



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2016 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 01/13/16 SN)



KPM200CART

Vintage Collection™ 2.5 Oz. Popcorn Cart
Carrito de palomitas de maíz
Chariot à maïs soufflé

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Consignes et recettes

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

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	10
HELPFUL TIPS	11
CLEANING & MAINTENANCE	11
RECIPES	12
RETURNS & WARRANTY	14

SAFETY

Your safety and the safety of others is 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 Hz
 300 Watts, ETL Approved


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

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
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 use outdoors.
9. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.
10. DO NOT leave Kettle motor running once popping has ceased.
11. Extreme caution must be used when moving this appliance.

12. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
13. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.
14. Check Kettle for presence of foreign objects prior to use.
15. Make sure the Kettle is properly attached to brackets before operating and that the motor plug is plugged into the Kettle.
16. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
17. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
18. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
19. 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.**

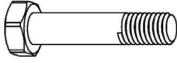
SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

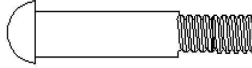
Thank you for purchasing the VINTAGE COLLECTION™ 2.5 OZ. POPCORN CART by Nostalgia™. This 45" tall vendor-style popcorn cart will be the hit of every party. Enjoy up to ten cups of hot, fresh, kettle cooked popcorn per batch. It features a large, stainless steel kettle with a built-in stirring system. There is a compartment in the base of the unit to store supplies, making it easy to keep the cart well stocked and organized. The POPCORN CART has an easy-to-clean design, and its accessible height makes serving a snap with old-fashioned style to spare.

PARTS & ASSEMBLY

Hardware



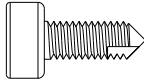
#1 Bolt (55mm)
Qty. 4



#2 Bolt (65mm)
Qty. 2



#3 Screw (10mm)
Qty. 2



#4 Screw (8mm)
Qty. 22



#5 Flat Washer
(8mm)
Qty. 2



#6 Flat Washer
(6mm)
Qty. 2



#7 Locking Washer (6mm)
Qty. 2



#8 Nut Cap(M8)
Qty. 4



#9 Nut
Qty. 2



#10 NutCap(M6)
Qty. 2

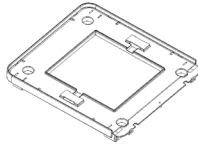


#11 Locking Washer (3mm)
Qty. 2

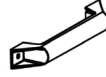
Parts



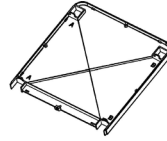
(A) Main Unit



(B) Top Cover



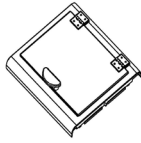
(C) Push Handle



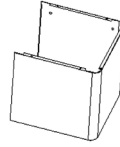
(D) Bottom Plate



(E) Wheel (2)



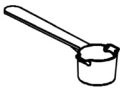
(F) Door



(G) Storage Compartment



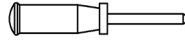
(H1) Kernel Measuring Cup (2-oz.)



(H2) Oil Measuring Spoon (1 Tbsp.)



(I) Support Bar (4)



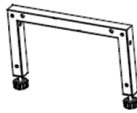
(J) Screw Driver



(K1) Wrench



(K2) Wrench



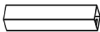
(L) Legs



(M) Left Bar



(N) Right Bar

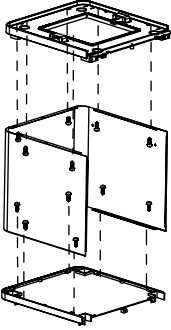


(O) Back Cross Bar

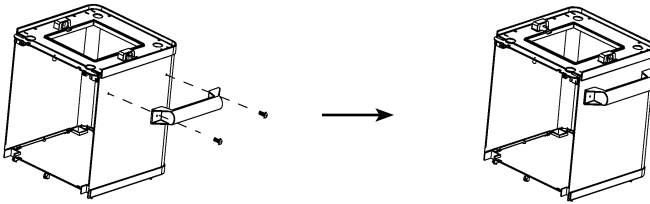
Assembly

Use provided tools for assembly: Wrench (K1), Wrench (K2), and Screw Driver (J).

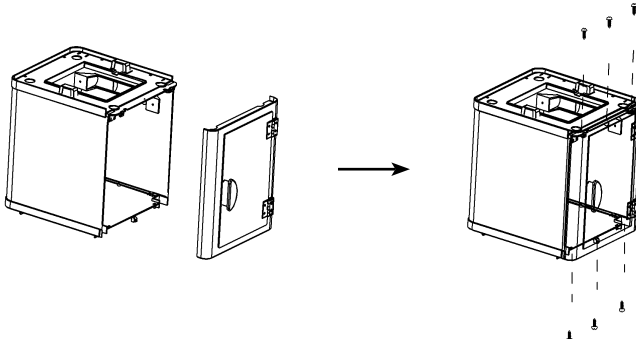
1. Use 12 #4 Screws to assemble Top Cover (B), Bottom Plate (D) and Storage Compartment (G) together. Make sure that the "X" on the Bottom Plate is facing DOWN and the flat edge of the Top Cover faces forward.



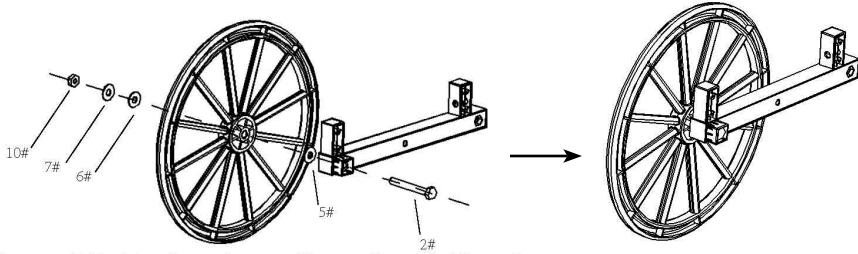
2. Attach Push Handle (C) and Storage Compartment (G) using two #3 Screws, two #11 Locking Washers and two #9 Nuts. Use Screws to attach Push Handle to exterior of Storage Compartment. Use Locking Washers and Nuts on interior of Storage Compartment to secure Push Handle.



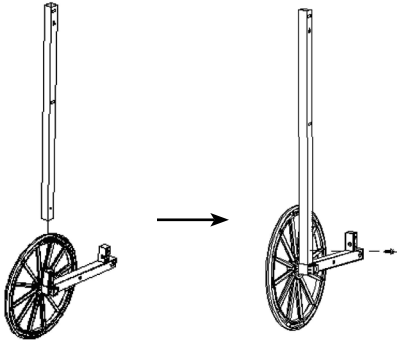
3. Lift the upper piece of the Top Cover to fit the Door (F) into place. Use six #4 Screws to attach the Door (F) to the main compartment assembly in Step 2.



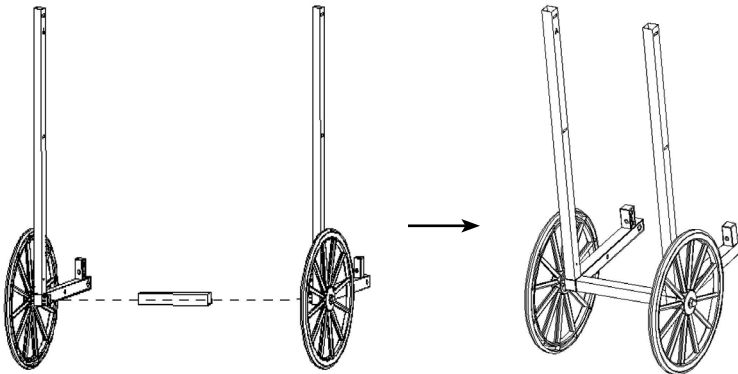
4. Connect one Wheel (E) and the Left Bar (M) with a #2 Bolt, a #5 Flat Washer, a #6 Flat Washer, a #7 Locking Washer, and a #10 Nut Cap. Repeat process with second wheel and Right Bar (N).



5. Use one #4 Screw to attach a Support Bar (I) to one of the wheel assemblies. Repeat process using the second wheel assembly and second Support Bar (I).

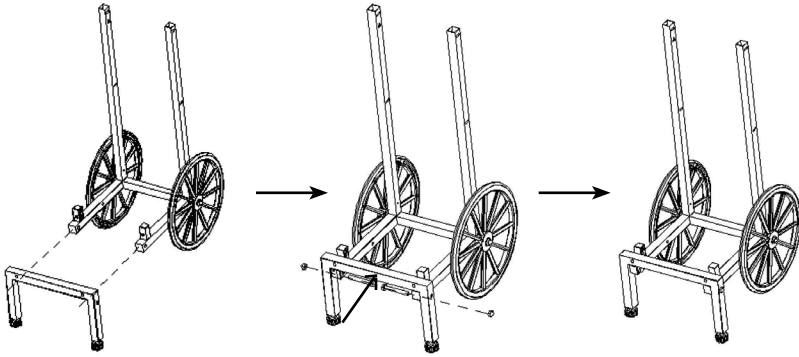


6. Use the Back Cross Bar (O) to connect the wheel and support bar assemblies.

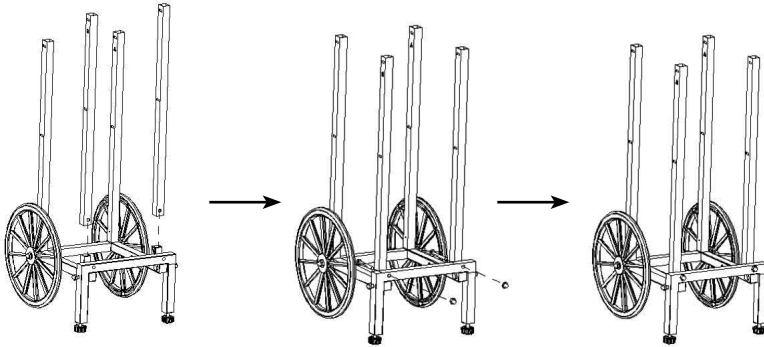


Assembly of Base Support & Wheels (continued)

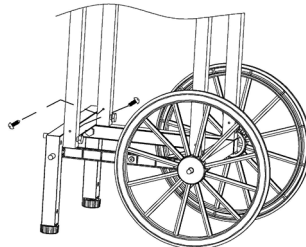
7. Use two #1 Bolts and two #8 Nut Caps to connect the Legs (L) to the wheel structure.



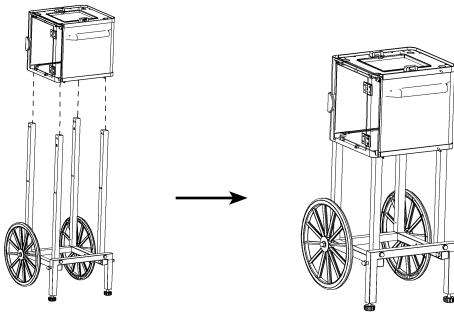
8. Use two #1 Bolts and two #8 Nut Caps to attach both Support Bars (I) to Step 7 assembly.



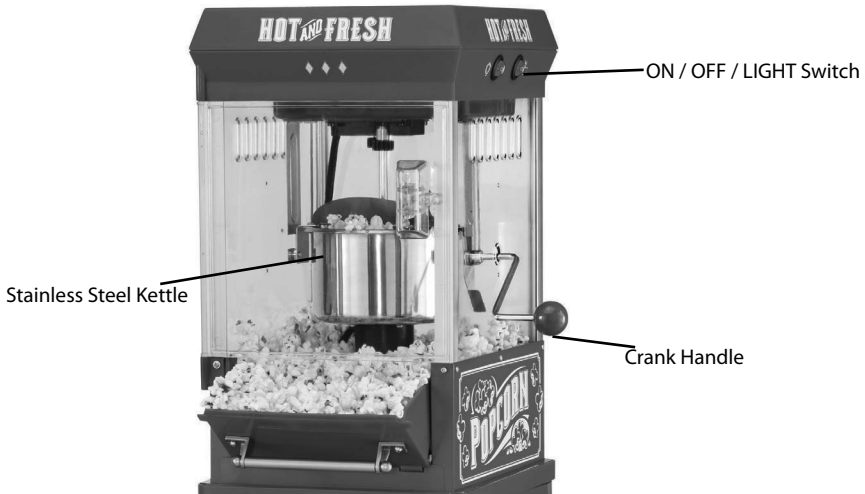
9. Use two #4 Screws to attach the Support Bar (I) to the wheel structure.



10. Attach the assembled Storage Compartment (G) parts to the wheels/legs assembly. Push Storage Compartment (G) down until it fits into place.



Assembly of Main Unit



- Place Main Unit (A) onto the top of the Storage Compartment (B).
- Ensure that the two inserting pins underneath the Main Unit (A) line up correctly so that Main Unit (A) can be locked under the beam of the Storage Compartment (C) (see figure 1).
- Place the kettle into the support brackets and connect the power cord at the base. Insert the crank handle and turn counter-clockwise to attach.

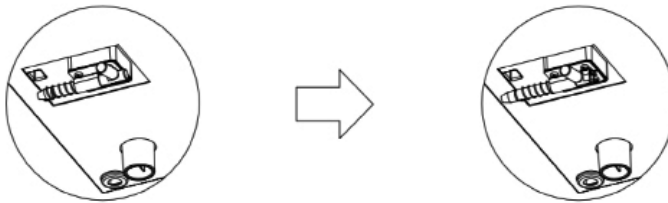


figure 1

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 (H1) and Oil Measuring Spoon (H2). (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 fully plugged into the outlet located on the bottom side of the kettle. **NOTE:** Kettle will not heat if plug is not fully inserted.
6. Turn appliance ON by flipping the switch on the top of the machine (see illustration above for location of switches). Allow the appliance to run 3-5 minutes to heat up Kettle.
7. Turn unit OFF.
8. Use the Oil Measuring Spoon (H2) supplied to add 1 tablespoon of your favorite popcorn cooking oil to the Kettle. For best popping results, it is suggested to use vegetable oil.
9. Add popcorn kernels to the Kettle using supplied Kernel Measuring Cup (H1). **NOTE:** If you are using pre-measured packages of corn kernels or popcorn making kits, you must still measure out the corn kernels and oil using the supplied Kernel Measuring Cup (H1) and Oil Measuring Spoon (H2). Always follow this rule: 1 Tbsp. oil + 2-oz. popcorn = 8 cups popcorn. (DO NOT exceed 2.5 oz. of popcorn kernels.)
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. Use your Popcorn Scoop to scoop and serve.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

SMOKING

If your POPCORN CART 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.

POPCORN

For best results, use an all natural soft-shelled popping corn. Some brands of kernels have a harder outer shell and may result in fewer popped kernels.

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 (A).
2. Use slightly damp, non-abrasive sponge, towel or cloth to wipe down the inside and outside of Main Unit (A), then wipe with a non-abrasive towel to dry.
3. Unplug Kettle motor and remove Kettle from support brackets.
4. Take Kettle out of the Main Unit (A). After removing Kettle from Main Unit (A), fill $\frac{2}{3}$ of Kettle with hot, soapy water.
5. 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.)
6. Empty water. If necessary, use the scrubber side of a cleaning sponge to scrub inside of Kettle.
7. Rinse inside carefully and dry.
8. Wipe outside of Kettle with damp cloth and dry.

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 POPCORN CART 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

PARMESAN POPCORN

- ½ Cup Popcorn
(1 gallon popped) Pop corn kernels using the POPCORN CART 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 Parmesan Cheese, grated (more or less to taste) You may also shake the dry ingredients over popcorn in a large paper or muslin bag.
- 3 Tbsp. Olive Oil, heated

TRADITIONAL POPCORN BALLS

- ½ Cup Popcorn
(1 gallon popped) Pop corn kernels using the POPCORN CART 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 Add popcorn to pot, stirring and tossing consistently until popcorn is evenly coated at low heat.
- ½ Tsp. Salt
- 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

- ½ Cup Popcorn (16 gallon popped) Pop corn kernels using the POPCORN CART 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.
 - 1 (4.2-oz.) Bag Banana Chips, broken into small pieces Toss together popcorn and banana chips.
 - 1 (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

- ½ Cup Popcorn (1 gallon popped) Pop corn kernels using the POPCORN CART as directed on page 6.
 - 1 (12-oz.) Bag Semi-Sweet or Dark Chocolate Chips Melt chocolate chips over stove, as packaging recommends.
 - ¼ Cup Peppermint Sticks, crushed Line cookie sheet with wax paper.
- Spread popcorn evenly over cookie sheet.
- Drizzle melted chocolate over popcorn.
- Sprinkle crushed peppermints over chocolate.
- Allow to cool.
- When chocolate has hardened, break up Popcorn Peppermint Bark into pieces.
- Can be stored in plastic freezer bags.

RETURNS & WARRANTY

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

VINTAGE COLLECTION™ 2.5 OZ. POPCORN CART / KPM200CART

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

Distributed by:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaproducts.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

Nostalgia Products LLC (the "Company") hereby warrants that for a period of one (1) year from the date of original purchase, this product will be free of defects in material and workmanship under normal home use, provided that the product is operated and maintained in accordance with the operating instructions. As the sole and exclusive remedy under this warranty, the Company will at its discretion either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. This warranty is only available to the original retail purchaser of the product from the date of initial retail purchase, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. All warranty claims must be brought to the attention of the Company within the warranty period and no later than 30 days of the failure to perform. This warranty does not cover normal wear or damage caused by shipping, mishandling, misuse, accident, alteration, improper replacement parts, or other than ordinary household use. You may be required to return the product (with shipping prepaid by you) for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns damaged or lost in transit. Unless otherwise specifically permitted by the operating instructions, this warranty applies to indoor household use only. In order to obtain service under this warranty, please contact the Company at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaproducts.com. Warranty valid only in USA and Canada.

This warranty is in lieu of all other warranties, expressed or implied, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, which are hereby excluded to the extent permitted by law. In no event shall the Company be liable for any indirect, incidental, consequential, or special damages arising out of or in connection with this product or the use thereof. Some states, provinces or jurisdictions do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing exclusion or limitation may not apply to you.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read the operating instructions carefully. Failure to comply with the operating instructions will void this warranty.

For more information, visit us online at www.nostalgiaproducts.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Follow our boards on Pinterest at www.pinterest.com/nostalgielectrx.

Tweet along with us on Twitter at www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

¡Haga de cada día una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com para
ver más productos divertidos.

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	17
PROTECCIONES IMPORTANTES	17
INTRODUCCIÓN	18
PARTES Y ENSAMBLAJE	19
CÓMO FUNCIONA	25
CONSEJOS ÚTILES	26
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	26
RECETAS	27
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	29

SEGURIDAD

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 avisa de peligros potenciales que podrá causar la muerte o lesionarle a usted y a otros.

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

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

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Voltios, 60 Hz

300 vatios, Aprobación ETL


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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

PROTECCIONES IMPORTANTES

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

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2.  Mantenga la puerta cerrada de la Unidad Principal durante su uso. No toque el caldero durante su funcionamiento; se CALIENTA MUCHO.
3. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna otra parte del aparato en agua ni en otros líquidos.
4. Cuando cualquier aparato se utilice cerca de niños, es necesaria una supervisión estrecha.
5. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando, antes de retirar piezas y antes de su limpieza.
6. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para su examen o reparación.
7. El fabricante no recomienda el uso de implementos accesorios. El uso de implementos accesorios puede provocar lesiones.
8. NO lo utilice en exteriores.
9. Posicione el aparato tan cerca de la toma de corriente como sea posible para evitar lesiones por tropezar con el cable.
10. NO deje el motor del caldero encendido cuando hayan terminado las explosiones.
11. Debe tenerse extrema precaución cuando se mueva este aparato.

12. NO utilice el aparato para otro uso que no sea el cual para el que está destinado.
13. Un aparato que esté conectado a una toma de corriente no debe dejarse sin atención mientras esté funcionando.
14. Revise el caldero para ver si tiene objetos extraños antes del uso.
15. Asegúrese de que el caldero esté correctamente conectado a los soportes antes de utilizarlo y que el enchufe del motor esté conectado al caldero.
16. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
17. Pueden usarse cables de alimentación desmontables más largos si se tiene cuidado al utilizarlos.
18. Las características nominales del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
19. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se ha diseñado para introducirse en una toma de corriente polarizada solo en una posición. **Si el enchufe no entra bien en la toma de corriente, déle la vuelta. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna forma.**

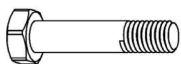
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

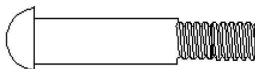
Gracias por comprar el CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ TRADICIONAL por Nostalgia™. ¡Este carrito de palomitas de maíz estilo vendedor de 45" de alto será el éxito de cada fiesta! Disfrute hasta diez tazas de palomitas de maíz calientes y frescas cocinadas en el caldero por cada lote. Cuenta con un caldero grande de acero inoxidable con un sistema de agitación integrado. Hay un compartimento en la base de la unidad para guardar suministros, lo que permite que sea más fácil mantener el carrito bien abastecido y organizado. El CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ cuenta con un diseño fácil de limpiar, y su altura accesible hace que las servidas sean en un instante con un estilo a la antigua para disponer.

PARTES Y ENSAMBLAJE

Accesorios



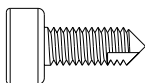
Perno No. 1
(55mm)
Cant. 4



Perno No. 2
(65mm)
Cant. 2



Tornillo No. 3
(10mm)
Cant. 2



No. 4 (8mm)
Cant. 22



Arandela plana No.5
(8mm)
Cant. 2



Arandela plana No.6
(6mm)
Cant. 2



Arandela de seguridad
No. 7 (6mm)
Cant. 2



Tuerca ciega
No. 8 (M8)
Cant. 4



Tuerca No. 9
Cant. 2



Tuerca ciega
No. 10 (M6)
Cant. 2

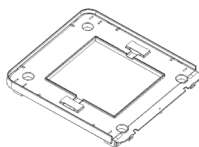


Arandela de seguridad
No. 11 (3mm)
Cant. 2

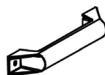
Piezas



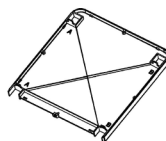
(A) Unidad principal



(B) Tapa superior



(C) Agarradera para empujar



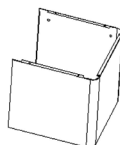
(D) Placa inferior



(E) Rueda (2)



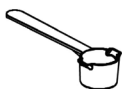
(F) Puerta



(G) Compartimiento de almacenamiento



(H1) Taza para medición de granos (2 onzas)



(H2) Cucharón para medir aceite (1 cucharada)



(I) Barra de soporte (4)



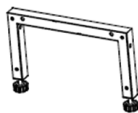
(J) Destornillador



(K1) Llave



(K2) Llave



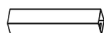
(L) Patas



(M) Barra izquierda



(N) Barra derecha

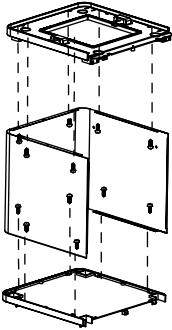


(O) Barra cruzada trasera

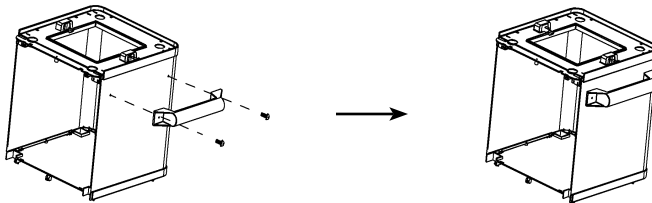
Ensamblaje

Use las herramientas provistas para ensamblaje: Llave (K1), Llave (K2), y destornillador (J).

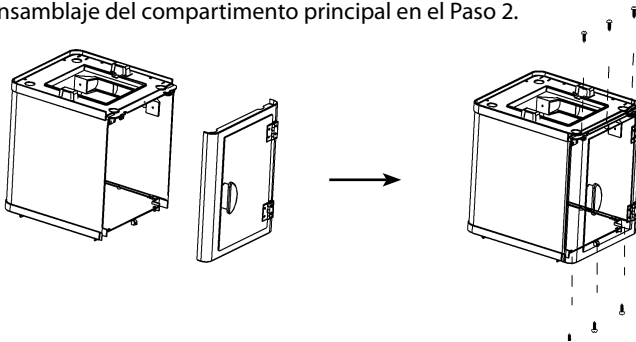
1. Utilice 12 tornillos No. 4 para ensamblar la tapa superior (B), la placa inferior (D) y el compartimiento de almacenaje (G). Asegúrese de que la "X" en la placa inferior esté hacia ABAJO y el borde plano de la tapa superior esté hacia delante.



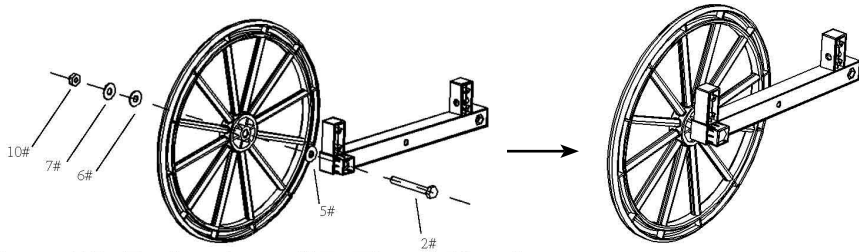
2. Coloque la agarradera para empujar (C) y el compartimiento de almacenaje (G) mediante dos tornillos No. 3, dos arandelas de seguridad No. 11 y dos tuercas No. 9. Utilice tornillos para sujetar la agarradera para empujar al exterior del compartimiento de almacenamiento. Utilice arandelas de seguridad y tuercas en el interior de compartimiento de almacenamiento para asegurar la agarradera para empujar.



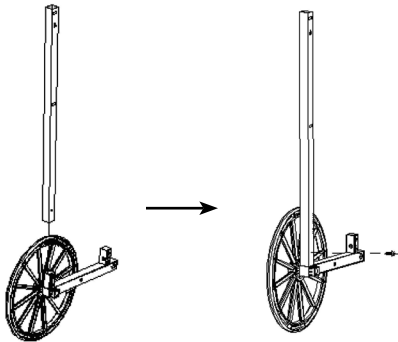
3. Levante la pieza superior de la tapa superior para que encaje la puerta (F) en su lugar. Utilice seis tornillos No. 4 para fijar la puerta (F) al ensamblaje del compartimiento principal en el Paso 2.



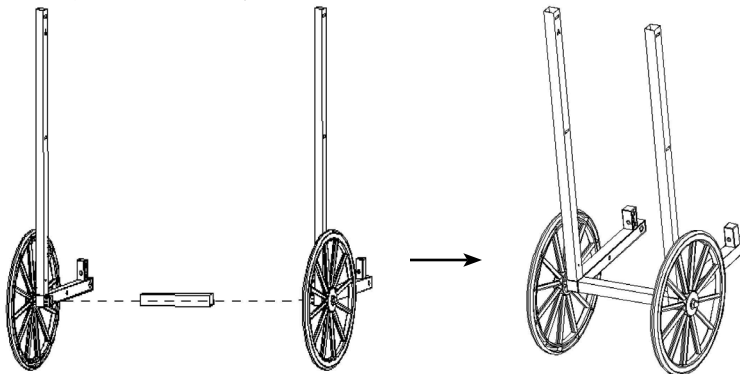
4. Conecte una rueda (E) y la barra izquierda (M) con un perno No. 2, una arandela plana No. 5, una arandela plana No. 6, una arandela de seguridad No. 7, y una tuerca ciega No. 10. Repita el proceso con la segunda rueda y la barra derecha (N).



5. Utilice un tornillo No. 4 para fijar una barra de soporte (I) a uno de los ensamblajes de las ruedas. Repita el proceso mediante el segundo ensamblaje de la rueda y la segunda barra de soporte (I).

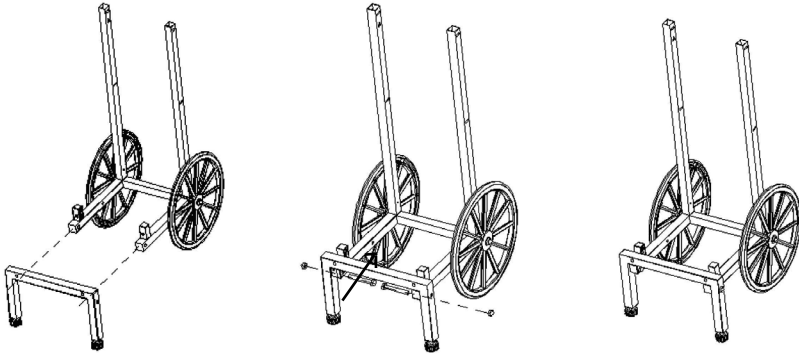


6. Utilice la barra cruzada trasera (O) para conectar los ensamblajes de las ruedas y las barras de soporte.

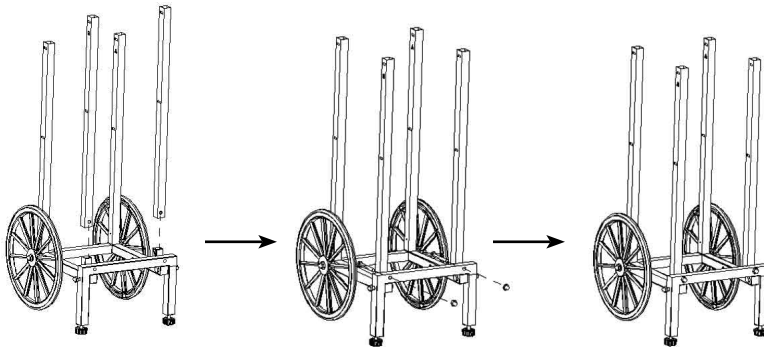


Ensamblaje del soporte de la base y las ruedas (continuación)

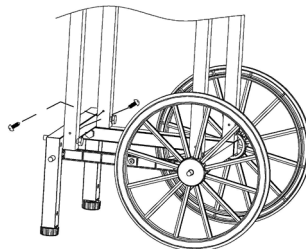
7. Utilice dos pernos No. 1 y dos tuercas ciegas No. 8 para conectar las patas (L) a la estructura de la rueda.



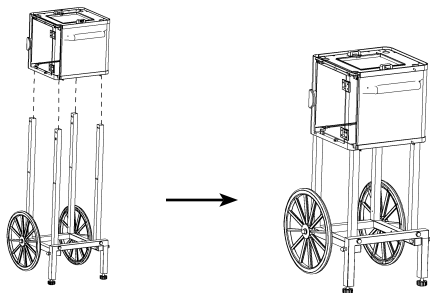
8. Utilice dos pernos No. 1 y tuercas ciegas No. 8 para unir ambas barras de soporte (I) para el ensamble del Paso 7.



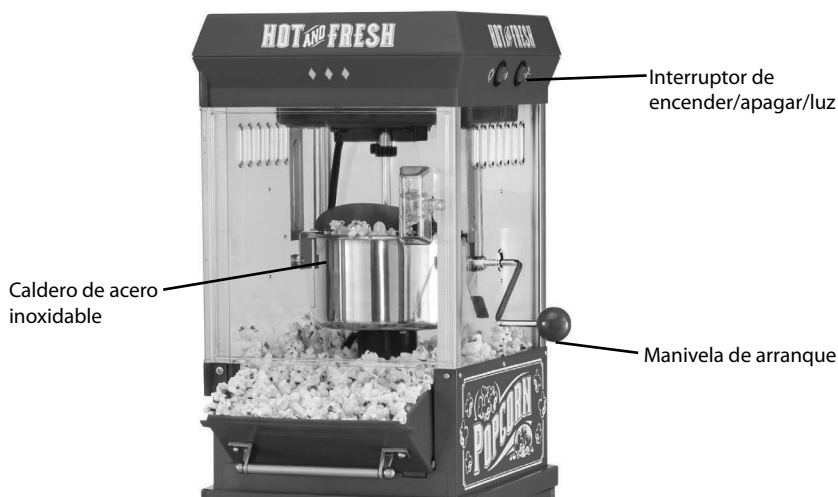
9. Utilice dos tornillos No. 4 para fijar la barra de soporte (I) a la estructura de la rueda.



10. Conecte las partes del compartimiento de almacenamiento (G) al ensamblaje de las ruedas/patas. Empuje hacia abajo el compartimiento de almacenamiento (G) hasta que encaje en su lugar.



Ensamblaje de la unidad principal



- Coloque la Unidad principal (A) en la parte superior del Compartimiento de almacenamiento (B).
- Asegúrese de que los dos pasadores de inserción de la parte inferior de la Unidad principal (A) se alineen correctamente, de manera que la Unidad principal (A) pueda fijarse bajo la viga del Compartimiento de almacenamiento (C) (vea la figura 1).
- Coloque el caldero dentro de los soportes y conecte el cable de alimentación en la base. Inserte la manivela de arranque y gírela en sentido antihorario para conectarla

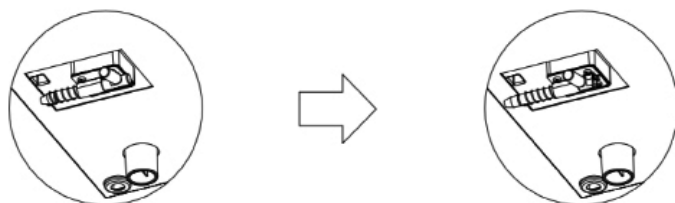


figura 1

CÓMO FUNCIONA

Antes del primer uso, limpie el interior de la unidad con una esponja, toalla o paño no abrasivos húmedos y entonces séquelo con una toalla seca no abrasiva. Limpie el interior del caldero y asegúrese de que esté correctamente colocado en los soportes antes de comenzar.

1. Primero, encuentre una superficie nivelada cerca de una toma de corriente. Asegúrese de que cable esté alejado de cualquier fuente de agua. Si es necesario, use un cable de extensión.
2. Recopile los suministros para hacer palomitas de maíz: maíz para palomitas, cubo o tazón para mantener las palomitas de maíz, aceite para cocinar, taza para medición de granos (H1) y cucharón para medir aceite (H2). (La taza para medición de granos y el cucharón para medir aceite se incluyen con la unidad).
3. Conecte el aparato mientras que el interruptor esté colocado en la posición OFF.
4. Asegúrese de que el caldero esté debidamente asegurado en los soportes.
5. Asegúrese de que el motor del Caldero está totalmente enchufado a la toma situada en la parte inferior del Caldero. **NOTA:** Caldero no calentará por sí el enchufe no está totalmente insertado.
6. ENCIENDA el aparato volteando el interruptor de la parte superior de la máquina (consulte la ilustración anterior para ver la ubicación de los interruptores). Permita que el aparato funcione de 3 a 5 minutos para calentar el caldero.
7. Apague la unidad.
8. Utilice el cucharón para medir aceite (H2) provisto para añadir una cucharada de su aceite favorito para cocinar palomitas de maíz en el caldero. Para obtener mejores palomitas explotadas, se sugiere usar aceite vegetal.
9. Añada palomitas de maíz al caldero con la taza para medición de granos (H1). **NOTA:** Si está usando paquetes previamente medidos de granos de maíz o paquetes para hacer palomitas de maíz, todavía debe medir los granos de maíz y el aceite con la taza para medición de granos (H1) y el cucharón para medir aceite (H2). Siempre siga esta regla: 1 cucharada de aceite + 2 onzas de granos = 8 tazas de palomitas de maíz. (NO exceda las 2.5 onzas de granos de palomitas de maíz.)
10. Encienda la unidad y cierre la puerta. En breve escuchará las explosiones. Las palomitas de maíz, frescas y calientes, comenzarán a brotar por las tapas abatibles del caldero, ¡igual que en el teatro!
11. Utilice el cucharón para palomitas de maíz para recoger y servir.

CONSEJOS ÚTILES



NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

PRODUCCIÓN DE HUMO

Si el CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ comienza a producir humo al cocinar, puede deberse a acumulación de grasa. Con el fin de reducir la producción de humo, asegúrese de limpiar el interior del caldero entre usos.

PALOMITAS DE MAÍZ

Para obtener los mejores resultados, utilice granos con cáscara blanda totalmente naturales. Algunas marcas de maíz tienen una cubierta externa más dura y puede resultar en menos maíz hecho estallar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado y se haya ENFRIADO COMPLETAMENTE antes de limpiarlo. Desenchufe el conector externo a la salida así como el enchufe del motor del caldero en la Unidad Principal (A).
2. Utilice una esponja algo húmeda y no abrasiva o un paño para limpiar el interior y el exterior de la Unidad Principal (A), luego limpie con un paño no abrasivo para que se seque.
3. Desenchufe el motor del caldero y retire el caldero de los soportes.
4. Retire el caldero de la unidad principal (A). Después de retirar el caldero de la unidad principal (A), llene el caldero 2/3 con agua caliente y jabonosa.
5. Deje que el caldero se asiente durante 15 a 20 minutos para cortar la grasa. (El tiempo puede variar - utilice su propio criterio en función de la cantidad de limpieza necesaria.)
6. Elimine el agua. Si es necesario, use el estropajo de una esponja de limpieza para fregar dentro del caldero.
7. Enjuague con cuidado el interior y séquelo.
8. Limpie el exterior del caldero con un paño húmedo y séquelo.

NOTA: To protect the motor plug from getting wet, **nunca sumerja el caldero en ningún líquido**. No coloque las piezas en el lavavajillas. Siempre lávelas a mano.

RECETAS

¡El CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ hace palomitas de maíz calientes y frescas como las del cine en cualquier momento! Disfrute de las palomitas de maíz recién hechas en una variedad de formas:

- Palomitas de maíz regulares como las del cine - añada mantequilla y sal.
- Añada una pizca de azúcar y sal a las palomitas para un sabor a maíz dulce y salado.
- Palomitas con sabor – añada condimentos de cualquier grupo de condimentos gourmet para palomitas.
- Pruebe algunas de estas divertidas recetas:

NOTA: 1 Galón = 16 Tazas

PALOMITAS DE MAÍZ CON QUESO PARMESANO

- ½ taza de palomitas de maíz (1 galón explotadas)
 - 1 cucharilla de ajo en polvo
 - 3 cebollas verdes, picadas finamente
 - ½ cucharilla de pimienta molida
 - 1 cucharilla de Sal marina
 - 1 tazas de queso parmesano, rallado (más o menos al sabor)
 - 3 cucharadas de aceite de oliva, calentado
- Prepare los granos de palomitas de maíz mediante el CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ TRADICIONAL como se indica en la página 6.
- Combine ajo en polvo, cebollas verdes, pimienta machacada, sal marina y queso parmesano. Retírelo.
- En un tazón grande, rocíe aceite de oliva caliente sobre las palomitas.
- Revuelva hasta que quede bien cubierto.
- Agregue lentamente los ingredientes secos mientras revuelve continuamente las rosetas hasta que queden bien cubiertas.
- También puede revolver los ingredientes secos sobre las palomitas en una bolsa de papel o percal grande.

BOLAS DE PALOMITAS DE MAÍZ TRADICIONALES

- ½ taza de palomitas de maíz (1 galón explotadas)
 - ½ taza de sirope de maíz
 - ½ taza de azúcar
 - granulada
 - ½ cucharilla de sal
 - 1 barra de mantequilla, suavizada
- Prepare los granos de palomitas de maíz mediante el CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ como se indica en la página 6.
- Mezcle el sirope de maíz, el azúcar y la sal, en una olla y disuélvalos a fuego medio durante unos 3 minutos.
- Añada palomitas a la olla, revuelva constantemente hasta que las palomitas queden cubiertas uniformemente a fuego lento.
- Retire del calor.
- Utilice mantequilla suave para formar bolas mientras que la mezcla de palomitas aún está caliente.
- Envuelva cada bola en plástico, amárrela y guárdela a temperatura ambiente.

MONO RECHONCHO

- ½ taza de palomitas de maíz (16 galones explotadas)
Prepare los granos de palomitas de maíz mediante el CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ como se indica en la página 6.
- 1 bolsa de trozos de chocolate semidulces (12 onzas)
Derrita los trozos de chocolate y los trozos de mantequilla de maní en la estufa, como se recomienda en el embalaje.
- 1 bolsa de trozos de mantequilla de maní (12 onzas)
Cubra la bandeja de cocinar galletas con papel cera.
Mezcle las palomitas con los trozos de guineo.
- 1 bolsa de trozos de guineo (4.2 onzas), separados en pedacitos
Riegue la mezcla de palomitas y trozos de guineo uniformemente sobre la bandeja para cocinar galletas.
Rocíe el chocolate derretido y le mezcla de mantequilla de maní sobre las palomitas y los trozos de guineo.
- 1 bolsa de maníes (11 onzas)
Riegue los maníes sobre la mezcla de chocolate y mantequilla de maní.
Permita que se enfríe.
Cuando el chocolate y la mantequilla de maní se hayan endurecido, separe en pedazos al Mono Rechoncho.
Puede guardarse en bolsas de plástico para congelador.

PALOMITAS DE MAÍZ CON TROZOS DE HIERBABUENA

- ½ taza de palomitas de maíz (1 galón explotadas)
Prepare los granos de palomitas de maíz mediante el CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ como se indica en la página 6.
- 1 bolsa de trozos de chocolate dulces u oscuros (12 onzas)
Derrita los trozos de chocolate en la estufa, como se recomienda en el embalaje.
- 1¼ taza de barras hierbabuena, trituradas
Cubra la bandeja de cocinar galletas con papel cera.
Riegue las palomitas uniformemente sobre la bandeja para cocinar galletas.
Riegue el chocolate derretido sobre las palomitas.
Riegue las hierbabuenas trituradas sobre el chocolate.
Permita que se enfríe.
Cuando el chocolate se haya endurecido, separe en pedazos la corteza de hierbabuena.
Puede guardarse en bolsas de plástico para congelador.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

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

CARRITO DE PALOMITAS DE MAÍZ / KPM200CART

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

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

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluso las garantías de comerciabilidad y conveniencia para un propósito en particular, que quedan excluidas en la medida permitida por la ley. En ningún caso la compañía será responsable de cualquier daño indirecto, incidental, consecuente, especial o daños que surjan o estén relacionados con este producto o la utilización del mismo. Algunos estados, provincias o corregimientos no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la exclusión o la limitación anterior quizás no se aplique a usted.

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea las instrucciones de manejo cuidadosamente. El incumplimiento de las instrucciones de manejo anulará esta garantía.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaproducts.com.

Me Gusta en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.
Siga nuestros consejos sobre Pinterest en www.pinterest.com/nostalgielectrx.
Tweet con nosotros en Twitter en www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

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

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION	31
IMPORTANTES MISES EN GARDE	31
INTRODUCTION	32
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	33
MODE DE FONCTIONNEMENT	39
CONSEILS UTILES	40
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	40
RECETTES	41
RETOURS ET GARANTIE	43

SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

De nombreux messages importants de sécurité se trouvent dans le présent manuel et sur votre appareil. Toujours lire et respecter toutes les consignes de sécurité.



Ceci est le symbole d'avertissement de sécurité.

Ce symbole avertit des risques potentiels qui présente un danger pour votre vie et celle des autres.

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

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

Fiche technique de l'appareil :

120 V, 60 Hz

300 W, homologué par ETL


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

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION

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

IMPORTANTES MISES EN GARDE

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

1. **Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.**
2.  Garder la porte de l'appareil principale fermée au moment de son fonctionnement. Ne pas toucher à la Marmite en fonctionnement; elle devient très CHAUDE.
3. Pour éviter de s'électrocuter, ne pas immerger le cordon électrique, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé à proximité des enfants.
5. Avant de retirer les pièces et de les nettoyer, débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
6. NE PAS utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ni si l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus près pour qu'il soit révisé ou réparé.
7. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation de quelques accessoires pourrait provoquer des blessures.
8. NE PAS utiliser à l'extérieur.
9. Placer l'appareil aussi près que possible de la prise pour éviter de trébucher sur le cordon et de se blesser.
10. NE PAS laisser le moteur de la Marmite en fonction lorsque le maïs a fini d'éclater.

11. Une attention toute particulière doit être accordée au moment de déplacer cet appareil.
12. NE JAMAIS utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
13. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
14. Vérifier qu'il n'y a aucun corps étranger dans la Marmite avant son utilisation.
15. S'assurer que la Marmite est correctement fixée aux supports avant le fonctionnement et que la prise du moteur est branchée à la marmite.
16. Un cordon électrique court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un long cordon.
17. Une rallonge amovible peut être utilisée avec prudence.
18. La capacité nominale d'une rallonge doit être supérieure ou égale à la puissance électrique de l'appareil.
19. Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise de courant polarisée que dans un sens. **Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si ceci ne fonctionne toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelques façons.**

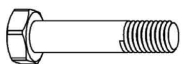
CONSERVER CES CONSIGNES!

INTRODUCTION

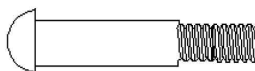
Merci d'avoir acheté le CHARIOT À MAÏS SOUFFLÉ de Nostalgia™. Ce chariot de 1,1 m (45 po) de hauteur rappelle les chariots des vendeurs ambulants et aura beaucoup de succès dans chacune de vos fêtes. Déguster jusqu'à dix tasses de maïs soufflé chaud et frais par utilisation. Il comprend une grande marmite en inox et un système de brasage intégré. Il y a un compartiment à la base de l'appareil pour ranger les fournitures, ce qui permet de garder le chariot bien approvisionné et organisé. Le chariot à maïs soufflé est facile à nettoyer grâce à sa conception et accessible par sa hauteur ce qui facilite le service dans un style vieillot.

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Matériel



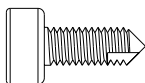
Boulon n° 1
(55 mm)
Qté 4



Boulon n° 2
(65 mm)
Qté 2



Vis n° 3 (10 mm)
Qté 2



Vis n° 4 (8 mm)
Qté 22



Rondelle plate n° 5
(8 mm)
Qté 2



Rondelle plate n° 6
(6 mm)
Qté 2



Rondelle de blocage
n° 7 (6 mm)
Qté 2



Écrou borgne
n° 8 (M8)
Qté 4



Écrou n° 9
Qté 2

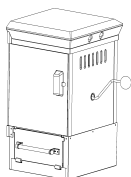


Écrou borgne
n° 10 (M6)
Qté 2

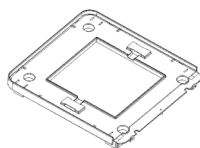


Rondelle de blocage
n° 11 (3 mm)
Qté 2

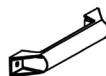
Pièces



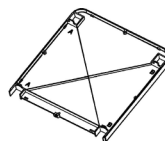
(A) Appareil principal



(B) Plaque du dessus



(C) Poignée-poussoir



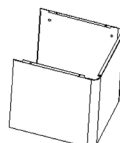
(D) Plaque du fond



(E) Roue (2)



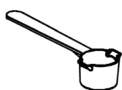
(F) Portes



(G) Compartiment de rangement



(H1) Tasse à mesurer les grains de maïs (2 oz)



(H2) Cuillère à mesurer l'huile (1 cuillère à table)



(I) Barre de soutien(4)



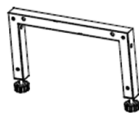
(J) Tournevis



(K1) Clé



(K2) Clé



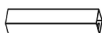
(L) Pieds



(M) Barre de gauche



(N) Barre de droite

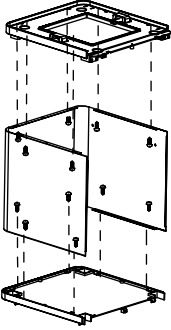


(O) Barre transversale arrière

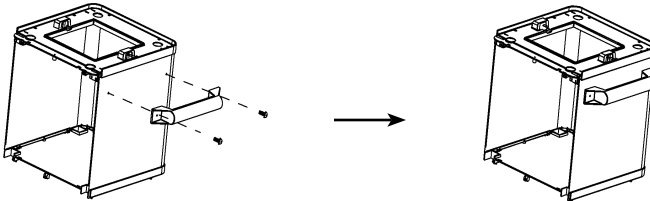
Assemblage

Se servir des outils fournis pour l'assemblage : Clé (K1), clé (K2), et tournevis (J).

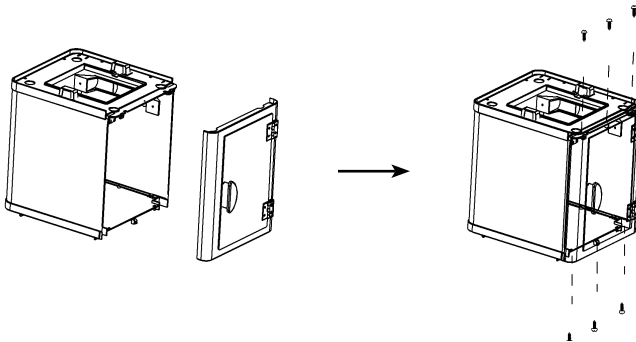
1. Utiliser 12 vis n° 4 pour assembler le Couvercle supérieur (B), la Plaque du fond (D) et le Compartiment de rangement (G). S'assurer que le "X" de la Plaque du fond est orienté vers le bas et le bord plat du Couvercle supérieur est orienté vers l'avant.



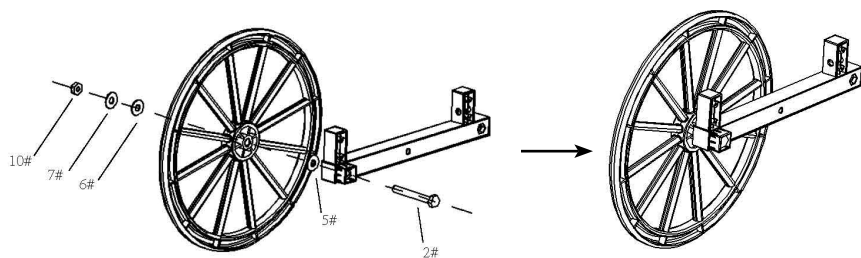
2. Installer la Poignée-pousoir (C) au Compartiment de rangement (G) à l'aide de deux vis n° 3, deux rondelles de blocage n° 11 et deux écrous n° 9. Utiliser des vis pour fixer la Poignée-pousoir vers l'extérieur du Compartiment de rangement. Utiliser les rondelles de blocage et les écrous du côté intérieur du Compartiment de rangement pour fixer la Poignée-pousoir.



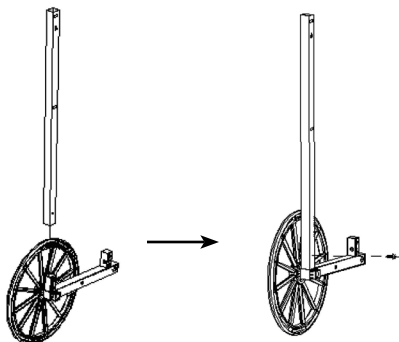
3. Soulever la pièce du dessus du Couvercle supérieur pour fixer la porte (F) en place. Utiliser 6 vis n° 4 pour fixer la Porte (F) au Compartiment principal assemblée à l'Étape 2.



4. Installer une Roue (E) et la Barre de gauche (M) à l'aide d'un boulon n° 2, une rondelle plate n° 5, une rondelle plate n° 6, une rondelle de blocage n° 7 et un écrou borgne n° 10. Répéter la même étape pour la seconde roue et la Barre de droite (N).



5. Utiliser une vis n° 4 pour fixer la Barre de soutien (I) à une des roues équipées. Répéter la même étape pour la deuxième roue équipée et pour la seconde Barre de soutien (I).

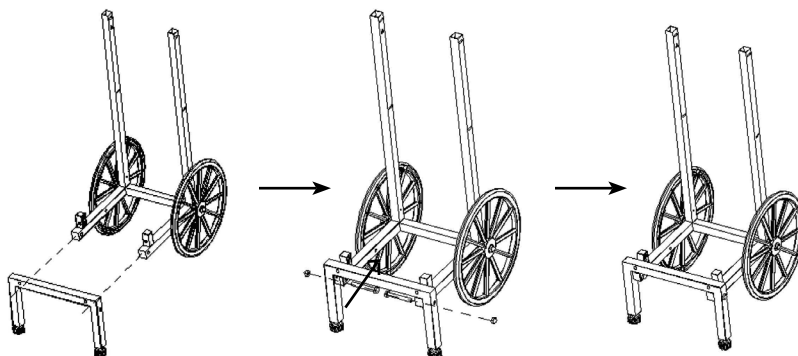


6. Utiliser la Barre transversale arrière (O) pour installer la roue et la Barre de soutien équipée.

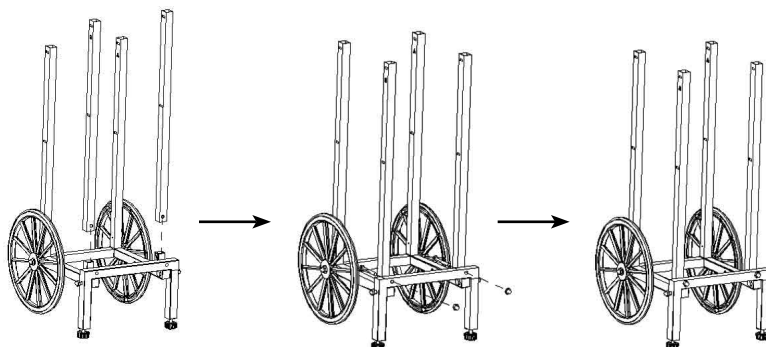


Assemblage du Support de base et des roues (suite)

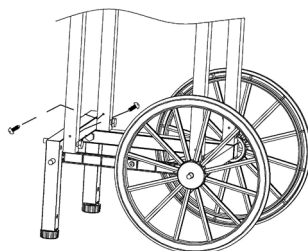
7. Utiliser deux écrous n° 1 et deux écrous borgnes n° 8 pour assembler les Pieds (L) à la structure de la roue.



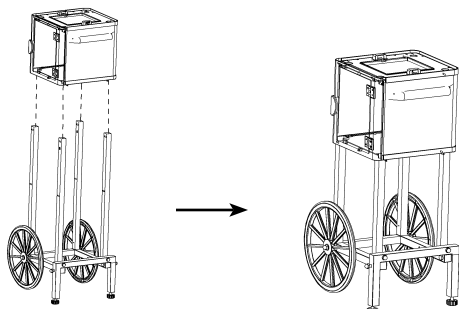
8. Utiliser deux écrous n° 1 et deux écrous borgnes n° 8 pour fixer les deux Barres de soutien (I) assemblé à l'étape 7.



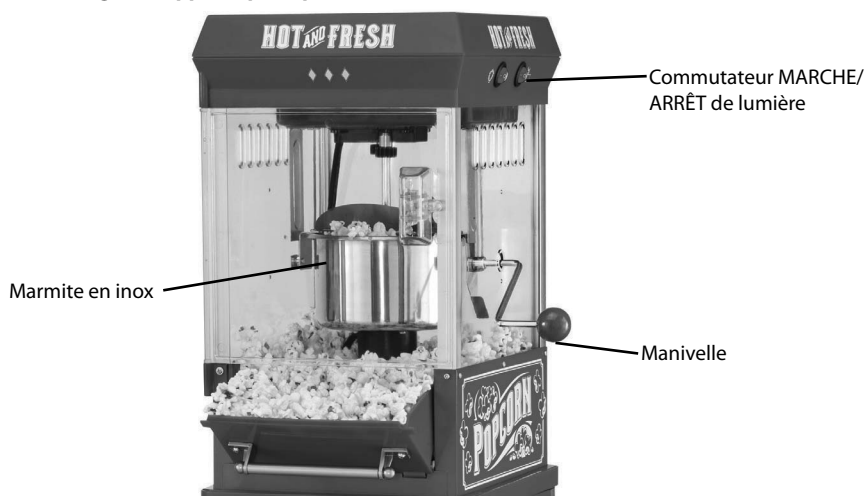
9. Utiliser deux vis n° 4 pour fixer la Barre de soutien (I) à la structure de la roue.



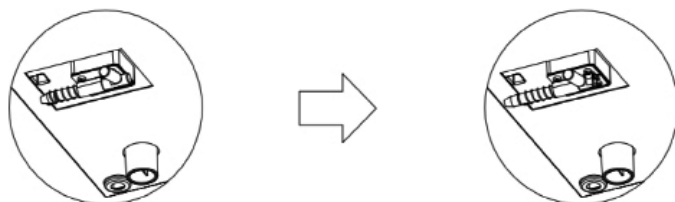
10. Installer les parties du Compartiment de rangement assemblé (G) aux roues/pieds équipés. Pousser le Compartiment de rangement (G) vers le bas jusqu'à ce qu'il soit en place.



Assemblage de l'appareil principal



- Poser l'Appareil principal (A) sur le dessus du Compartiment de rangement (B).
- S'assurer que les deux goupilles d'insertion à la base de l'Appareil principal (A) s'alignent correctement de manière à ce que l'Appareil principal (A) puisse se verrouiller sous la barre du Compartiment de rangement (C) (voir figure 1).
- Mettre la Marmite dans les supports et brancher le cordon à la base. Insérer la manivelle et tourner dans le sens antihoraire pour fixer.



MODE DE FONCTIONNEMENT

Avant son utilisation, nettoyer l'intérieur de l'appareil en l'essuyant à l'aide d'une éponge, d'une serviette ou d'un chiffon non abrasif, humide, puis l'assécher à l'aide d'une serviette sèche, non abrasive. Essuyer l'intérieur de la marmite et s'assurer qu'elle est correctement posée sur les supports avant le démarrage.

1. Avant de démarrer, trouver une surface plane près d'une prise de courant. S'assurer que le cordon électrique est éloigné de toute source d'eau. L'utilisation d'une rallonge est permise, en cas de besoin.
2. Rassembler les articles nécessaires pour faire le maïs soufflé : maïs, assaisonnements, bols ou sacs pour le maïs soufflé, huile de cuisson, Tasse à mesurer le maïs (H1) et cuillère à mesurer l'huile (H2). (La Tasse à mesurer le maïs et la cuillère à mesurer l'huile sont incluses avec l'appareil).
3. Brancher l'appareil alors qu'il est à la position OFF (ARRÊT).
4. S'assurer que la Marmite est fixée solidement aux supports.
5. S'assurer que le moteur de la Marmite est bouilloire est bien branché dans la prise située sur la face inférieure de la Marmite.
REMARQUE: Marmite ne chauffera pas si elle n'est pas complètement inséré.
6. Mettre l'appareil à la position ON (marche) en appuyant sur le commutateur qui se trouve sur le dessus de l'appareil (voir l'illustration ci-dessus pour l'emplacement des interrupteurs). Laisser l'appareil fonctionner 3 à 5 minutes pour réchauffer la Marmite.
7. ARRÊTER (OFF) l'appareil.
8. Utiliser la Cuillère à mesurer l'huile (H2) fournie pour ajouter 1 cuillère à soupe de votre huile préférée au maïs soufflé dans la Marmite. Il est conseillé d'utiliser de l'huile végétale pour obtenir un meilleur résultat.
9. Ajouter des grains de maïs à la Marmite à l'aide de la Tasse à mesurer le maïs (H1).
REMARQUE : Si vous utilisez des paquets pré-mesurés de grains de maïs soufflé ou des kits pour faire du maïs soufflé, vous devez toujours mesurer la quantité de grains de maïs et d'huile à l'aide de la Tasse à mesurer le maïs (H1) et la Cuillère à mesurer l'huile (H2) fournies. Toujours faire ce qui suit : 1 c à soupe d'huile + 57 ml (2 oz) de maïs = 8 tasses de maïs soufflé. (NE PAS dépasser (2,5 oz) de grains de maïs soufflé.)
10. Mettre en fonction (ON) l'appareil et fermer la porte. En un rien de temps, vous entendrez le maïs éclater. Du maïs frais et chaud commencera à sortir des rabats de la marmite - comme au cinéma!
11. Utiliser votre Godet à maïs pour servir.

CONSEILS UTILES



NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

FUMÉE

Si votre CHARIOT À MAÏS SOUFFLÉ commence à fumer pendant la cuisson, il se peut qu'il y ait une accumulation de graisse. Afin de diminuer le risque de fumée, s'assurer de nettoyer l'intérieur de la Marmite entre les utilisations.

MAÏS SOUFFLÉ

Pour un meilleur résultat, utiliser des grains naturels à coquille molle. Certaines marques de maïs ont une coquille extérieure plus dure et peuvent entraîner moins de grains éclatés.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que l'appareil est débranché et **COMPLÈTEMENT FROID** avant de le nettoyer. Débrancher la prise extérieure de la prise murale ainsi que celle du moteur de la Marmite à l'intérieur de l'appareil principal (A).
2. Utiliser une éponge, une serviette ou un chiffon légèrement humide, non abrasif(ve) pour essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'Appareil principal (A), puis l'assécher à l'aide d'une serviette sèche non abrasive.
3. Débrancher le moteur de la Marmite, puis retirer la Marmite des supports.
4. Retirer la Marmite de l'Appareil principal (A). Après avoir retiré la Marmite de l'Appareil principal, remplir la Marmite aux 2/3 avec de l'eau chaude savonneuse.
5. Laisser la Marmite 15 à 20 minutes pour se dégraisser. (Le temps peut varier – se servir de son jugement quant au nettoyage à être effectué).
6. Vider l'eau. S'il y a lieu, utiliser le côté rugueux de l'éponge pour frotter l'intérieur de la marmite.
7. Rincer l'intérieur soigneusement, puis assécher.
8. Essuyer l'extérieur de la Marmite avec un chiffon humide, puis assécher.

REMARQUE : Pour éviter que la prise du moteur se mouille, **ne jamais plonger la Marmite dans quelques liquides que ce soient**. Ne mettre aucune pièce au lave-vaisselle. Toujours laver à la main.

RECETTES

Le CHARIOT À MAÏS SOUFFLÉ fait du maïs soufflé chaud n'importe quand, comme si vous étiez au cinéma! Vous pouvez déguster votre maïs soufflé, fraîchement éclaté de diverses façons :

- Maïs soufflé comme au cinéma – ajouter du beurre et du sel.
- Ajouter une pincée de sucre et de sel au maïs soufflé pour donner un petit goût sucré.
- Maïs soufflé aromatisé – ajouter les assaisonnements de votre kit d'assaisonnement à maïs soufflé pour gourmet.
- Goûter quelques-unes de ces recettes amusantes :

REMARQUE : 4,5 l (1 gallon) = 16 tasses

MAÏS SOUFLÉS AU PARMESAN

- ½ tasse de maïs soufflé
Faire éclater les grains de maïs en utilisant votre CHARIOT À MAÏS
- (4,5 l (1 gallon) de maïs éclaté)
comme indiqué à la page 6.
- 1 c. à thé de poudre d'ail
Combiner la poudre d'ail, les oignons verts, le poivre concassé, le sel de mer et le parmesan. Mettre de côté.
- 3 oignons verts, finement coupés
Dans un grand bol à mélanger, verser l'huile d'olive chaude sur le maïs soufflé.
- ½ c. à thé de poivre concassé
Mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien imprégné.
- 1 c. à thé de sel de mer
Ajouter doucement les ingrédients secs tout en mélangeant comme il faut.
- 1 tasse de parmesan râpé (plus ou moins selon le goût)
Vous pouvez également saupoudrer les ingrédients secs sur le maïs soufflé dans un grand sac de papier et secouer le tout.
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive chaude

BOULES DE MAÏS SOUFLÉ TRADITIONNELLES

- ½ Cup Popcorn (1 gallon popped)
Faire éclater les grains de maïs en utilisant votre CHARIOT À MAÏS comme indiqué à la page 6.
- ½ Cup Corn Syrup
Mélanger le sirop de maïs, le sucre et le sel dans une casserole et dissoudre à feu moyen pendant environ 3 minutes.
- ½ Cup Granulated Sugar
- ½ Tsp. Salt
Ajouter à feu doux le maïs à éclater dans la casserole et mélanger jusqu'à ce que le maïs soufflé soit enrobé d'une manière égale.
- 1 Stick of Butter, softened
Retirer du feu.
Utiliser le beurre ramolli pour faire des boules alors que le mélange de maïs soufflé est encore chaud.
Emballer les boules individuellement dans un sac en plastique, attacher et ranger à température ambiante.

SINGE JOUFFLU

- ½ tasse de maïs soufflé (4,5 l (1 gallon) de maïs éclaté)
Faire éclater les grains de maïs en utilisant votre CHARIOT À MAÏS comme indiqué à la page 6.
- 1 [340 g, (12 oz)] sac de brisures de chocolat mi-sucré
Faire fondre les grains de chocolat et les morceaux de beurre d'arachide sur le poêle, comme mentionné sur l'emballage.
- 1 [340 g, (12 oz)] sac de beurre d'arachide en morceaux
Tapisser une plaque à biscuits de papier ciré.
Mélanger le maïs soufflé et les croustilles de banane.
- 1 [119 g (4,2 oz)] sac de croustilles de bananes émietées
Étaler le maïs soufflé et le mélange des chips de bananes uniformément sur la plaque à biscuits.
- 1 [312 g, (11 oz)] sac d'arachides
Mettre un filet de chocolat fondu et le mélange de beurre d'arachide sur le maïs soufflé et les chips de bananes.
Saupoudrer les arachides sur le chocolat et le mélange de beurre d'arachide.
Laisser refroidir.
Lorsque le chocolat et le beurre d'arachide ont refroidi et durci, couper le Singe joufflu en morceaux.
Peut être conservé dans des sacs à congélation.

ÉCORCE AU MAÏS SOUFFLÉ ET À LA MENTHE

- ½ tasse de maïs soufflé (4,5 l (1 gallon) de maïs éclaté)
Faire éclater les grains de maïs en utilisant votre CHARIOT À MAÏS comme indiqué à la page 6.
- 1 [340 g, (12 oz)] sac de chocolat mi-sucré ou noir
Faire fondre les brisures de chocolat sur une poêle, comme mentionné sur l'emballage.
- Brisures de chocolat
Tapisser une plaque à biscuits de papier ciré.
Étaler le maïs soufflé sur la plaque à biscuits.
- ¼ tasse de bâtons de menthe poivrée, concassés
Mettre un filet de chocolat fondu sur le maïs soufflé.
Saupoudrer les cannes de bonbon émietées sur le chocolat.
Laisser refroidir.
Lorsque le chocolat a refroidi et durci, briser l'écorce au maïs soufflé et à la menthe en morceaux.
Peut être conservé dans des sacs à congélation.

RETOURS ET GARANTIE

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

CHARIOT À MAÏS SOUFFLÉ / KPM200CART

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 08 h 00 et 17 h 00, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

Distribué par :

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Web : www.nostalgiaproducts.com

Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au www.nostalgiaproducts.com puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

Le groupe Nostalgia Products LLC (référé tel « l'Entreprise ») garantit que pour une période d'un (1) an en date d'achat, ce produit est sans défaut de matériel et de fabrication selon une utilisation normale à domicile, seulement si le fonctionnement et l'entretien du produit sont conformes aux directives fournies. À titre de réparation exclusive et entière sous cette garantie, l'Entreprise pourra à sa discrétion, réparer ou remplacer le produit défectueux, voire émettre un remboursement du produit durant la période couverte sous garantie. Cette garantie n'est disponible seulement qu'à l'acheteur d'origine du produit, en date d'achat au détail dudit produit et sera valide uniquement avec le reçu de caisse d'origine, à titre de preuve d'achat, lequel est requis pour obtenir les bienfaits reliés à cette garantie. Toute réclamation doit être rapportée à l'attention de l'Entreprise dans la fenêtre de la période de la garantie, sans dépasser 30 jours à défaut de performance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou dommage cause par l'expédition, la mauvaise manipulation, la mauvaise utilisation, les accidents, les modifications, les mauvaises pièces de remplacement, voire toute autre utilisation anormale du produit à domicile. Il est possible que vous ayez à retourner le produit (avec les frais de retour prépayés par vous) pour une inspection et une évaluation. Les frais des coûts de retour ne sont pas remboursables. L'Entreprise n'est aucunement responsable pour les retours endommagés ou perdus en transit. Autrement que spécifiquement permis selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à d'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientèle, sur le site www.nostalgiaproducts.com. La garantie est valide seulement aux États-Unis et au Canada.

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, consécutif ou spécial provenant de ou en relativité avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou consécutifs, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie ne s'applique pas à la marchandise de renaissance.

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

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaproducts.com.

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

