. **NE PAS** utiliser d'appareil dont le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés ni si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Envoyer immédiatement l'appareil au réparateur le plus près pour vérification ou réparation.

7. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires avec cet appareil. Attacher des accessoires à l'appareil pourrait causer des blessures à l'utilisateur.
8. N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même, car le fait de l'ouvrir ou d'en retirer les couvercles peut vous exposer à un niveau dangereux de voltage ou à d'autres risques. Référez-vous à du personnel de service qualifié.
9. NE PAS utiliser à l'extérieur.
10. Placez l'appareil aussi près de la prise de courant que possible afin de prévenir les risques de chutes ou de trébuchage reliés au cordon d'alimentation.
11. NE laissez PAS le moteur de l'éclateur fonctionner une fois que le maïs a fini d'éclater.
12. Une extrême prudence est requise lorsque vous déplacez cet appareil.
13. NE PAS utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
14. Un appareil branché ne devrait jamais être laissé sans surveillance pendant son utilisation.
15. Vérifiez l'éclateur avant chaque utilisation pour en retirer tout objet étrange, le cas échéant.
16. Assurez-vous que l'éclateur est bien fixé aux ancrages avant l'utilisation et que la prise du moteur est bien branchée sur l'éclateur.
17. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques résultant d'un cordon trop long dans lequel on s'emmêlerait ou sur lequel on risquerait de trébucher.
18. Une rallonge électrique amovible peut être utilisée en s'assurant de le faire avec soin.
19. Le grade électrique indiqué sur la rallonge électrique devrait toujours être au moins égal ou plus élevé que le grade électrique de l'appareil avec lequel elle est utilisée.
20. Cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de choc électrique, cette fiche est conçue de façon à être branchée dans une prise électrique polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne fait pas bien dans la prise de courant, renversez-la. Si elle ne fait toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche d'aucune façon.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!**

# INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la MACHINE À POPCORN de la COLLECTION VINTAGE<sup>MC</sup>. Avec son style unique, qui rappelle les chariots des vendeurs du début des années 1900, cette machine à popcorn sera la vedette de toutes vos fêtes! La machine est munie d'un éclateur en acier inoxydable comportant un système intégré de brassage et elle peut préparer jusqu'à 8 tasses de popcorn à la fois. Elle comprend aussi une cuillère à mesurer pour l'huile et une tasse à mesurer pour les grains de popcorn, afin que chaque recette éclate à la perfection. Une fenêtre de verre trempé avec lumière vous permet d'observer le popcorn pendant qu'il éclate, et le récipient à grains garde les grains non éclatés hors de chaque pelletée. Le popcorn maison n'aura jamais goûté aussi bon grâce à la MACHINE À POPCORN de la COLLECTION VINTAGE<sup>MC</sup>!

## PIÈCES ET ASSEMBLAGE

### ASSEMBLAGE

Votre MACHINE À POPCORN de la COLLECTION VINTAGE<sup>MC</sup> arrive complètement assemblée. Vous n'avez qu'à insérer l'éclateur dans ses ancrages et y visser la manivelle en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la serrer.



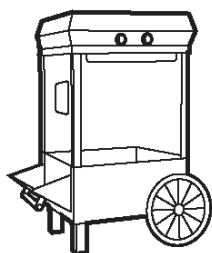
Interrupteurs MARCHÉ/  
ARRÊT & Lumière

Manivelle

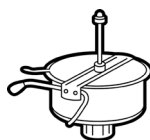
Éclateur en Acier  
Inoxydable

FRANÇAIS

### PIÈCES



(A) Unité Principale



(B) Éclateur



(C) Tasse à  
Mesurer les  
Grains de maïs  
(40 g)



(D) Doseur d'Huile  
(15 mL)

## COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur de la machine en l'essuyant avec un linge, une serviette ou une éponge non abrasive puis essuyez-le avec une serviette sèche non abrasive. Essuyez l'intérieur de l'éclateur et assurez-vous de le placer correctement dans ses ancrages avant l'utilisation.

1. Trouver une surface plane près d'une prise de courant. Assurez-vous que votre cordon d'alimentation se trouve loin de toute source d'eau. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique au besoin.
2. Assemblez vos ingrédients : popcorn, assaisonnements, bols ou sacs pour mettre le popcorn, l'huile, la tasse à mesurer les grains de maïs et la cuillère à mesurer l'huile. (La tasse à mesurer les grains de maïs et la cuillère à mesurer l'huile sont inclus avec votre appareil.)
3. Branchez l'appareil alors que l'interrupteur est à la position ARRÊT.
4. Assurez-vous que l'éclateur est bien fixé dans ses ancrages.
5. Assurez-vous que le moteur de l'éclateur est bien branché.
6. Mettez l'interrupteur sur le dessus de l'appareil à la position MARCHÉ. Laissez l'appareil fonctionner de 3 à 5 minutes pour réchauffer l'éclateur.
7. Mettez l'interrupteur à la position ARRÊT.
8. Utilisez la cuillère à mesurer l'huile fournie avec votre MACHINE À POPCORN de la COLLECTION VINTAGE<sup>MC</sup> pour ajouter 1 cuil. à table de votre huile à popcorn préférée dans l'éclateur. Pour de meilleurs résultats, il est suggéré d'utiliser de l'huile végétale légère.
9. Ajouter ¼ tasse (2 on) de grains de maïs à l'aide de la tasse à mesurer les grains de maïs.
10. Mettez l'interrupteur à la position MARCHÉ et fermez la porte. En un rien de temps, vous entendrez le popcorn qui commence à éclater. Du popcorn frais et chaud surgira des couvercles battants sur l'éclateur – comme au cinéma!
11. Une fois que les grains auront cessé d'éclater, penchez l'éclateur à l'aide du bouton rouge sur la manivelle pour libérer le popcorn.

## CONSEILS PRATIQUES

### FUMÉE

Si votre MACHINE À POPCORN de la COLLECTION VINTAGE<sup>MC</sup> se met à faire de la fumée pendant la cuisson, ce peut être en raison d'une accumulation de gras. Afin de réduire la fumée, assurez-vous de nettoyer l'intérieur de l'éclateur après chaque utilisation.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et complètement refroidi avant le nettoyage. Débranchez la prise extérieure de même que la prise du moteur de l'éclateur à l'intérieur de l'unité principale.
2. Utilisez une éponge, une serviette ou un linge doux, légèrement humide pour essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'unité principale, puis essuyez une serviette non abrasive sèche.
3. Une fois le moteur de l'éclateur débranché et l'éclateur complètement refroidi, tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre afin de la desserrer et retirez-là de l'éclateur.
4. Retirez l'éclateur de ses ancrages.
5. Sortez l'éclateur de l'unité principale. Ensuite, remplissez-le aux 2/3 avec de l'eau chaude savonneuse.
6. Laissez l'éclateur tremper pendant 15 - 20 minutes pour éliminer la graisse. (Cette durée peut varier – servez-vous de votre propre jugement pour décider du temps de trempage requis)
7. Videz l'eau. Si nécessaire, utilisez le côté récurant d'une éponge à récurer pour nettoyer l'intérieur de l'éclateur.
8. Rincer l'intérieur soigneusement et séchez-le.
9. Nettoyez l'extérieur de l'éclateur avec un linge doux humide et essuyez.
10. Réinstallez l'éclateur dans l'unité principale, puis remettez la manivelle en place en l'insérant dans l'éclateur. Tournez la manivelle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour resserrer.

**NOTE :** Pour protéger la prise du moteur de l'eau, ne jamais immerger l'éclateur dans aucun liquide. Ne placez aucune pièce au lave-vaisselle. Lavez toujours à la main.

# RECETTES

La MACHINE À POPCORN de la COLLECTION VINTAGE<sup>MC</sup> prépare du popcorn frais et chaud comme au cinéma en tout temps! Dégustez votre popcorn fraîchement préparé d'une variété de façons :

- Popcorn style cinéma : ajoutez du beurre et du sel.
- Ajoutez un pincée de sucre et de sel au popcorn pour un goût de popcorn sucré.
- Popcorn de saveurs diverses : ajoutez des assaisonnements d'ensembles de popcorn gourmet.
- Essayez l'une de ces amusantes recettes.

## SINGE JOUFFLU

- 4 L de Maïs Éclaté
  - 1 Sac de 336 g. de Brisures de Chocolat Mi-Sucré
  - 1 Sac de 340 g. de Bouchées au Beurre d'Arachides
  - 1 Sac de 119 g. de Croustilles de Banane, Coupées en Petits Morceaux
  - 1 Sac de 311g. d'Arachides
- Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre MACHINE À POPCORN de la COLLECTION VINTAGE<sup>MC</sup> tel qu'indiqué à la page 15.
- Faites fondre les brisures de chocolat et les bouchées au beurre d'arachide sur la cuisinière, tel que recommandé sur leur emballage.
- Recouvrez une tôle à biscuits avec du papier ciré.
- Mélangez le maïs éclaté et les croustilles de banane.
- Étendez le mélange de maïs et de croustilles de banane également sur la tôle à biscuits.
- Arrosez le maïs et les croustilles de banane avec le mélange de chocolat et de bouchées de beurre d'arachides fondu.
- Saupoudrez les arachides sur le mélange de chocolat et de bouchées de beurre d'arachides.
- Laissez refroidir.
- Lorsque le chocolat et le beurre d'arachides aura durci, cassez votre Singe Joufflu en morceaux.
- Peut être conservé dans des sacs de plastique pour congélateur.

## MAÏS ÉCLATÉ AU PARMESAN

- 4 L de Maïs Éclaté
  - 5 mL à thé de Poudre d'Ail
  - 3 Échalotes Finement Hachées
  - 2½ mL à Table de Poivre Concassé
  - 5 mL Table de Sel de Mer
  - 90 g. de Parmesan Râpé (plus ou moins, au goût)
  - 45 mL Table d'Huile d'Olive Chauffée
- Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre MACHINE À POPCORN de la COLLECTION VINTAGE<sup>MC</sup> tel qu'indiqué à la page 15.
- Mélangez la poudre d'ail, les échalotes, le poivre concassé, le sel de mer et le parmesan. Réservez.
- Dans un grand bol à mélanger, arrosez le maïs avec de l'huile d'olive chaude.
- Mélangez jusqu'à ce que le maïs soit bien badigeonné.
- Ajoutez les ingrédients secs graduellement tout en continuant à mélanger le maïs jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé.
- Vous pouvez aussi saupoudrez les ingrédients secs sur le maïs dans un grand sac en papier ou en mousseline.

## BOULES DE MAÏS ÉCLATÉ TRADITIONNELLES

- 70 g. de Maïs Éclaté
  - 120 mL de Sirop de Maïs
  - 100 g. de Sucre Granulé
  - 2½ mL Thé de Sel
  - 1 Bâtonnet de Beurre, Amolli
- Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre MACHINE À POPCORN de la COLLECTION VINTAGE<sup>MC</sup> tel qu'indiqué à la page 15.
- Mélangez le sirop de maïs, le sucre et le sel ensemble dans un chaudron et faire dissoudre à feu moyen pendant environ 3 minutes.
- Ajoutez le maïs éclaté au chaudron en remuant constamment à feu doux jusqu'à ce que le maïs soit enrobé également.
- Retirez du feu.
- Utilisez le beurre ramolli pour faire des boules pendant que le mélange de maïs est encore chaud.
- Emballez les boules individuellement dans une pellicule plastique, attachez et conservez à la température de la pièce.

## ÉCORCES DE MAÏS ÉCLATÉ À LA MENTHE

- 4 L de Maïs Éclaté
- 1 Sac de 340 g. de Brisures de Chocolat Mi-Sucré
- 150 g. de Bâtonnets à la Menthe, Émiettés

Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre MACHINE À POPCORN de la COLLECTION VINTAGE<sup>MC</sup> tel qu'indiqué à la page 15.

Faites fondre les brisures de chocolat sur la cuisinière, tel que le recommande l'emballage.

Recouvrez une tôle à biscuits avec du papier ciré.

Étendez le maïs éclaté également sur la tôle à biscuits.

Arrosez le maïs éclaté avec le chocolat fondu.

Saupoudrez les bâtonnets à la menthe émiettés sur le chocolat.

Laissez refroidir.

Lorsque le chocolat aura durci, brisez les écorces de maïs éclaté à la menthe en morceaux.

Se conserve dans des sacs en plastique pour le congélateur.

# RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

## **MACHINE À POPCORN de la COLLECTION VINTAGE<sup>MC</sup> / KPM508**

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

### **Distribué par:**

Nostalgia Products Group, LLC  
1471, Boul. Partnership  
Green Bay, WI 54304-5685  
Service à la clientèle  
Téléphone : (920) 347-9122

Site Internet : [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com)

### **Question pour le service à la clientèle**

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com) et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche SOUMETTRE.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défauts des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destiné au service à la clientèle situé sur le site Internet : [www.nostalgiaelectrics.com](http://www.nostalgiaelectrics.com).

### **Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.**

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

# CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES . . . . .	22
MEDIDAS IMPORTANTES . . . . .	22
INTRODUCCIÓN . . . . .	23
PARTES Y ENSAMBLAJE . . . . .	24
CÓMO FUNCIONA . . . . .	25
CONSEJOS ÚTILES . . . . .	25
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO . . . . .	26
RECETAS . . . . .	27
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA. . . . .	30

# SÉCURITÉ

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

Hemos proporcionado numerosos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

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

## Especificaciones del Electrodoméstico:

120 Volts, 60 Hertz

390 Watts, Aprobado por ETL

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA lo sumerja en agua
2. NUNCA lo utilice cerca del agua
3. NUNCA utilice esponjas ni paños abrasivos.
4. NUNCA utilice estropajos sobre el aparato.
5. NUNCA deje la unidad sin atención cuando se encuentra en uso.
6. NUNCA fuerce la Olla al ponerla o al retirarla de los soportes ya que podría hacer que los engranajes queden desalineados y el artefacto podría dejar de funcionar adecuadamente.
7. Desenchufe la unidad del tomacorriente eléctrico cuando no esté en uso y durante su limpieza.
8. NO utilice este aparato si tiene el cable o el enchufe dañados o en el caso de que esté funcionando mal.
9. NO coloque ninguna parte de este aparato dentro de un lavavajillas.
10. Mantenga fuera del alcance de los niños.
11. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
12. Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por individuos con problemas cognitivos, sin estar supervisados.
13. Los niños pequeños deberán estar bajo la supervisión de un adulto cuando se encuentren cerca del aparato para asegurar que no jueguen con él.

# MEDIDAS IMPORTANTES

Siempre deberán seguirse las precauciones básicas de seguridad cuando se utilizan aparatos eléctricos, que incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.
2. Mantenga cerrada la puerta de la Unidad Principal mientras esté funcionando. No toque la Olla mientras esté funcionando; estará muy CALIENTE.
3. Para protegerlo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de esta unidad en agua ni en ningún otro líquido.
4. Cuando el equipo se esté utilizando cerca de niños, es necesaria una buena supervisión.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no se encuentra en uso, antes de quitar las partes y antes de su limpieza.
6. NO maneje ningún equipo electrodoméstico si tiene el cable o el enchufe dañados, o si el equipo ha sido dañado de alguna manera. Lleve el equipo al taller de reparaciones más cercano para su examen o reparación.
7. El fabricante no recomienda el empleo de implementos accesorios. El empleo de éstos puede causar lesiones.
8. No intente de realizar un mantenimiento al aparato usted mismo, ya que al abrir o quitar las tapas usted puede quedar expuesto a un voltaje peligroso o a otros

riesgos. Deje todo tipo de mantenimiento a personal de mantenimiento calificado.

9. NO lo utilice en exteriores.
10. Coloque el aparato lo más cerca posible del tomacorriente para evitar lesiones causadas por tropiezos con el cable.
11. NO deje el motor de la Olla funcionando cuando hayan dejado de tostarse las palomitas de maíz.
12. Se debe tener sumo cuidado al mover este aparato.
13. NO utilice el equipo para otro propósito que no sea aquel para el cual está destinado.
14. NO deje la unidad sin atención mientras esté en uso o enchufada a un tomacorriente.
15. Controle la Olla para verificar que no haya objetos extraños, antes de usar.
16. Asegúrese de que la Olla esté correctamente sujeta a los soportes antes de operar y que el enchufe del motor esté conectado a la Olla.
17. Se proporciona un cable de energía eléctrica corto para reducir el riesgo de estrangulamiento o tropiezos que podría generar un cable más largo.
18. Se pueden utilizar cables prolongadores de suministro de energía si se tiene cuidado en su uso.
19. Las características nominales indicadas en un cable de extensión deben ser al menos iguales que las del electrodoméstico.
20. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición. Si el enchufe no entra completamente, délo vuelta. Si aún no entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

# ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

## INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar la FÁBRICA DE PALOMITAS DE MAÍZ VINTAGE COLLECTION™. Con su estilo único, el carrito de palomitas de maíz tipo vendedor que nos recuerda los comienzos del siglo XX, ¡será un éxito en cada fiesta! Posee una olla grande de acero inoxidable con un sistema para revolver incorporado y tuesta hasta 8 tazas de granos de maíz por tanda. Cuenta con una Olla grande de acero inoxidable con un sistema mezclador incorporado y tuesta hasta 8 tazas de palomitas de maíz por tanda. Incluye una Cuchara Medidora para el aceite y una Taza Medidora para los granos de maíz, para que cada tanda se tueste perfectamente. Una ventana de vidrio templado y una luz le permiten observar el maíz mientras se tuesta, y el filtro de granos de maíz sin tostar, mantiene a estos últimos separados de las palomitas de maíz para servir. ¡Con la FÁBRICA DE PALOMITAS DE MAÍZ VINTAGE COLLECTION™ las palomitas de maíz nunca han sido tan ricas en casa!

# PIEZAS Y ENSAMBLAJE

## ARMADO

Su FÁBRICA DE PALOMITAS DE MAÍZ VINTAGE COLLECTION™ viene completamente armada. Simplemente inserte la Olla en las ménsulas y atornille la manivela girándola en sentido opuesto a las agujas del reloj para ajustar.

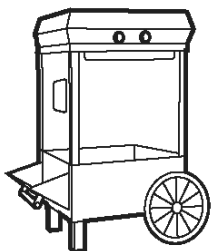


Interrupteurs MARCHÉ/  
ARRÊT & Lumière

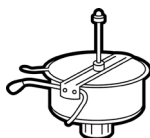
Manivelle

Éclateur en Acier  
Inoxydable

## PARTES



(A) Unité Principale



(B) Éclateur



(C) Tasse à  
Mesurer les  
Grains de maïs  
(40 g.)



(D) Cuchara Me-  
didora de Aceite  
(15 mL)

# CÓMO FUNCIONA

Antes del primer uso, limpie al interior de la unidad frotándola con una esponja, toalla o paño no abrasivos húmedos y a continuación frótelas con una toalla seca no abrasiva. Limpie bien el interior de la olla y asegúrese de que esté bien colocado en los soportes antes de comenzar.

1. Antes de comenzar, busque una superficie plana cerca de un tomacorriente. Asegúrese de que el cable de alimentación esté alejado de cualquier fuente de suministro de agua. Si es necesario, se acepta el uso de un cable de extensión.
2. Reúna los ingredientes para hacer palomitas de maíz: maíz para palomitas, saborizantes, tazones o bolsas para contener las palomitas, aceite para cocinar, medidor para la olla y cucharón para medir el aceite. (Estos últimos se incluyen con la unidad)
3. Enchufe el equipo estando en interruptor de alimentación en la posición "apagado" (OFF).
4. Asegúrese de que la Olla esté firmemente asegurada en los soportes.
5. Asegúrese de que el motor de la Olla esté enchufado.
6. Encienda el equipo colocando el interruptor de alimentación que está en la parte superior de la máquina en la posición "encendido" (ON). Deje que el equipo funcione de 3 a 5 minutos para calentar la Olla.
7. Apague la unidad.
8. Utilice el cucharón para medir el aceite suministrado con su FÁBRICA DE PALOMITAS DE MAÍZ VINTAGE COLLECTION™ para añadir 1 cucharada de su aceite favorito a la Olla. Para un mejor resultado en la obtención de las palomitas, se sugiere el uso de aceite vegetal liviano.
9. Añada 1/4 de taza (2 oz) maíz para palomitas a la Olla utilizando la Taza Medidora suministrada.
10. Encienda la unidad y cierre la puerta. En ningún momento escuchará cuando comiencen a tostarse los granos. Comenzarán a salir palomitas frescas y calientes por las tapas inclinadas del caldero, igual que en el cine!
11. Una vez que la olla haya dejado de tostar, incline la Olla utilizando la perilla roja de la Manivela para soltar las palomitas de maíz.

# CONSEJOS ÚTILES

## EMISIÓN DE HUMO

Si su FÁBRICA DE PALOMITAS DE MAÍZ VINTAGE COLLECTION™ comienza a emanar humo durante la cocción, puede deberse a la acumulación de grasa. Para reducir la emanación de humo, asegúrese de limpiar el interior del caldero entre uso y uso.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el equipo esté desenchufado antes de limpiarlo. Desenchufe del tomacorriente el enchufe exterior y desenchufe el motor de la olla dentro de la unidad principal.
2. Use una esponja, toalla o paño no abrasivos húmedos para frotar todo el interior y el exterior de la unidad principal; luego frote con una toalla no abrasiva para secarla.
3. Luego de Haber desenchufado el motor de la Olla y una vez que la Olla se haya enfriado completamente, gire la Manivela en sentido opuesto a las agujas del reloj para soltar y quitar la Olla.
4. Retire la Olla de los soportes.
5. Saque la Olla de la Unidad Principal. Luego de sacar la Olla de la Unidad Principal, llene 2/3 de la Olla con agua caliente y jabón.
6. Deje reposar la Olla durante 15 a 20 minutos para cortar la grasa. (El tiempo podría variar – utilice su propio criterio dependiendo de la cantidad de limpieza necesaria)
7. Vacíe el agua. Si es necesario, utilice el lado con estropajo de una esponja de limpieza para raspar la parte interior de la Olla.
8. Enjuague el interior cuidadosamente y seque.
9. Limpie la parte exterior de la Olla con un paño húmedo y seque.
10. Vuelva a sujetar la Olla a la Unidad Principal y luego vuelva a sujetar la Manivela, insertándola en la Olla. Gire la Manivela en sentido opuesto a las agujas del reloj para asegurarla.

**NOTA:** Para que no se moje el enchufe del motor, nunca sumerja la Olla en ningún líquido. Nunca coloque ninguna parte en el lavavajillas. Siempre lave a mano.

# RECETAS

¡La FÁBRICA DE PALOMITAS DE MAÍZ VINTAGE COLLECTION™ hace palomitas de maíz calientes y frescas como en el cine en cualquier momento! Disfrute de sus palomitas recién tostadas en una variedad de formas:

- Típicas palomitas de maíz como en el cine, - agregue mantequilla y sal.
- Agregue a las palomitas de maíz una pizca de azúcar o sal para obtener un sabor dulce o salado.
- Palomitas de maíz saborizadas – colóquele agregados de cualquier kit de agregados para palomitas de maíz.

## PALOMITAS DE MAÍZ PARMESANAS

- |  |  |
|--|--|
| • 4 L de Maíz Palomero                                     | Reviente los granos de maíz utilizando el FÁBRICA DE PALOMITAS DE MAÍZ VINTAGE COLLECTION™ como se indica en la página 25. |
| • 5 mL Polvo de Ajo  |  |
| • 3 Cebollinas, Finamente Picadas                          | Combine el polvo de ajo, cebollinas, pimienta molida, sal de grano y queso parmesano. Ponga a un lado.                     |
| • 2½ mL Pimienta Molida                                    | En un tazón grande para mezclar, rocíe el aceite de oliva caliente sobre las palomitas de maíz.                            |
| • 5 mL Sal Marina  | Revuelva hasta que estén bien cubiertas.   |
| • 90 g. de Queso Parmesano, Rallado (más o menos al gusto) | Lentamente agregue los ingredientes secos mientras se mezclan continuamente las palomitas hasta que estén bien cubiertas.  |
| • 45 mL Aceite de Oliva, Caliente                          | También puede sacudir los ingredientes secos sobre las palomitas en una bolsa grande de papel o plástico.                  |

## MUÉGANOS DE PALOMITAS DE MAÍZ TRADICIONALES

- 70 g. de Palomitas
- 120 mL de Jarabe de Maíz
- 100 g. de Azúcar Granulada
- 2½ mL de Sal
- 1 Barra de Mantequilla, Suavizada

Reviente los granos de maíz utilizando el FÁBRICA DE PALOMITAS DE MAÍZ VINTAGE COLLECTION™ como se indica en la página 25.

Mezcle el jarabe de maíz, azúcar y sal juntos en un recipiente y disuelva a fuego medio por aproximadamente 3 minutos.

Agregue las palomitas al recipiente, mezclando y revolviendo consistentemente hasta que las palomitas estén cubiertas a fuego bajo.

Quite del fuego.

Utilice la mantequilla suavizada para formar los muéganos mientras la mezcla de las palomitas todavía esté caliente.

Cubra los muéganos individualmente en papel para envolver, amarre y almacene a temperatura ambiente.

## MONO FORNIDO

- 4 L de Palomitas de Maíz
- 1 Bolsa 336 g. Trozos de Chocolate Semi Dulces
- 1 Bolsa 336 g. Trozos de Crema de Cacahuete
- Bolsa 113 g. Plátanos Fritos, Trozados en Pequeñas Piezas
- Bolsa 308 g. Cacahuates

Reviente los granos de maíz utilizando el FÁBRICA DE PALOMITAS DE MAÍZ VINTAGE COLLECTION™ como se indica en la página 25.

Derrita los trozos de chocolate y los trozos de crema de cacahuete sobre la estufa, como lo indique el paquete.

Forre los moldes para galleta con papel encerado.

Mezcle las palomitas de maíz con los plátanos fritos.

Distribuya la mezcla de las palomitas y los plátanos fritos uniformemente sobre los moldes para galleta.

Rocíe la mezcla del chocolate derretido y la crema de cacahuete sobre las palomitas y los plátanos fritos.

Espolvoree cacahuates sobre la mezcla de chocolate y crema de cacahuete.

Deje enfriar.

Cuando el chocolate y la crema de cacahuete se hayan endurecido, rompa el Mono Fornido en pedazos.

Puede almacenarse en bolsas de plástico para refrigeración.

## CORTEZA DE PALOMITAS DE MAÍZ CON MENTA

- 4 L de Palomitas de Maíz
- 1 Bolsa 336 g. Trozos de Chocolate Semi-Dulce o Amargos
- 150 g. de Barras de Menta, Molidas

Reviente los granos de maíz utilizando el FÁBRICA DE PALOMITAS DE MAÍZ VINTAGE COLLECTION™ como se indica en la página 25.

Derrita los trozos de chocolate sobre la estufa, como lo indique el paquete.

Forre el molde para galletas con papel encerado.

Distribuya las palomitas uniformemente sobre el molde para galletas.

Rocíe el chocolate derretido sobre las palomitas de maíz.

Espolvoree las mentas molidas sobre el chocolate.

Deje enfriar.

Cuando el chocolate se haya enfriado, rompa la Corteza de Palomitas de Maíz con Menta en pedazos.

Puede almacenarse en bolsas de plástico para refrigeración.

# DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

## **FÁBRICA DE PALOMITAS DE MAÍZ VINTAGE COLLECTION™ KETTLE POPCORN MAKER / SERIE KPM508**

En caso de tener alguna consulta, por favor, comuníquese con nosotros por e-mail o llame al servicio de atención al cliente mencionado a continuación dentro del horario de 8:00 AM y 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar Central (CST).

### **Distribuido por:**

Nostalgia Products Group LLC  
1471 Partnership Dr.  
Green Bay, WI 54304-5685  
Servicio de Atención al Cliente  
Teléfono: (920) 347-9122  
Web: [www.nostalgielectrics.com](http://www.nostalgielectrics.com)

### **Preguntas al servicio de Atención al Cliente:**

Para presentar una pregunta a Atención al Cliente, diríjase a [www.nostalgielectrics.com](http://www.nostalgielectrics.com), complete el formulario de Preguntas para Atención al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante se pondrá en contacto con usted a la mayor brevedad posible.

Este aparato está diseñado y construido para brindar varios años de desempeño satisfactorio con un uso doméstico normal. El distribuidor tiene el compromiso con el dueño original que en caso de que exista algún defecto en el material o en la mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o cambiaremos la unidad, a nuestro criterio. Nuestro compromiso no aplica a daños causados por envío, mal uso o caídas de la unidad. Que un producto sea considerado defectuoso en su fabricación o debido al mal uso queda a criterio del distribuidor.

Para obtener un servicio de reparación bajo esta garantía, por favor, comuníquese con Nostalgia Products Group, LLC al número telefónico previamente mencionado o completando el Formulario de Preguntas para Atención al Cliente que se encuentra en [www.nostalgielectrics.com](http://www.nostalgielectrics.com).

### **Esta garantía no aplica a la mercadería refabricada.**

Por favor, lea estas instrucciones cuidadosamente. El incumplimiento de estas instrucciones, los daños causados por repuestos inapropiados, el abuso o mal uso, anularán este compromiso hacia usted y cualquier otra garantía expresa.