

WestBend®

4 QT. THEATER POPCORN MACHINE

Instruction Manual



Register this and other West Bend products through our website:

<http://registerproducts.online>

Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards.....	2
Before Using for the First Time	3
Using Your Theater Popcorn Machine	3
Helpful Hints.....	4
Cleaning Your Theater Popcorn Machine	5
Popcorn Ideas & Recipes.....	5
Warranty.....	6

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

© 2020 West Bend®

www.westbend.com

IMPORTANT SAFEGUARDS



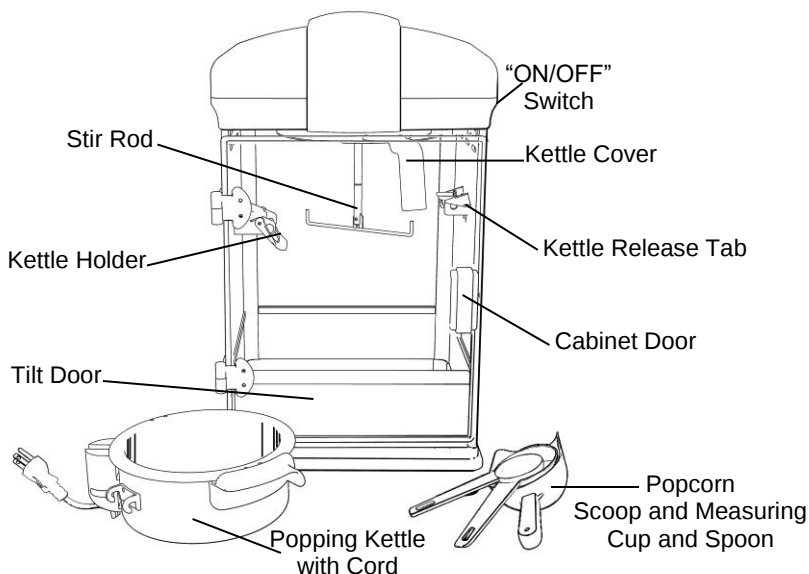
CAUTION

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

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- A popper that is plugged into an outlet should not be left unattended.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Avoid contact with moving parts.
- **For household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please check all packaging material carefully before discarding. Accessory parts may be contained within the packaging material. Wash kettle cover, stir rod, door, kernel catcher, screen, popcorn scoop, and measuring cup and spoon in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Use a soapy dishcloth to wipe the interior of the cabinet, then rinse with a damp, non-soapy cloth and dry thoroughly. Wash the interior of the kettle with a damp, soapy washcloth. Rinse and dry thoroughly. **Do not** immerse kettle in water and do not get water on the black electrical box or cord.

USING YOUR THEATER POPCORN MACHINE

1. With the handle facing down, lift the cover to the ceiling of the popper, threading the post in the ceiling through the hole in the cover. The magnets will hold the cover up. Screw the stir rod clockwise into the post in the ceiling of the popper.
2. Hold the kettle vertically and press it against the kettle holder while placing the hooks over the bar to hang the kettle on the kettle hook. Lift the kettle so that it rests on the kettle release tab. Place the kernel catcher in the indent in the bottom of the cabinet floor, then place the screen on top. Plug the cord from the kettle into the outlet in the ceiling of the popper. **DO NOT** plug the kettle directly into a wall outlet. Install the tilt door, then the cabinet door.
3. **Using the measuring spoon and cup provided**, place two spoonfuls (2 tbsp.) of oil into the kettle followed by one to two cupfuls ($\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ cup) of popcorn kernels, then bring down the kettle cover. **Note: DO NOT** attempt to pop more than two measuring cupfuls ($\frac{1}{2}$ cup) of popcorn at one time and **DO NOT** use more than **two** measuring spoonfuls (2 tbsp.) of oil when popping, as damage to the kettle may occur.
4. Plug the cord from the cabinet into a 120 v, AC outlet **ONLY**. Close the cabinet door then turn the "ON/OFF" switch to "I" (on). The stir rod will spin, and the kettle will begin heating.
5. After about 3 minutes, popcorn will begin to pop, and eventually overflow into the cabinet. Continue until there is a pause of 2-3 seconds between pops. Turn

“ON/OFF” switch to “ O ” (off). Press down on the kettle release tab on the right of the cabinet. This will cause the kettle to drop, releasing the remaining popcorn.

6. Before serving popcorn, or if popping additional batches, use the scoop to remove any popcorn remaining in the kettle, then use the handle to raise the kettle back onto the kettle release tab. Do not let the kettle rest on the popped popcorn. **CAUTION:** The kettle is hot! Empty the popcorn from the cabinet immediately if you plan to pop more popcorn.
7. If popping additional batches of popcorn, add oil and kernels to the kettle, then press the “ON/OFF” switch back to “ I ” (on). Repeat steps 3 - 6 as necessary. The cabinet must always be emptied between batches.
If not popping more corn, unplug the cabinet from the wall outlet and let cool completely. **DO NOT** attempt to unplug the kettle cord while the appliance is hot.
 - A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
 - Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

HELPFUL HINTS

- Always use fresh popcorn. Dried out, stale, or old popcorn pops poorly as it has lost its moisture content and may scorch.
- Store popcorn in airtight containers made of glass or plastic to avoid moisture loss in the kernels. Be sure that the container is stored in a cool place, do not store in the refrigerator. Most refrigerators contain little moisture and can dry out kernels, resulting in poor popping.
- Average Yield of Popped Corn

	Amount of Corn	Qts. / Cups Popped Corn
2 Oz.	¼ cup	2 / 8
	⅓ cup	3 / 12
4 Oz.	½ cup	4 / 16

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

CLEANING YOUR THEATER POPCORN MACHINE

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

This appliance has no user serviceable parts.

POPCORN IDEAS & RECIPES

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

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

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

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

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

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

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

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

West Bend® ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

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

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

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department through our website at www.westbend.com "Support" -> "Contact Us". A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, hand written receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

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

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

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

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

WestBend®

4 QT. (3.8L) MACHINE À POPCORN

THEATER

Mode d'Emploi



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits West Bend sur notre site Internet: **<http://registerproducts.online>**

L'enregistrement du produit n'est pas obligatoire pour activer la garantie.

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

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

© 2020 West Bend®

www.westbend.com

PRECAUTIONS IMPORTANTES



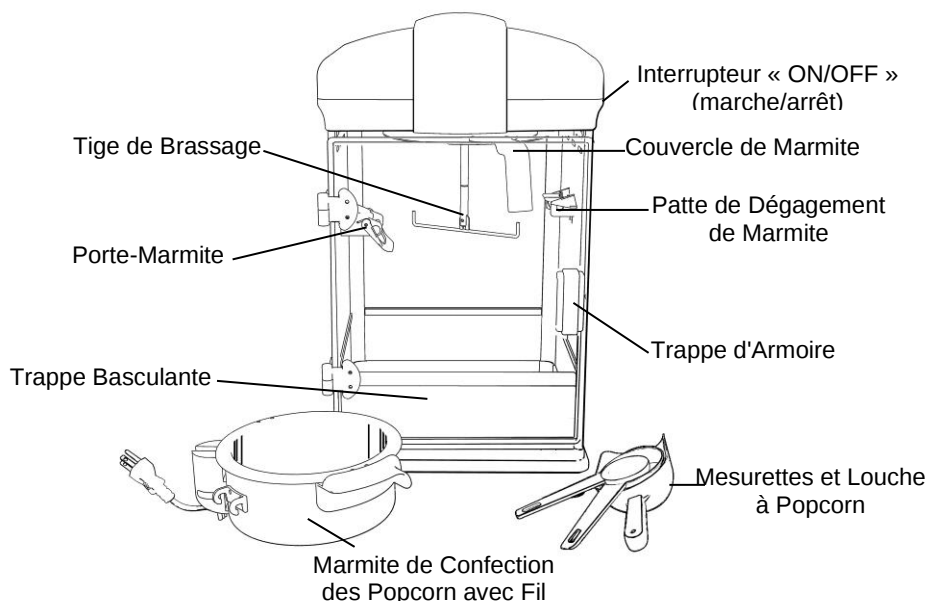
MISE EN GARDE

Afin de prévenir toute blessure ou tout dégât matériel, veuillez lire la totalité des instructions et des mises en garde.

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

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Afin de vous protéger contre tout incendie, électrocution et toute blessure, assurez-vous de ne pas plonger le cordon, les fiches, ou tout autre composant électrique dans de l'eau, ni dans tout autre liquide.
- Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation de cette machine par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- Ne laissez jamais une machine à popcorn branchée sans surveillance.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant tout nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des éléments et avant le nettoyage.
- N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais état, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou toute autre détérioration. Pour consulter les informations sur les réparations, se référer à la page concernant la garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend risque de provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.
- N'utilisez pas cette machine en plein air.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre depuis l'extrémité d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur, ni à proximité d'un brûleur chaud, à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- Pour débrancher, réglez tous les boutons sur « OFF » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Un fil d'alimentation électrique court est fourni, afin d'éviter les risques de se prendre les pieds ou de trébucher sur un fil d'alimentation plus long.
- Des rallonges sont disponibles, mais celles-ci doivent être utilisées avec prudence. Bien que l'utilisation d'une rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser une, assurez-vous que la puissance nominale indiquée sur la rallonge soit supérieure ou égale à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, la rallonge doit avoir un cordon à 3 brins, raccordé à la terre. Afin d'éviter que le cordon ne soit tiré ou que quelqu'un ne s'y prenne les pieds, positionnez la rallonge afin qu'elle ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute autre surface d'où elle pourrait être tirée par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.
- N'utilisez ni prise ni rallonge si la prise de l'appareil n'est pas bien branchée ou si la rallonge chauffe.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

CONSERVEZ CES CONSIGNES



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

UTILISATION DE VOTRE MACHINE À POPCORN THEATER

1. La poignée tournée vers le bas, soulevez le couvercle vers le haut de la machine, enfillez la tige dans le haut, à travers le trou dans le couvercle. Les aimants tiendront le couvercle vers le haut. Vissez la tige de brassage dans le sens des aiguilles d'une montre, dans le haut de la machine à popcorn.
2. Tenez la marmite verticalement, et appuyez-la contre le porte-marmite, en mettant les crochets sur la barre pour accrocher la marmite sur le crochet à marmite. Soulevez la marmite pour qu'elle repose sur la patte de dégagement de la marmite. Mettez le ramasse-grains dans la tirette en bas de l'armoire, puis mettez le capot au haut. Branchez le fil de la marmite dans la prise située en haut de la machine. **NE PAS** brancher la marmite directement dans une prise murale. Installez la trappe basculante, puis celle de l'armoire.
3. **En utilisant la mesurette et la tasse prévues**, mettez deux cuillerées (à soupe) d'huile dans la marmite, suivies d'une à deux tasses ($\frac{1}{4}$ à $\frac{1}{2}$ tasse) de grains de maïs, puis refermez le couvercle de la marmite. **Remarque: NE PAS** tenter de faire cuire plus de deux tasses ($\frac{1}{2}$ tasse) de popcorn d'un seul coup, et **NE PAS**

utiliser plus de **deux** mesures (2 c. à soupe) d'huile pour confectionner des popcorn, car la marmite pourrait être endommagée.

4. Ne branchez le fil de l'armoire que sur une prise secteur 120 volts CA. Fermez la trappe de l'armoire puis mettez l'interrupteur « ON / OFF » sur « I » (marche). La tige de brassage se mettra à tourner, et la marmite commencera à chauffer.
5. Au bout d'environ 3 minutes, le popcorn commenceront à éclater, et débordent peut-être. Continuez jusqu'à une pause de 2 à 3 secondes entre les éclatements. Mettez l'interrupteur « ON / OFF » sur « O » (arrêt). Appuyez sur la patte de dégagement de la marmite sur la droite de l'armoire. Cela fera descendre la marmite en libérant le popcorn restant.
6. Avant de servir le popcorn, ou si vous en faites d'autres, utilisez la louche pour enlever tous le popcorn restant dans la marmite, puis utilisez la poignée pour soulever et remettre la marmite sur la patte de dégagement. Ne laissez pas la marmite reposer sur le popcorn. **PRÉCAUTIONS:** La marmite est chaude! Retirez immédiatement le popcorn de l'armoire si vous prévoyez de faire davantage de popcorn.
7. Si vous en faites d'autres, ajoutez l'huile et les grains dans la marmite, puis appuyez sur « ON / OFF » pour remettre sur « I » (marche). Reprenez les étapes 3 à 6 si nécessaire. L'armoire doit toujours être vidée entre les chaque confection de popcorn.

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

- Une petite quantité de fumée et/ou d'odeur peut être émise au moment de la chauffe, en raison de la diffusion des huiles de fabrication - c'est tout à fait normal.
- Quelques sons étouffés d'expansion / contraction peuvent se faire entendre durant le chauffage et le refroidissement. Ceci est normal.

ASTUCES

- Utilisez toujours du maïs frais. Le vieux maïs sec n'éclate pas bien, car il a perdu toute son humidité et peut roussir.
- Garder les grains de maïs restant dans un récipient en verre ou en plastique bien fermé, afin que les grains de maïs ne perdent pas leur taux humidité. Assurez-vous de conserver le récipient dans un endroit frais, mais ne le placez pas au réfrigérateur. Les réfrigérateurs ont un taux d'humidité peu élevé et les grains de maïs peuvent se dessécher et ne pas éclater correctement.
- Rendement moyen du maïs soufflé

	Quantité de maïs	Qts. (L) / tasse popcorn
2 Oz.	¼ tasse	2 (1.9L) / 8
	⅓ de tasse	3 (2.8L) / 12
4 Oz.	½ tasse	4 (3.8L) / 16

- Le fait que les grains de maïs n'éclatent pas correctement, est souvent dû à la qualité des grains de maïs, leur fraîcheur, leur taux d'humidité et à leur variété. Le fait que des grains de maïs n'éclatent pas n'indique pas forcément une défaillance de l'appareil.
- Au fil du temps, le sel et l'huile peuvent éroder les parois de l'armoire et les rendre peu attrayantes. Il est important de bien nettoyer et de bien sécher l'armoire après chaque utilisation.

- Si votre machine ne chauffe pas, vérifiez que le fil d'alimentation de la marmite soit branché dans la prise en haut de l'armoire.
 - Des traces de brûlure en bas de la marmite sont dues à l'accumulation d'huile. Outre le nettoyage après chaque utilisation, nous recommandons aussi de nettoyer régulièrement avec un nettoyant non abrasif et une éponge.
 - Bien que nous recommandions d'utiliser du maïs à éclater blanc ou jaune ordinaire, cet appareil popcorn peut également être utilisé avec du maïs gourmet ou biologique. Toutefois, les maïs gourmets et biologiques peuvent ne pas donner d'aussi bons résultats que le maïs à popcorn ordinaire, et un plus grand nombre de grains peuvent ne pas éclater.
 - Au lieu de faire cuire le maïs avec de l'huile végétale, essayez l'huile d'olive extra vierge, l'huile de noix de coco, l'huile de maïs, de cacahouète, de tournesol ou de canola. Il est également possible d'utiliser des huiles spéciales, mais il peut être nécessaire de faire des essais afin d'obtenir les meilleurs résultats et l'arôme préféré.
- Ne pas mettre plus de 2 grandes cuillères d'huile.**

NETTOYAGE DE VOTRE MACHINE À POPCORN THEATER

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

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

RECETTES ET IDÉES D'UTILISATION DU MAÏS

Le popcorn constituent la base idéale pour créer des friandises. Vous pouvez inventer des concoctions décadentes avec du chocolat et des bonbons ou, sans remords, des collations saines que chacun pourra savourer. Voici quelques idées pour commencer mais vraiment, ensuite, votre imagination prendra le relais.

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

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

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

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

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

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

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

West Bend® ("la société") garantit "pièces et main d'œuvre" que cet appareil est, et demeurera, exempt de défauts, pendant une durée d'un (1) an, à compter de la date originelle d'achat, en fonction d'une preuve d'achat, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

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

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

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

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

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

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

Date d'achat ou de réception en cadeau: _____

Lieu d'achat et prix, si connus: _____

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

WestBend®

MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ TIPO TEATRO DE 4 CUARTOS DE GALÓN (3.8L)

Manual de Instrucciones



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

<http://registerproducts.online>

No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Precauciones Importantes.....	2
Antes de Usar por Primera Vez.....	3
Cómo Usar la Máquina de Hacer Palomitas de Maíz Tipo Teatro	3
Consejos Prácticos.....	4
Como Limpiar la Máquina de Hacer Palomitas de Maíz Tipo Teatro	5
Ideas y Recetas para Palomitas de Maíz	6
Garantía	7

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

© 2020 West Bend®

www.westbend.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

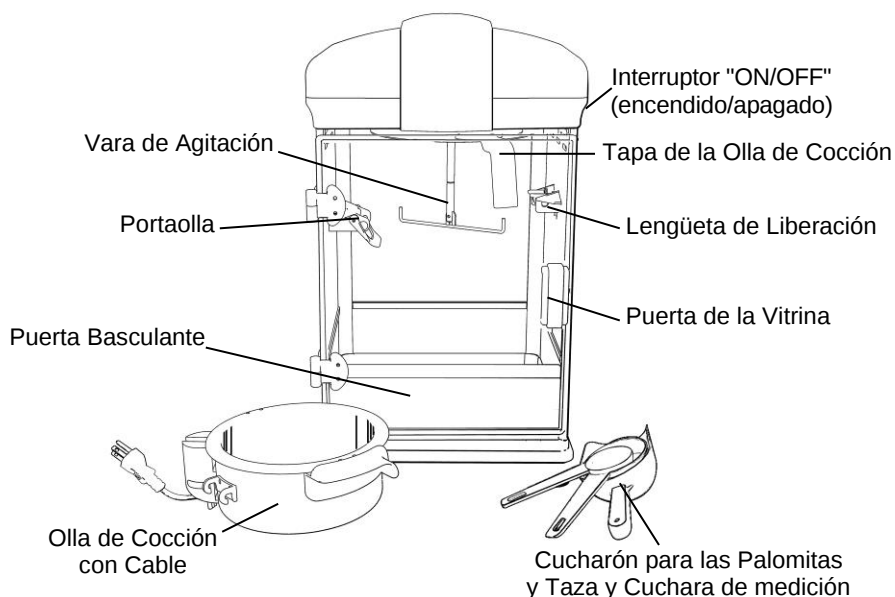
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Para protegerse contra los peligros de fuego, descargas eléctricas y lesiones no sumerja el cordón eléctrico, los enchufes u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este aparato sea usado por o cerca de niños.
- Una máquina de hacer palomitas de maíz que esté enchufada a un tomacorriente no deberá dejarse sola durante ningún momento.
- Siempre desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- No haga funcionar ningún aparato que tenga el cordón eléctrico o el enchufe dañados, después de haber sufrido una falla o de haberse dañado de cualquier manera. Para información relacionada con el servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend puede ser causa de fuego, descargas eléctricas, o lesiones personales.
- No use este artefacto electrodoméstico al aire libre.
- No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
- Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- No utilice el artefacto electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero debe tenerse cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar cables de extensión, si debe utilizar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica indicada del cable de extensión sea igual o mayor a la del artefacto. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. A fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo, coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie donde pueda ser halado por niños o se pueda tropezar con él.

- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Evite el contacto con partes en movimiento.
- **Sólo para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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

CÓMO USAR LA MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ TIPO TEATRO

1. Con el mango hacia abajo, levante la tapa al techo de la máquina de hacer palomitas, pasando el poste en el techo a través del agujero en la tapa. Los imanes sostendrán la tapa levantada. Atornille la varilla de agitación en sentido horario en el poste en el techo de la máquina.
2. Sostenga la olla de cocción en posición vertical y presiónela contra el portaolla, a la vez que coloca los ganchos sobre la barra para colgar la olla en el gancho para la olla. Levante la olla para que se apoye en la lengüeta de liberación de la olla. Coloque la bandeja para atrapar granos en la muesca en el fondo del piso de la vitrina, y luego coloque la malla encima de esta. Enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente en el techo de la máquina de hacer palomitas. **NO** enchufe la

olla de cocción directamente a un tomacorriente de pared. Instale la puerta basculante, y luego la puerta de la vitrina.

3. **Con la cuchara y la taza de medición suministradas**, coloque dos cucharadas (2 cdas.) de aceite en la olla de cocción seguidas de uno a dos tazas llenas ($\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ taza) de granos de maíz palomero, y luego baje la tapa de la olla. **Nota: NO** intente preparar más de dos tazas de medición llenas ($\frac{1}{2}$ taza) de maíz palomero a la vez y **NO** utilice más de **dos** cucharadas (2 cdas.) de medición de aceite para preparar las palomitas de maíz, pues podría causar daños a la olla de cocción.
4. Enchufe el cordón eléctrico que proviene de la vitrina **SOLAMENTE** a un tomacorriente de corriente alterna de 120 V. Cierre la puerta de la vitrina y luego presione el interruptor de encendido a la posición "I" (encendido). La varilla de agitación girará y la olla de cocción comenzará a calentarse.
5. Después de unos 3 minutos, el maíz palomero comenzará a reventar, y eventualmente se desbordará a la vitrina. Continúe hasta que haya una pausa de 2-3 segundos entre reventones. Gire el interruptor de encendido a la posición "O" (apagado). Presione hacia abajo la lengüeta de liberación de la olla de cocción a la derecha de la vidriera. Esto hará que la olla caiga, liberando las palomitas de maíz restantes.
6. Antes de servir las palomitas de maíz, o si va a preparar lotes adicionales, utilice el cucharón para retirar cualquier resto de palomitas de maíz en la olla de cocción, y luego utilice el mango para elevar la olla de vuelta a la lengüeta de liberación de la olla de cocción. No permita que la olla de cocción se apoye sobre las palomitas de maíz. **PRECAUCIÓN:** ¡La olla de cocción está caliente! Vacíe las palomitas de maíz de la vitrina de inmediato si planea preparar más palomitas.
7. Si va a preparar lotes adicionales de palomitas, agregue el aceite y los granos a la olla de cocción, y luego presione el interruptor de encendido de nuevo a la posición "I" (encendido). Repita los pasos 3 al 6 las veces que sean necesarias. La vitrina debe siempre mantenerse vacía entre lotes.
8. Si no va a preparar más palomitas de maíz, desenchufe la vitrina del tomacorriente de pared y deje enfriar por completo. **NO** intente desenchufar el cordón eléctrico de la olla de cocción mientras el aparato esté caliente.
 - Una pequeña cantidad de humo y/o olor puede ocurrir al calentarse debido a la liberación de aceites usados en la fabricación – esto es normal.
 - Algunos sonidos menores de extensión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento – esto es normal.

CONSEJOS PRÁCTICOS

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

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

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

COMO LIMPIAR LA MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ TIPO TEATRO

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

Este aparato no contiene piezas reparables por el usuario.

IDEAS Y RECETAS PARA PALOMITAS DE MAÍZ

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

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

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

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

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

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

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

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

West Bend® ("la Compañía") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el Manual de Instrucciones. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de la Compañía. Esta garantía rige solamente para el uso doméstico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin efecto, a juicio exclusivo de la Compañía, si el aparato ha sido dañado por accidente, mal uso, abuso, negligencia, arañazos, o si el aparato ha sido alterado de alguna manera.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA ASUMIRÁ LA COMPAÑÍA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al www.westbend.com "Support" -> "Contact Us". Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; **los recibos escritos a mano no son aceptados**. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

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

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

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

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

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