



2.5 OZ. POPCORN MAKER & CART

Instruction Manual



Register this and other West Bend® products through our website:
[https://westbend.thelegacycompanies.com/
support/tickets/new?ticket_form=product_registration](https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new?ticket_form=product_registration)
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards.....	2
Polarized Plug	3
Product Diagram (Base)	4
Product Diagram (Top)	5
Before Use	5
Assembling Your Popcorn Cart	6 - 11
Install Your Accessory Hook	11
Using Your Popcorn Cart	12
Helpful Hints.....	13
Cleaning Your Popcorn Cart	13
Popcorn Ideas & Recipes.....	14
Warranty	15
Replacement Parts	15
Availability of Spare Parts	15

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

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

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles 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.
- Avoid contact with moving parts.
- Kettle will be hot after use. Do not touch metallic surfaces directly after popping corn. Turn the unit off after popping, and between each batches of corn.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG

North American models with polarized plugs:



POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit,

contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used on short-cord models:

- a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- b. When the product is of the grounded type, the extension cord shall be a grounding type 3-wire cord; and
- c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

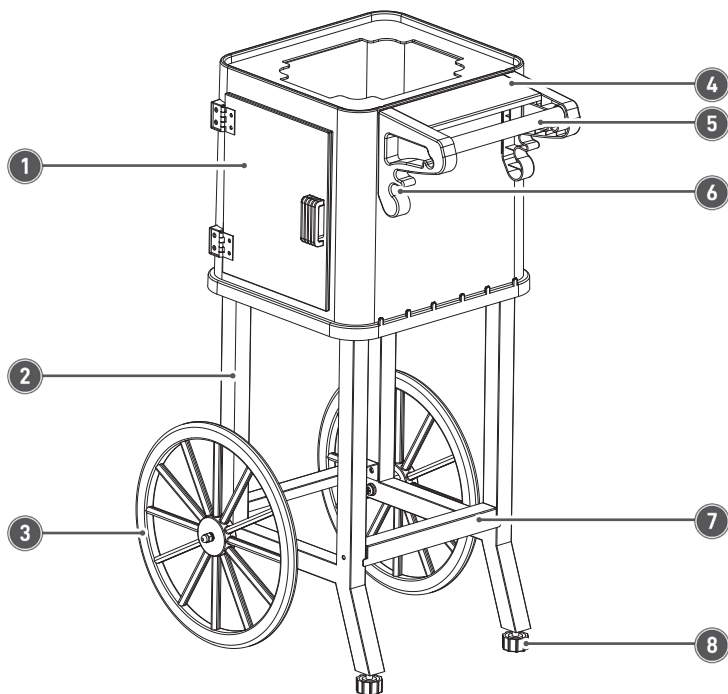
Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

NOTICES

1. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

Congratulations on your purchase of a West Bend® Popcorn Cart!

PRODUCT DIAGRAM - Base



1. Storage Cabinet

2. Side Bracket

3. Wheels

4. Prep Shelf

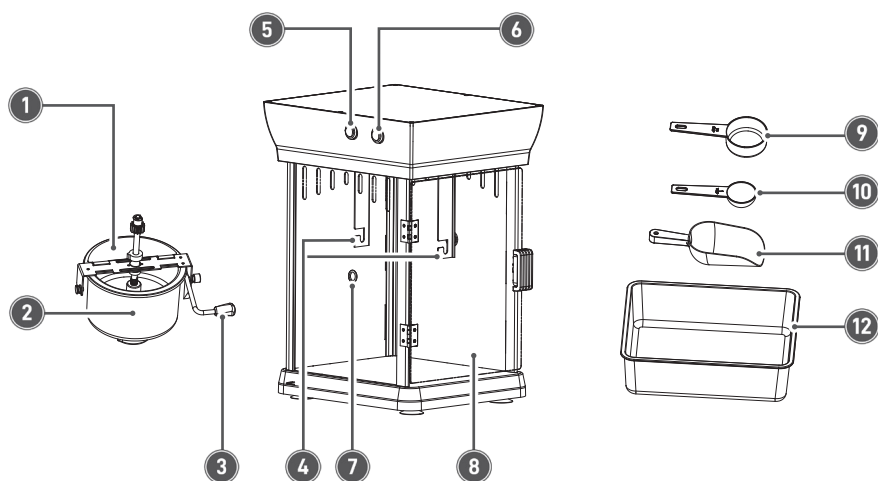
5. Handle Bar

6. Handle Side (2X)

7. Crossbeam

8. Feet

PRODUCT DIAGRAM (Top)



- | | |
|-------------------|-------------------------------|
| 1. Kettle Lid | 7. Accessory Hook Insert Hole |
| 2. Popping Kettle | 8. Door |
| 3. Crank Handle | 9. Measuring Cup |
| 4. Hooks | 10. Measuring Spoon |
| 5. On/Off Switch | 11. Popcorn Scoop |
| 6. Light Switch | 12. Popcorn Tray |



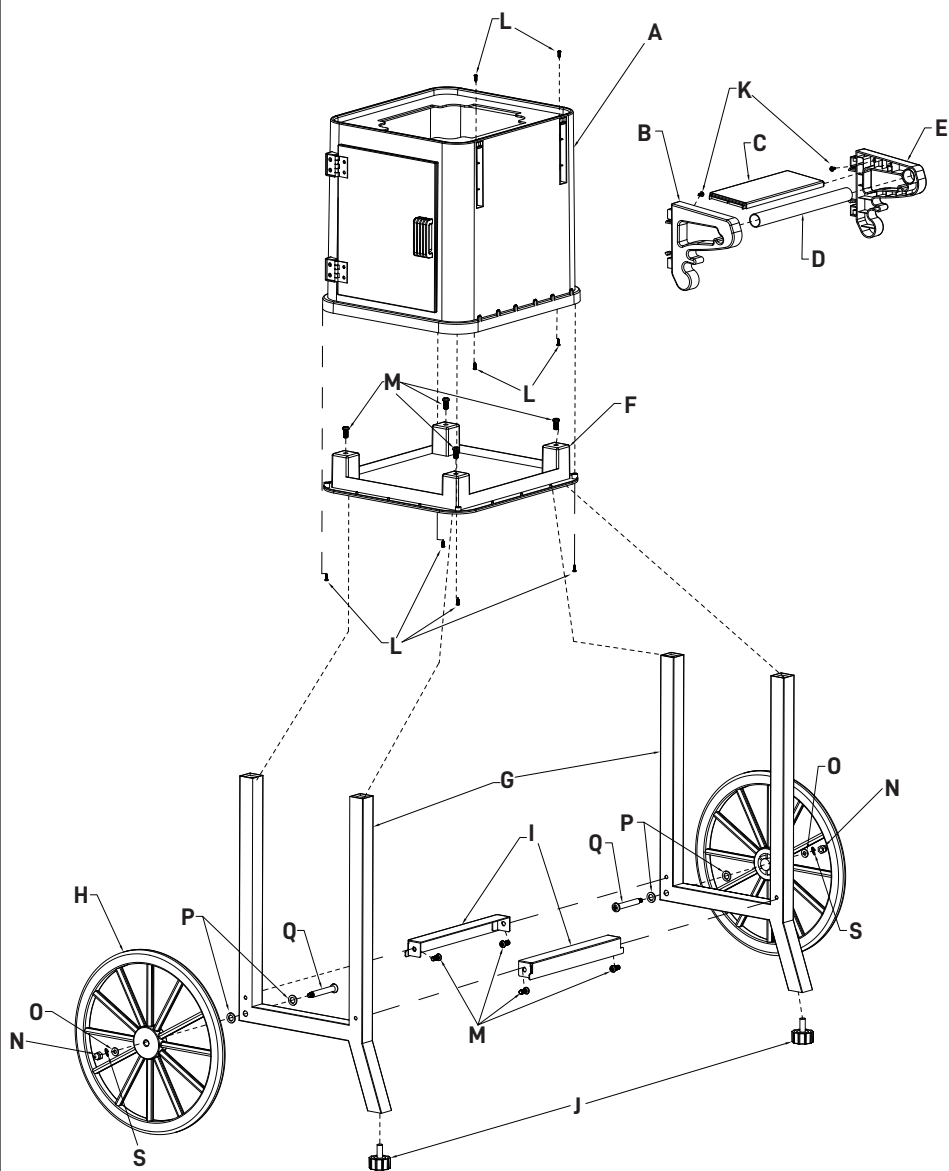
Scan for How To Assemble Video

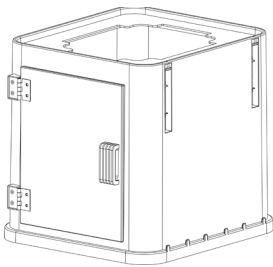
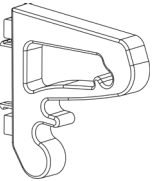
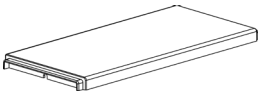
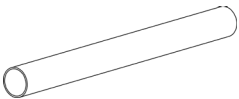
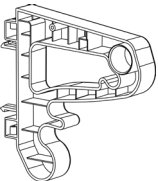
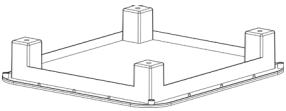
BEFORE USE

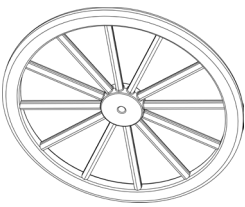
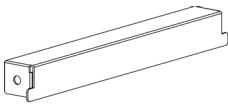
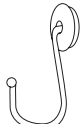
Please check all packaging material carefully before discarding. Accessory parts may be contained within the packaging material.

Wash popcorn tray, 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.

ASSEMBLING YOUR POPCORN CART



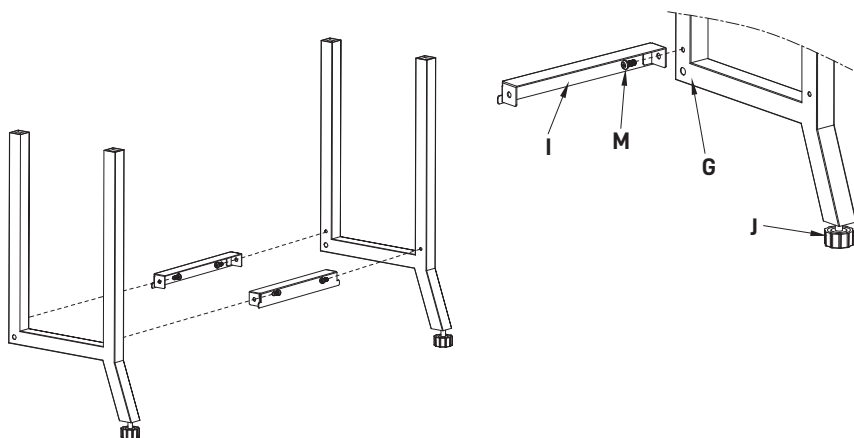
A		1
B		1
C		1
D		1
E		1
F		1
G		2

H		2
I		2
J		2
K		2
L		8
M		8
N		2
O		2
P		4
Q		2
S		2
T		1

ASSEMBLING YOUR POPCORN CART

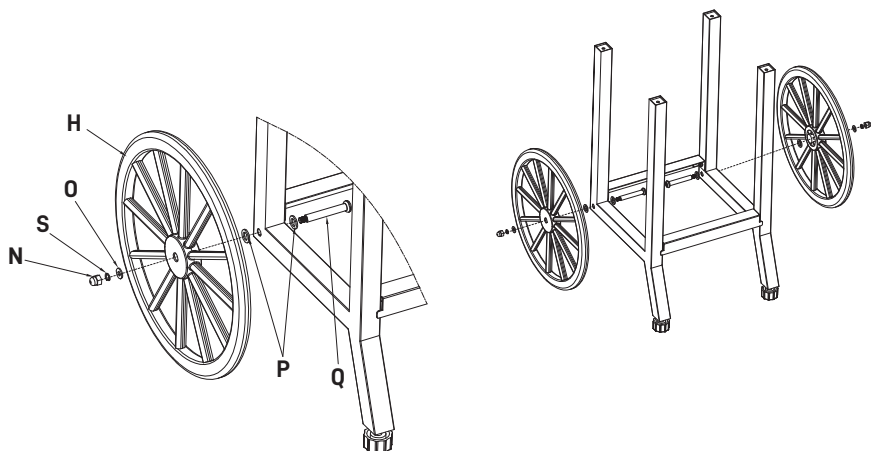
STEP 1

Insert two Side Brackets (**G1** and **G2**) with two Axle Crossbeams (**I**).Screw in support crossbeam with screws (**M**) (x4). Screw in leveling feet (**J**)



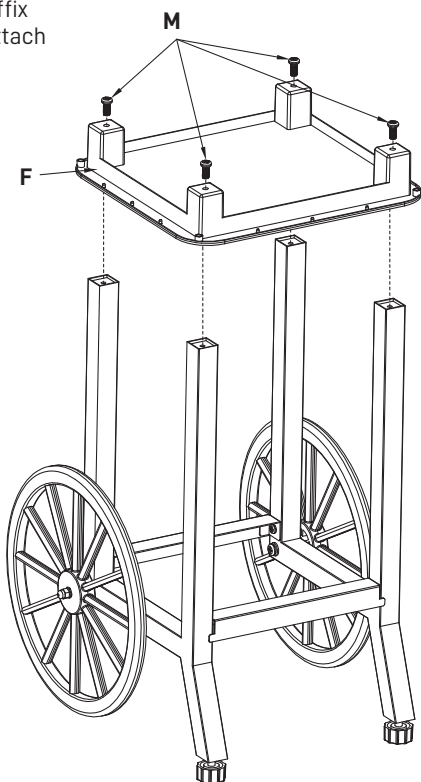
STEP 2

Place the wheels (**H**), painted side out, over the axle crossbeam pegs (**I**), then affix with washer and screw (in order **Q**, **P** (x2), **O**, **S**, **N**). Cover holes with cap covers.



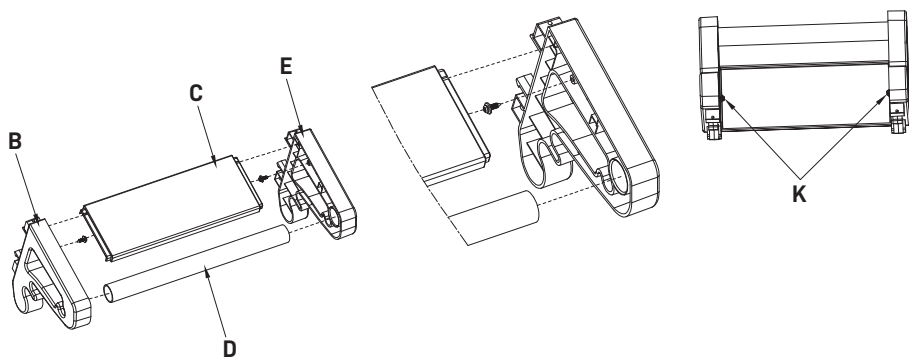
STEP 3

Attach the cabinet base (**F**) to the legs. Affix with screws (**M**). Screw all 4 corners to attach to the legs.



STEP 4

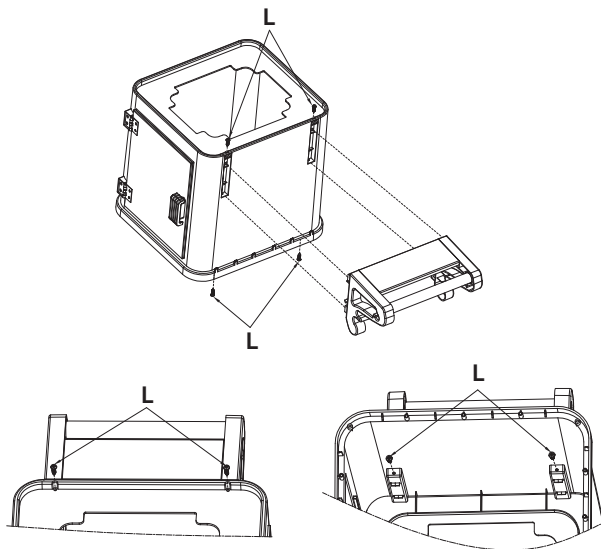
Assemble the handle and preparation tray. Insert the preparation tray (**C**) into the handle side (**E** or **B**), aligning the screw holes. Screw into place with one of the small screw (**K**). Insert the handle bar (**D**) into the opening. Repeat with the other handle side (**E** or **B**)



ASSEMBLING YOUR POPCORN CART

STEP 5

Attach the handle assembly. Slide the assembled handle into the slots of the cabinet (A). Press until the tables click in place. Screw the handle in from top and bottom (Screw type L)(x4).

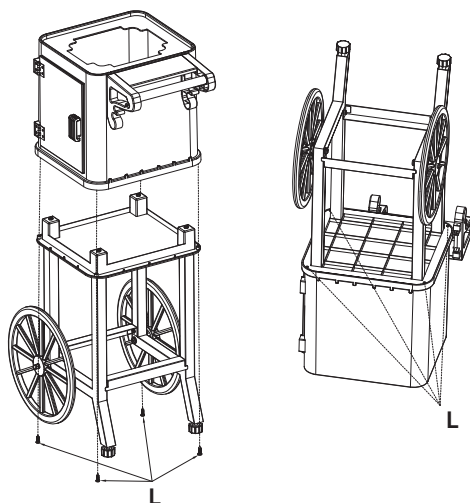


STEP 6

Turn the cabinet upside down. Place the cabinet legs into the cabinet then use the 4 screws (L) to affix the cabinet to the cabinet base.

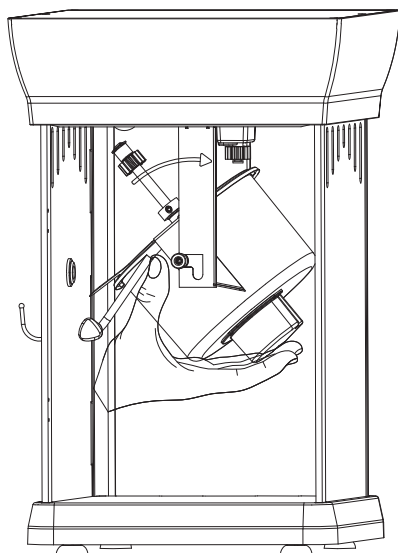
Note : The wheels are typically placed on the opposite side to the handle assembly. Place the cart back in its up position.

Place the popcorn maker onto the cart. The popcorn maker has suction feet for added stability. Your popcorn cart is now ready to use.



STEP 7

Insert the kettle's left tab into the left hook, then guide the right tab into the right hook until both sides are securely in place. Ensure the kettle is in a level (horizontal) position. Make sure the small wheel on the kettle lines up and touches the motor wheel under the top canopy, this ensures proper operation.

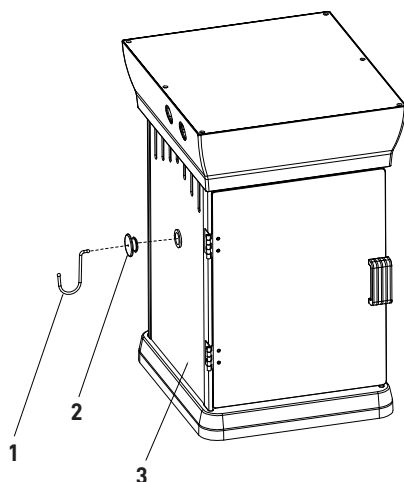


INSTALL YOUR ACCESSORY HOOK

The silicone plug is already pre-installed in the left side wall of your popcorn cart.

- 1. Locate the Plug**
Find the small silicone plug in the center of the left side window.
- 2. Insert the Hook**
Insert the straight end of the metal hook into the center of the silicone plug.
- 3. Push Until Secure** Press firmly until the hook is fully inserted and feels snug.
- 4. Hang & Enjoy**
Use the hook to hold your scoop or other lightweight accessories for easy access while popping.

Tip: For lightweight items only. Do not overload.



USING YOUR POPCORN CART

1. Hang the kettle on the hooks with the cover handle towards the door. Plug the cord from the ceiling of the popper into the outlet in the kettle. DO NOT plug the kettle directly into a wall outlet.
2. Plug the cord from the cabinet into a 120 v, AC outlet ONLY. Close the cabinet door then press the "ON/OFF" switch to "I" (ON). The stir rod will spin, and the kettle will begin heating. Preheat kettle for 2-3 minutes. Press the "ON/OFF" switch to "O" (OFF).
3. Make sure that you place the popcorn tray into the cabinet. Open the kettle lid carefully. Using the smaller end of the provided measuring spoon (about 2/3 tablespoon), add your preferred popcorn cooking oil. For best results, use light vegetable oil.
4. Using the larger end of the measuring spoon (about 2 ounce), add popcorn kernels to the kettle. Do not exceed the recommended amounts of popcorn or oil, as this may damage the kettle.
5. Close the door and turn the popcorn maker ON. In about 2-3 minutes, the popcorn will start popping and overflow into the plastic tray.
6. When there is a 2-3 second pause between pops, turn the popcorn maker OFF and tilt the kettle by turning the crank handle toward you to release the popcorn. This may require several turns.

Caution: please make sure to turn the unit off before attempting to pop another batch of corn.

7. If popping more popcorn, add oil and kernels to the kettle, close the lid, then press the "ON/OFF" switch to "I" (ON). Repeat steps 4 & 5 as necessary. 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.

Note: The cabinet should be emptied between batches, but two batches will fit.

- 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

- This popper includes a handy onboard storage cabinet. Use this to store all of your popper accessories and supplies when not in use.
- Always use fresh popcorn. Dried out, stale, or old popcorn pops poorly as it has lost its moisture content and may scorch.
- While we recommend using regular white or yellow popcorn, this popcorn popper can also accommodate premium and gourmet popcorns. However, premium and gourmet popcorns may not yield results as good as regular popcorn; you may notice an increase in the number of unpopped kernels.
- 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.
- 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 top of the cabinet is fully plugged in to the kettle.
- 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.
- 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 1 tablespoon of any oil.
- The cabinet light can be used at any time before, during, and after the popping cycle. It is purely decorative and does not give off any meaningful additional heat.

CLEANING YOUR POPCORN CART

1. Let the popper cool completely before cleaning. Unplug the cabinet cord from the wall outlet, then unplug the kettle. Open the kettle cover and discard any unpopped kernels. Use a soapy dishcloth or non-abrasive scrubber to clean the inside of the kettle, then wipe with a clean, damp cloth and dry thoroughly. For more thorough cleaning, once the kettle has cooled, lift it off the hooks to remove. Do not immerse the kettle in water.
2. Wash the measuring cup and spoon, popcorn scoop, and popcorn tray in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
3. 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.

This appliance has no user serviceable parts.

Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See warranty available online.

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)
- Sea salt
- Garlic powder
- Onion powder
- Chili powder
- Cumin
- Oregano
- Rosemary
- Paprika
- Thyme
- Celery flakes
- Parsley
- Crushed red peppers
- Black pepper
- Lemon, orange, or lime zest
- Cocoa powder
- Basil
- Cinnamon
- Cloves
- Chives
- Sugar
- Dill
- Aged and grated 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
- Chocolate chips
- Marshmallows
- Salted peanuts
- Bacon
- Blue cheese crumbles
- Reduced balsamic vinegar (fruit infused is delightful)
- Cake mix
- Cake or brownie crumbles
- Nuts
- Candy pieces or Bite-sized candies
- Hot cocoa mix
- Sweetened cereal
- Melted chocolate or Almond bark
- Toasted or grated coconut
- Powdered drink mixes
- Dry cheese sauce powder
- Peanut butter
- Cocoa powder
- Powdered sugar
- Pretzels
- Graham cracker pieces
- Crushed cookies

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

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

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

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

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

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

Valid only in USA and Canada.

REPAIR SERVICES

Repair is not offered by The Legacy Companies, LLC ("the Company"), ("TLC") or ("Legacy").

Replacement is offered only under TLC limited warranty. The Legacy Companies, LLC ("the Company") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship.

Warranty Coverage Periods:

West Bend: 1-Year Limited Warranty

Model: PCWB25

Defective products may be replaced at TLC's discretion for a period of 1 year from the later of the date of purchase.

After the limited warranty expires, replacement products or parts will no longer be offered.

For more warranty details and claims: www.westbend.com



Contact for warranty service:

<https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new>

AVAILABILITY OF SPARE PARTS

PCWB25-SWITCH	PCWB25-SUCFEET	PCWB25-HINGE	PCWB25-SPOON	PCWB25-ADJFEET
PCWB25-CANDYDP1	PCWB25-CABDOOR	PCWB25-FTDOOR	PCWB25-KETTLE	PCWB25-LAMP
PCWB25-MOTOR	PCWB25-WHEEL	PCWB21-WHSCREW		



CHARIOT À POP-CORN, 2.5 OZ. (70.75G)

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et d'autres produits West Bend® sur notre site web:
[https://westbend.thelegacycompanies.com/
support/tickets/new?ticket_form=product_registration](https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new?ticket_form=product_registration)
L'enregistrement du produit n'est pas requis pour activer la garantie.

Consignes de Sécurité Importantes	2
Fiche Polarisée	3
Diagramme du Produit (base)	4
Diagramme du Produit (haut)	5
Avant l'Utilisation	5
Assemblage De Votre Chariot À Pop-Corn	6 - 11
Installez Votre Crochet Pour Accessoires	11
Utilisation De Votre Chariot À Pop-Corn	12
Conseils Utiles	13
Nettoyage De Votre Chariot À Pop-Corn	13
Recettes Et Idées D'utilisation Du Maïs	14
Garantie	15
Services de réparation	15

CONSERVER LE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Français

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



MISE EN GARDE

Pour éviter les blessures corporelles ou les dommages matériels, veuillez lire et respecter toutes les instructions et avertissements.

Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, il faut toujours prendre des précautions de base, notamment :

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas aux surfaces brûlantes. Servez-vous des poignées ou boutons.
- Pour vous protéger des incendies, des chocs électriques et blessures corporelles, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches ou d'autres pièces électriques dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Une surveillance étroite est de rigueur lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Un éclateur branché dans une prise ne doit pas rester sans surveillance.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), une fois que l'appareil a présenté un défaut de fonctionnement ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Pour obtenir des informations sur l'entretien et les réparations, veuillez consulter la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend risque de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces brûlantes.
- Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Pour déconnecter, mettez la commande sur « OFF » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil qui contient de l'huile ou autre liquide brûlant(e).
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- La bouilloire sera chaude après utilisation. Ne touchez pas les surfaces métalliques directement après avoir fait éclater le maïs. Éteignez l'appareil après chaque utilisation et entre chaque fournée.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

FICHE POLARISÉE

Modèles nord-américains à fiches polarisées :



FICHE POLARISÉE

L'appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, la conception de la fiche ne permet l'insertion dans une prise polarisée que dans un seul sens. S'il est impossible d'insérer complètement la fiche dans la prise, branchez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, faites appel à un électricien qualifié. N'essayez pas de contourner cette fonction de sécurité ou de modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Si la fiche s'insère trop librement dans la prise CA ou si celle-ci est chaude, ne pas brancher l'appareil dans la prise.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION :

Un cordon d'alimentation court ou séparable est fourni pour réduire les risques que quelqu'un ne s'emmêle dans un long cordon ou ne trébuche sur celui-ci. Il existe des rallonges ou des cordons d'alimentation amovibles plus longs, mais il faut les utiliser avec précaution. Si l'on utilise une rallonge ou un cordon d'alimentation amovible longs sur les modèles à cordon court :

- Les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon d'alimentation détachable ou la rallonge doivent être au moins aussi grandes que celles de l'appareil;
- Lorsque le produit est du type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mis à la terre; et
- Le cordon long ne doit pas dépasser du comptoir ou de la table où des enfants pourraient tirer ou trébucher dessus involontairement.

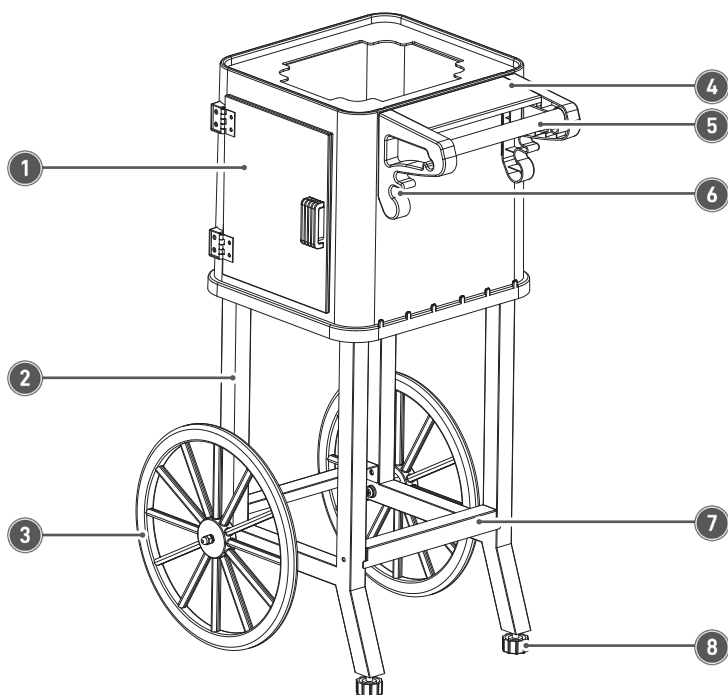
Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation, ni le tordre, ni lui infliger de sévices mécaniques.

NOTICES

- Lors de la première utilisation de l'appareil, une petite quantité de fumée, une faible odeur ou les deux pourraient se dégager.
Ce phénomène est normal dans de nombreux appareils chauffants et cessera après plusieurs utilisations.

Félicitations pour votre achat d'un chariot de maïs éclaté West Bend®!

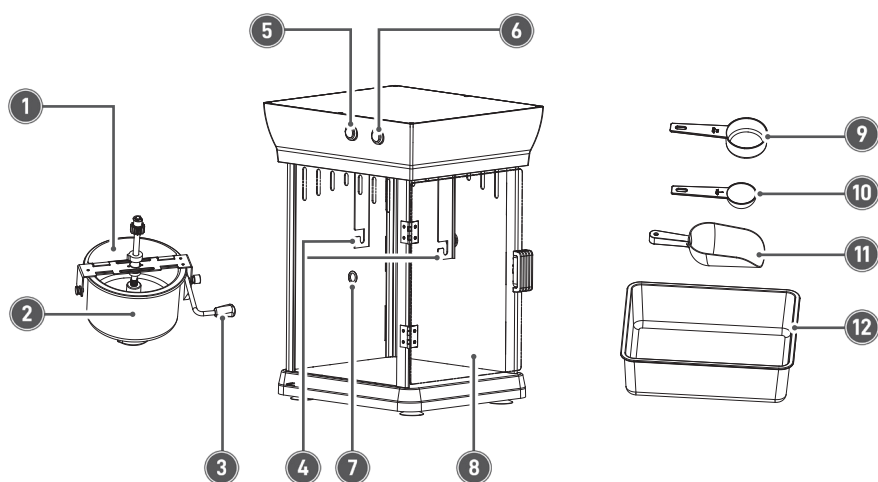
SCHÉMA DU PRODUIT - Base



- 1. Armoire de rangement
- 2. Support latéral
- 3. Roues
- 4. Étagère de préparation

- 5. Guidon
- 6. Poignée latérale (2X)
- 7. Traverse
- 8. Pieds

SCHÉMA DU PRODUIT (Haut)



- | | |
|------------------------------|---|
| 1. couvercle de bouilloire | 7. Trou d'insertion pour crochet accessoire |
| 2. Bouilloire à popping | 8. Porte |
| 3. Manivelle | 9. Tasse à mesurer |
| 4. Crochets | 10. Cuillère doseuse |
| 5. Interrupteur marche/arrêt | 11. Popcorn Scoop |
| 6. Interrupteur | 12. Plateau à popcorn |



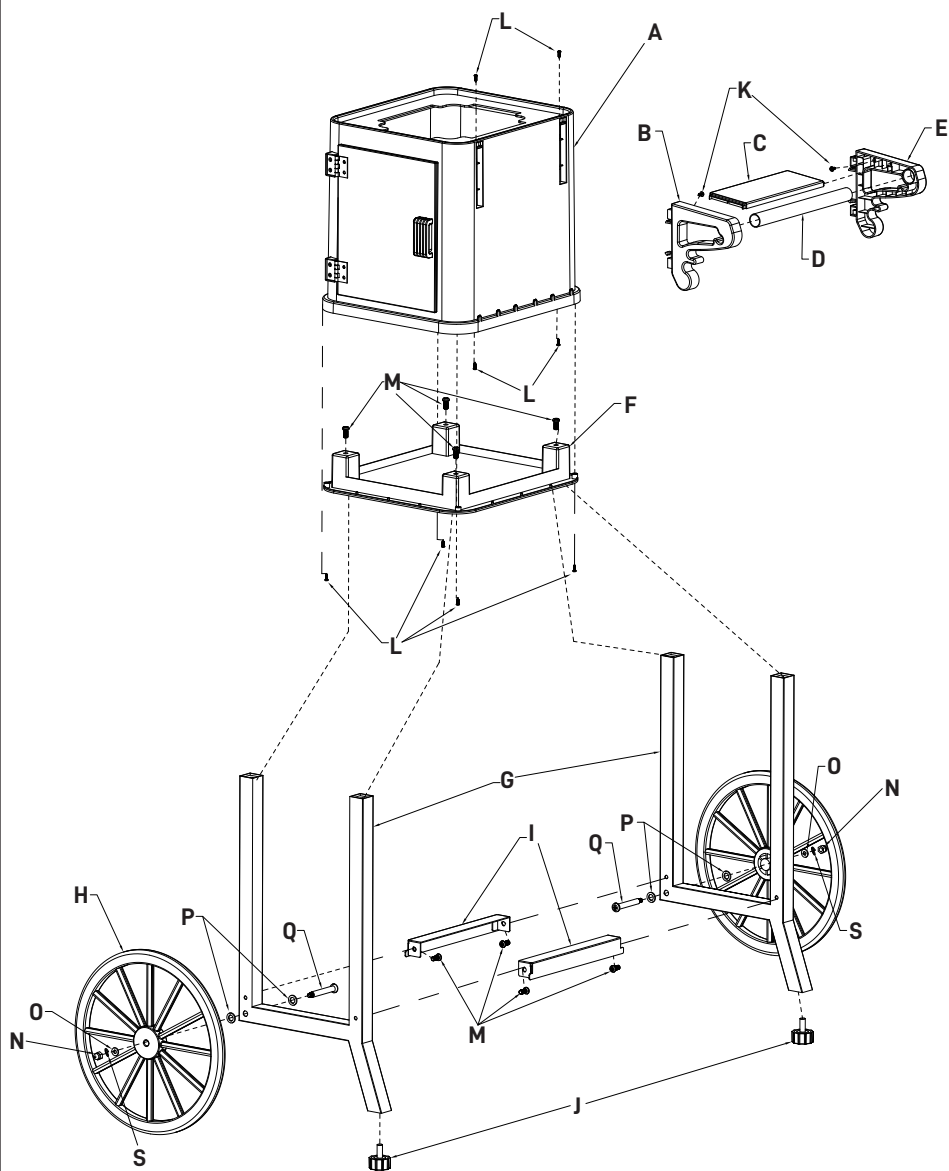
Recherchez la vidéo d'assemblage

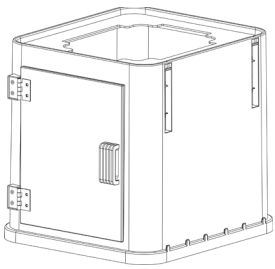
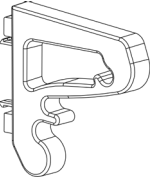
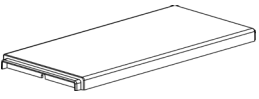
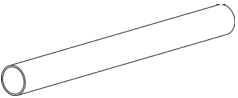
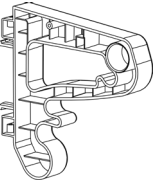
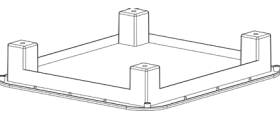
AVANT UTILISATION

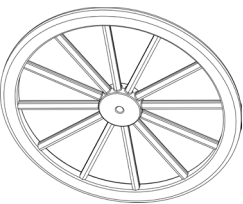
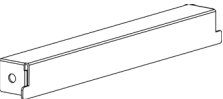
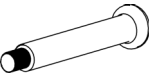
Veuillez vérifier soigneusement tous les matériaux d'emballage avant de les jeter. Des pièces accessoires peuvent se trouver à l'intérieur de l'emballage.

Lavez le plateau à pop-corn, la cuillère à pop-corn, le verre doseur et la cuillère à mesurer à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Essuyez l'intérieur du meuble avec un torchon propre et savonneux, puis rincez avec un chiffon humide non savonneux et séchez soigneusement. Lavez l'intérieur de la bouilloire avec un gant de toilette humide et savonneux. Rincez et séchez soigneusement. Ne plongez pas la bouilloire dans l'eau et veillez à ne pas mouiller le boîtier électrique noir.

ASSEMBLAGE DE VOTRE CHARIOT À POP-CORN



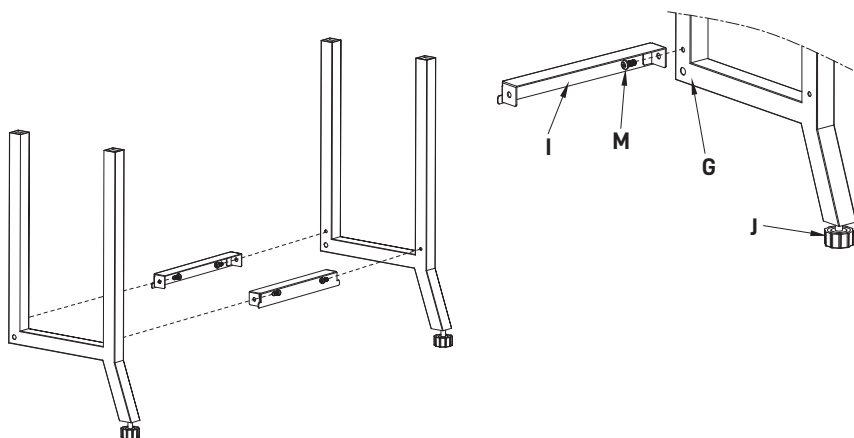
A		1
B		1
C		1
D		1
E		1
F		1
G		2

H		2
I		2
J		2
K		2
L		8
M		8
N		2
O		2
P		4
Q		2
S		2
T		1

ASSEMBLAGE DE VOTRE CHARIOT À POP-CORN

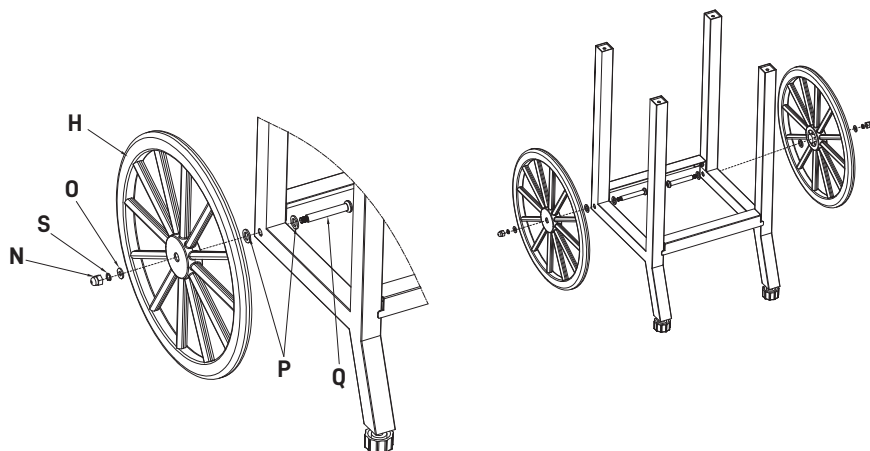
ÉTAPE 1

Insérez deux supports latéraux (**G1** et **G2**) avec deux traverses d'axe (**I**). Vissez la traverse de support avec les vis (**M**) (x4). Vissez les pieds de nivellement. (**J**)



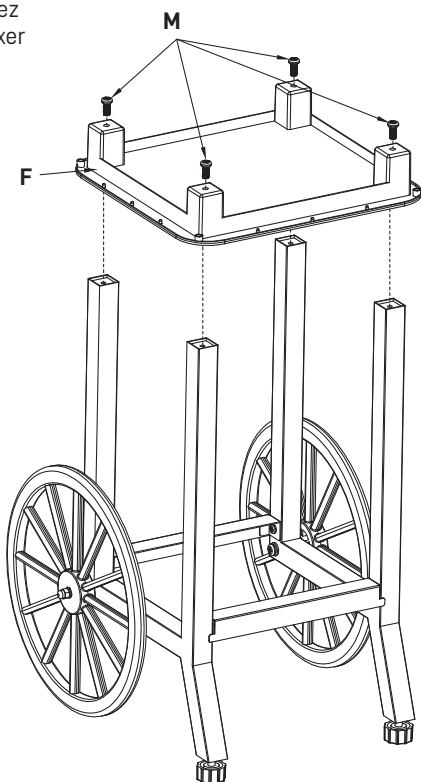
ÉTAPE 2

Placez les roues (**H**), côté peint vers l'extérieur, sur les axes des traverses (**I**), puis fixez avec la rondelle et la vis (dans l'ordre **Q**, **P** (x2), **O**, **S**, **N**). Couvrez les trous avec les capuchons.



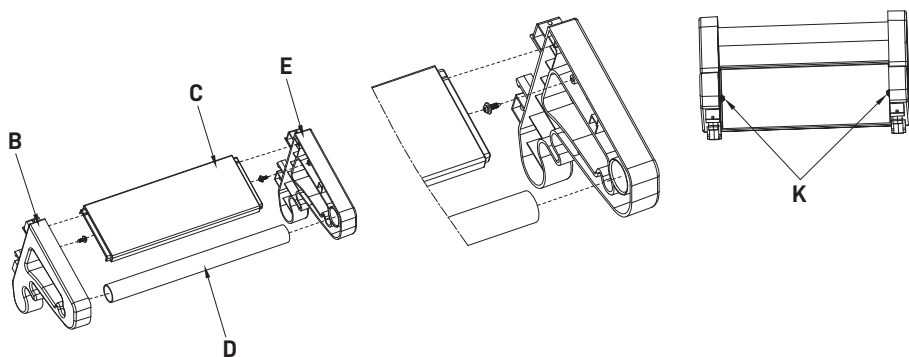
ÉTAPE 3

Fixez la base du meuble (**F**) aux pieds. Fixez avec les vis (**M**). Vissez les 4 coins pour fixer aux pieds.



ÉTAPE 4

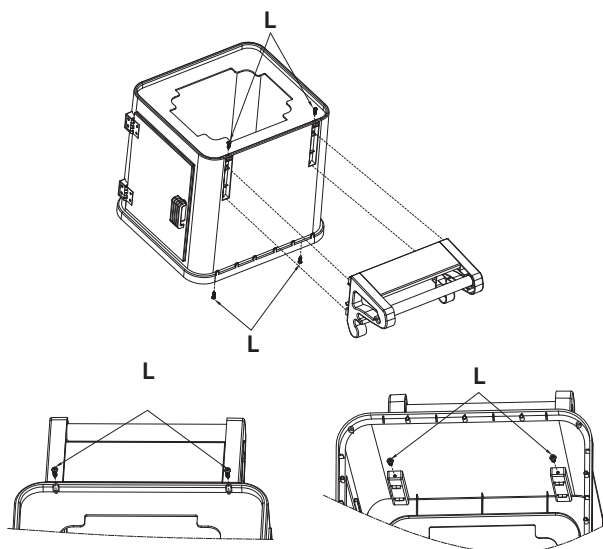
Assemblez la poignée et le plateau de préparation. Insérez le plateau de préparation (**C**) dans le côté poignée (**E** ou **B**), en alignant les trous de vis. Vissez en place avec l'une des petites vis (**K**). Insérez la barre de poignée (**D**) dans l'ouverture. Répétez avec l'autre côté de la poignée (**E** ou **B**).



ASSEMBLAGE DE VOTRE CHARIOT À POP-CORN

ÉTAPE 5

Fixez l'ensemble de la poignée. Faites glisser la poignée assemblée dans les fentes du meuble (A). Appuyez jusqu'à ce que les tables s'enclenchent en place. Vissez la poignée par le haut et par le bas (type de vis **L**)(x4).

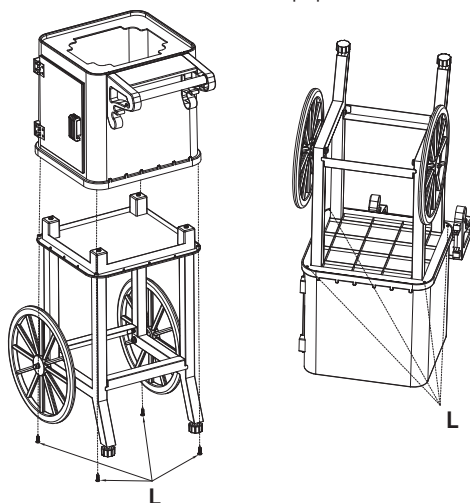


ÉTAPE 6

Retournez le meuble à l'envers. Placez les pieds du meuble dans le meuble puis utilisez les 4 vis (**L**) pour fixer le meuble à la base du meuble.

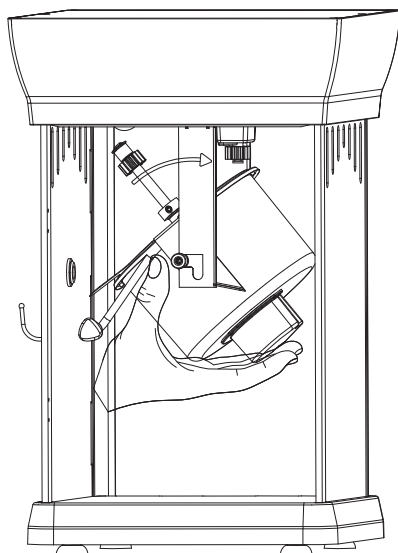
Remarque : les roues sont généralement placées du côté opposé à l'ensemble de la poignée. Remplacez le chariot en position verticale.

Placez la machine à popcorn sur le chariot. La machine à popcorn est équipée de pieds à ventouse pour une stabilité accrue. Votre chariot à popcorn est maintenant prêt à être utilisé.



ÉTAPE 7

Insérez la languette gauche de la bouilloire dans le crochet gauche, puis la languette droite dans le crochet droit jusqu'à ce que les deux soient bien en place. Assurez-vous que la bouilloire est à l'horizontale. Vérifiez que la petite roue de la bouilloire est alignée avec la roue du moteur située sous le couvercle supérieur et la touche ; cela garantit un bon fonctionnement.



ASSEMBLAGE DE VOTRE CHARIOT À POP-CORN

Le bouchon en silicone est déjà préinstallé sur la paroi latérale gauche de votre chariot à pop-corn.

1. Repérez la prise

Repérez le petit bouchon en silicone au centre de la vitre latérale gauche.

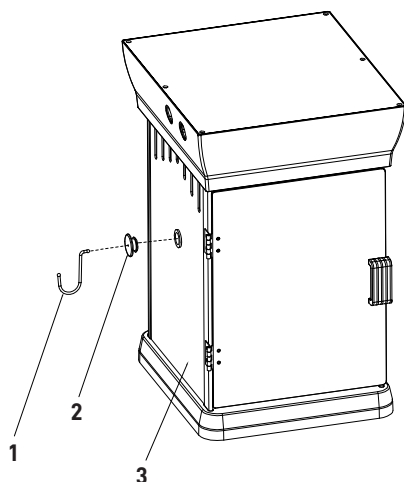
2. Insérez le crochet

Insérez l'extrémité droite du crochet métallique au centre du bouchon en silicone.

3. Poussez jusqu'à ce que ce soit bien en place. Appuyez fermement jusqu'à ce que le crochet soit complètement inséré et bien ajusté.

4. Détendez-vous et profitez-en

Utilisez le crochet pour accrocher votre cuillère ou d'autres accessoires légers et y accéder facilement pendant la préparation des pop-ups.



Conseil : Réservé aux objets légers. Ne pas surcharger.

UTILISATION DE VOTRE CHARIOT À POP-CORN

1. Suspendez la marmite sur les crochets avec la poignée du couvercle tournée vers la porte. Branchez le cordon du plafond de la machine à pop-corn dans la prise de la marmite. NE branchez PAS directement la marmite dans une prise murale.
2. Branchez le cordon du cabinet dans une prise secteur de 120 V, courant alternatif (AC) UNIQUEMENT. Fermez la porte du cabinet, puis appuyez sur le bouton « ON/OFF » sur « I » (ON). La tige de mélange commencera à tourner, et la marmite commencera à chauffer. Préchauffez la marmite pendant 2 à 3 minutes. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » sur « O » (OFF).
3. Ouvrez le couvercle de la marmite avec précaution. À l'aide de l'extrémité plus petite de la cuillère doseuse fournie (environ 2/3 de cuillère à soupe), ajoutez l'huile de cuisson pour maïs soufflé de votre choix. Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'huile végétale légère.
4. À l'aide de l'extrémité plus grande de la cuillère doseuse (environ 2 once), ajoutez les grains de maïs soufflé dans la marmite. Ne dépassez pas les quantités recommandées de maïs ou d'huile, car cela pourrait endommager la marmite.
5. Fermez la porte et mettez la machine à pop-corn en marche. Environ 2 à 3 minutes plus tard, le maïs commencera à éclater et à déborder dans le plateau en plastique.
6. Lorsque l'intervalle entre les éclatements est de 2 à 3 secondes, éteignez la machine et inclinez la marmite en tournant la manivelle vers vous pour libérer le maïs soufflé. Cela peut nécessiter plusieurs tours.
7. Si vous faites éclater plus de maïs, ajoutez de l'huile et des grains de maïs dans la marmite, fermez le couvercle, puis appuyez sur le bouton « ON/OFF » sur « I » (ON). Répétez les étapes 4 et 5 si nécessaire. Si vous ne faites plus éclater de maïs, débranchez le cabinet de la prise murale et laissez-le refroidir complètement. NE tentez PAS de débrancher le cordon de la marmite tant que l'appareil est chaud.

Remarque : Il faut vider l'armoire entre chaque lot mais elle peut contenir deux lots à la fois.

- Il se peut qu'une légère quantité de fumée et/ou odeur se dégage lorsque l'appareil chauffe, en raison de la libération des huiles de fabrication – c'est normal.
- Il se peut que de légers bruits de dilatation/contraction se produisent pendant le réchauffement et le refroidissement – c'est normal.

CONSEILS UTILES

- Cet éclateur à maïs comprend une armoire de rangement intégrée pratique. Utilisez-la pour ranger tous les accessoires et fournitures de votre éclateur quand vous ne l'utilisez pas.
- Utilisez toujours du maïs à éclater frais. Le maïs à éclater desséché, éventé ou vieux n'éclate pas bien, a perdu sa teneur en humidité et risque de brûler.
- Bien que nous recommandions d'utiliser des grains de maïs ordinaires blancs ou jaunes, cet machine à popcorn peut également confectionner des popcorn avec des grains de maïs premium et gourmet. Toutefois, il se peut que vous n'obteniez pas d'aussi bons résultats avec les grains de maïs premium et gourmet qu'avec les grains de maïs ordinaires; vous remarquerez peut-être une augmentation du nombre de grains de maïs qui n'éclatent pas.
- Entrez le maïs à éclater dans des conteneurs hermétiques en verre ou plastique, pour éviter la perte d'humidité dans les grains. Veillez à ranger le conteneur dans un emplacement frais, non pas dans le réfrigérateur. La plupart des réfrigérateurs ont une faible teneur en humidité et peuvent dessécher les grains, entraînant ainsi un éclatement médiocre.
- Si le maïs n'éclate pas, cela résulte normalement de facteurs environnementaux tels que la fraîcheur et la teneur en humidité du maïs à éclater ou les variations par type de maïs à éclater. Les grains non ouverts n'indiquent pas forcément un défaut de l'appareil.
- Avec le temps, le sel et l'huile peuvent abraser et nuire à l'apparence des parois de l'armoire. Il est important de nettoyer et sécher l'armoire avec soin après chaque utilisation.
- Si votre éclateur ne chauffe pas, vérifiez que le cordon d'alimentation du haut de l'armoire est complètement branché dans la marmite.
- Toute brûlure au fond de votre marmite résulte de l'accumulation d'huile. En plus du nettoyage suivant chaque utilisation, nous recommandons également un nettoyage régulier avec un nettoyant et tampon à récure non abrasifs.
- Bien que nous recommandions l'utilisation de maïs à éclater blanc ou jaune ordinaire, cet éclateur de maïs convient également au maïs à éclater gastronomique et biologique. Cependant, le maïs à éclater gastronomique et biologique peut ne pas donner d'aussi bons résultats que le maïs à éclater ordinaire; il se peut que vous remarquiez une augmentation du nombre de grains non ouverts.
- Plutôt qu'éclater avec de l'huile végétale, essayez l'un des choix sains suivants : huile d'olive extra vierge, huile de colza, huile de noix de coco, huile de maïs, huile d'arachide ou huile de tournesol. Vous pouvez également utiliser des huiles spécialisées, mais il se peut que vous ayez besoin de faire quelques essais pour obtenir les meilleurs résultats d'éclatement et de saveur souhaités. N'utilisez pas plus d'une cuiller à soupe d'huile, quelle qu'elle soit.
- Vous pouvez utiliser l'éclairage de l'armoire à tout moment avant, pendant et après le cycle d'éclatement. Il est purement décoratif et n'émet aucune chaleur supplémentaire.

NETTOYAGE DE VOTRE CHARIOT À POP-CORN

1. Laissez la machine à popcorn refroidir complètement avant de la nettoyer. Débranchez le cordon de l'appareil de la prise murale, puis débranchez la marmite. Ouvrez le couvercle de la marmite et jetez les grains non éclatés. Utilisez un chiffon savonneux ou une éponge non abrasive pour nettoyer l'intérieur de la marmite, puis essuyez avec un chiffon propre et humide et séchez soigneusement. Pour un nettoyage plus approfondi, une fois la marmite refroidie, soulevez-la pour la décrocher de ses supports. Ne plongez pas la marmite dans l'eau.
2. Lavez la tasse et cuiller graduées, la pelle à maïs éclaté et le bac de maïs éclaté dans l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
3. Essuyez l'intérieur de l'armoire de l'éclateur avec un linge humide et savonneux pour éliminer tous les résidus. Rincez avec un linge humide sans savon et séchez complètement.

L'appareil ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur.

Tout entretien au-delà de celui décrit dans la section Nettoyage doit être effectué uniquement par un représentant de service autorisé. Voir garantie disponible en ligne.

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 normal | • Aneth |
| • Romarin | | • 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 écorce d'amande | • Bretzels |
| • Vinaigre balsamique affiné (infusé aux fruits est délicieux) | • Noix de coco râpée ou toastée | • Morceaux de biscuits de farine complète |
| • Préparation pour gâteau | | • Cookies écrasés |

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

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

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

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR 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 TOUTS 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 communiquer avec le service à la clientèle, au **www.westbend.com**

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

SERVICES DE RÉPARATION

La réparation n'est pas offerte par The Legacy Companies, LLC (« la Société »), (« TLC ») ou (« Legacy »).

Le remplacement n'est offert que dans le cadre de la garantie limitée de TLC.

The Legacy Companies, LLC (« la Société ») garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication.

Périodes de couverture de la garantie :

West Bend: Garantie limitée de 1 an

Modèle: PCWB25

Les produits défectueux peuvent être remplacés à la discrétion de TLC pendant une période de 1 an à compter de la date d'achat, selon celle qui est la plus tardive.

Après l'expiration de la garantie limitée, aucun produit ou pièce de remplacement ne sera offert.

Pour plus de détails sur la garantie et les réclamations : www.westbend.com



Contact pour le service de garantie :

<https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new>

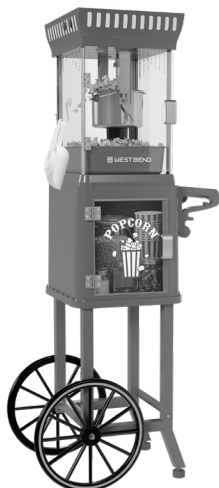
DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGE

PCWB25-SWITCH	PCWB25-SUCFEET	PCWB25-HINGE	PCWB25-SPOON	PCWB25-ADJFEET
PCWB25-CANDYDP1	PCWB25-CABDOOR	PCWB25-FTDOOR	PCWB25-KETTLE	PCWB25-LAMP
PCWB25-MOTOR	PCWB25-WHEEL	PCWB21-WHSCREW		



MÁQUINA CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ, 2.5 OZ. (70.75G)

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos de West Bend® a través de nuestro sitio web:
[https://westbend.thelegacycompanies.com/
support/tickets/new?ticket_form=product_registration](https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new?ticket_form=product_registration)
No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Instrucciones De Seguridad Importantes	2
Enchufe Polarizado	3
Diagrama Del Producto (Base)	4
Diagrama Del Producto (Arriba)	5
Antes De Usar	5
Montaje De Su Carrito De Palomitas De Maíz	6 - 11
Instale Su Gancho Para Accesorios	11
Cómo Usar Tu Máquina Carrito Para Palomitas De Maíz	12
Consejos Útiles	13
Cómo Limpiar Tu Máquina Carrito Para Palomitas De Maíz	14
Disponibilidad De Piezas De Repuesto	14
Garantía Del Producto	15
Servicios de Reparación	15
Disponibilidad De Piezas De Repuesto	15

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



PRECAUCIÓN

Leer y cumplir todas las instrucciones y advertencias para prevenir lesiones personales o daños a los bienes.

Al usar el electrodoméstico deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- Leer todas las instrucciones.
- Evitar contacto con superficies calientes. Usar las manijas, asas o perillas.
- Para proteger contra incendio, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumergir el cable, enchufes ni otras piezas eléctricas en agua u otro líquido.
- Se requiere estricta supervisión cuando este equipo es usado por o cerca de niños.
- Una máquina de hacer palomitas de maíz que está enchufada a un tomacorriente no debe dejarse desatendida.
- Desenchufarla siempre del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes o piezas y antes de limpiarla.
- No opere ningún electrodoméstico con cable o enchufe dañado, ni después de que funcione mal o haya sido dañado de cualquier manera. Para información de servicio, consultar la página sobre garantía.
- El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por West Bend puede causar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- No usar este equipo en exteriores.
- No dejes que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No colocarlo sobre, ni cerca de, un quemador caliente, eléctrico o de gas, o un horno calentado.
- Para desconectar, llevar todos los controles a la posición "OFF" y extraer el enchufe del tomacorriente de pared.
- No usar este equipo eléctrico para fines diferentes al previsto.
- Proceder con extrema precaución al trasladar un equipo que contiene aceite u otro líquido caliente.
- No intentar reparar este equipo por uno mismo.
- Evitar el contacto con partes o piezas móviles.
- La tetera estará caliente después de usarla. No toque las superficies metálicas directamente después de preparar las palomitas. Apague la unidad después de prepararlas y entre cada tanda de palomitas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ENCHUFE POLARIZADO

Modelos estadounidenses con enchufes polarizados:



ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra). Como característica de seguridad para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja de forma polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra por completo en

el tomacorriente, inviértalo. Si no encaja de ninguna forma, contacte a un electricista calificado. No intente anular esta función de seguridad ni modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no se ajusta correctamente en el enchufe de CA o si el enchufe de CA se siente caliente, no lo utilice.

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Se incluye un cable de alimentación corto (o un cable corto desmontable) para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de alimentación desmontables más largos o de extensión están disponibles y se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación largo y desmontable o un cable de extensión en los modelos de cable corto:

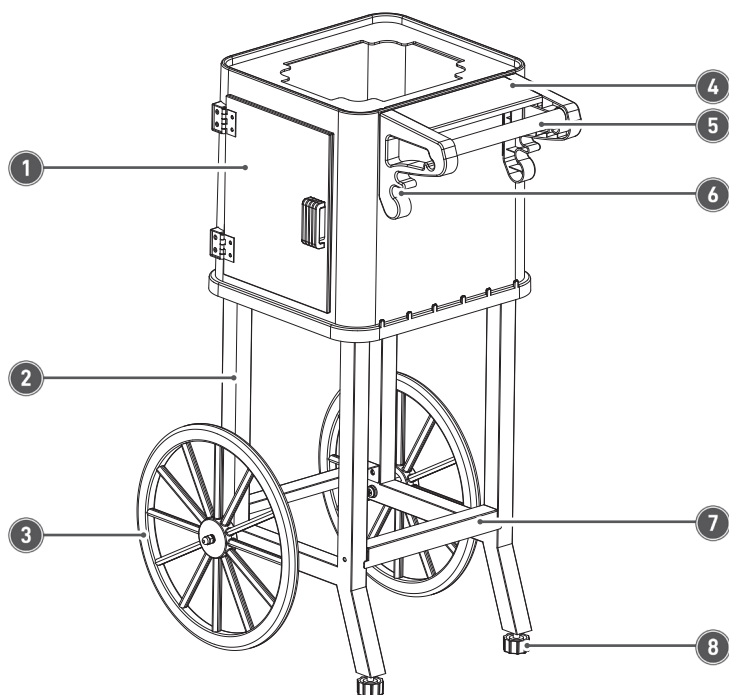
- La clasificación eléctrica marcada del cable de alimentación desmontable o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
- Si el producto es del tipo con toma de tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de 3 vías con toma de tierra.
- El cable más largo debe colocarse de modo que no caiga sobre el mostrador o la mesa, donde los niños podrían tirar de él o tropezar involuntariamente.

No tire, enrosque ni maltrate el cable de alimentación.

NOTIFICACIONES

- Durante el uso inicial de este aparato, se puede detectar un ligero humo y/u olor. Esto es normal con muchos aparatos térmicos y no volverá a ocurrir después de algunos usos.

DIAGRAMA DEL PRODUCTO - Base



1. Gabinete de almacenamiento

2. Soporte lateral

3. Ruedas

4. Estante de preparación

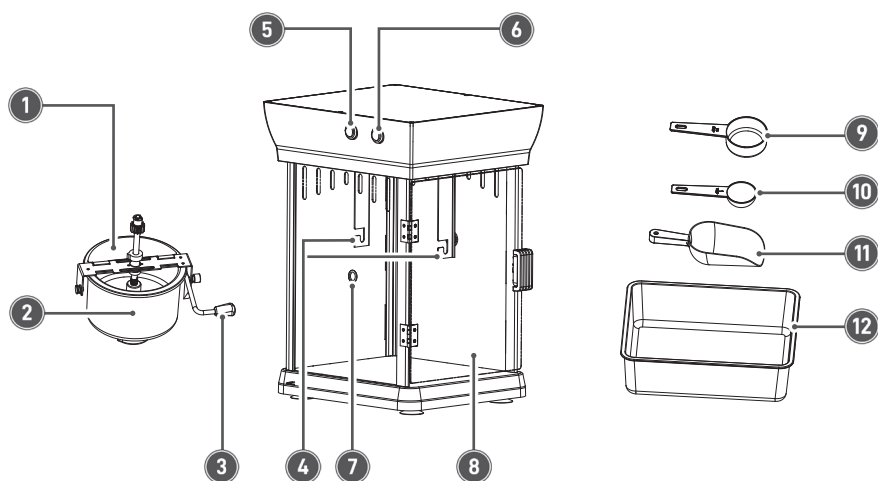
5. Manillar

6. Lado del mango (2X)

7. Travesaño

8. Pies

DIAGRAMA DEL PRODUCTO (Arriba)



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Tapa de la tetera | 7. Orificio de inserción del gancho para accesorios |
| 2. Hervidor de agua | 8. Puerta |
| 3. Manivela | 9. Taza medidora |
| 4. Manos | 10. Cuchara medidora |
| 5. Interruptor de encendido/apagado | 11. Cuchara para palomitas de maíz |
| 6. Interruptor de luz | 12. Bandeja de palomitas de maíz |



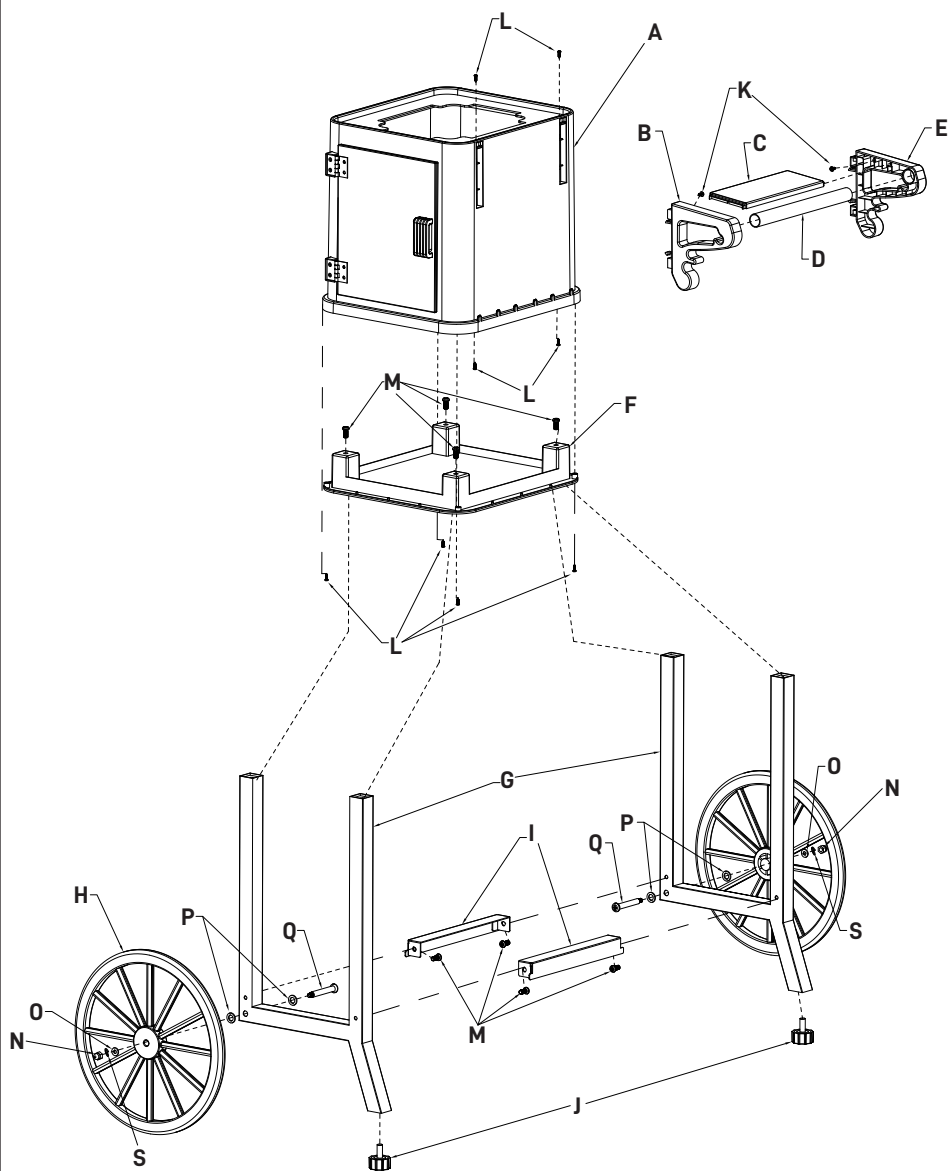
Recherchez la vidéo d'assemblage

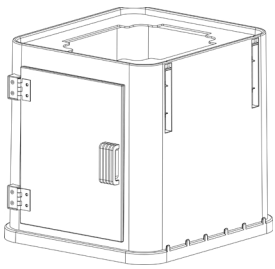
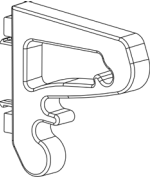
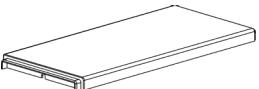
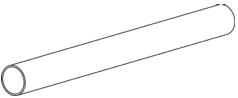
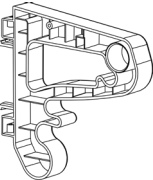
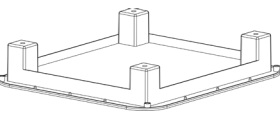
ANTES DE USAR

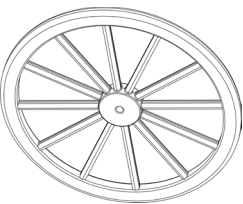
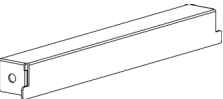
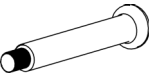
Revise cuidadosamente todo el material de embalaje antes de desecharlo. Es posible que contenga accesorios.

Lave la bandeja para palomitas de maíz, la cuchara para palomitas de maíz y la taza y cuchara medidoras en agua tibia con jabón. Enjuague y seque bien. Limpie el interior del gabinete con un paño jabonoso, luego enjuague con un paño húmedo sin jabón y seque bien. Lave el interior del hervidor con un paño húmedo y jabonoso. Enjuague y seque bien. No sumerja el hervidor en agua ni manche la caja eléctrica negra.

MONTAJE DE SU CARRITO DE PALOMITAS DE MAÍZ



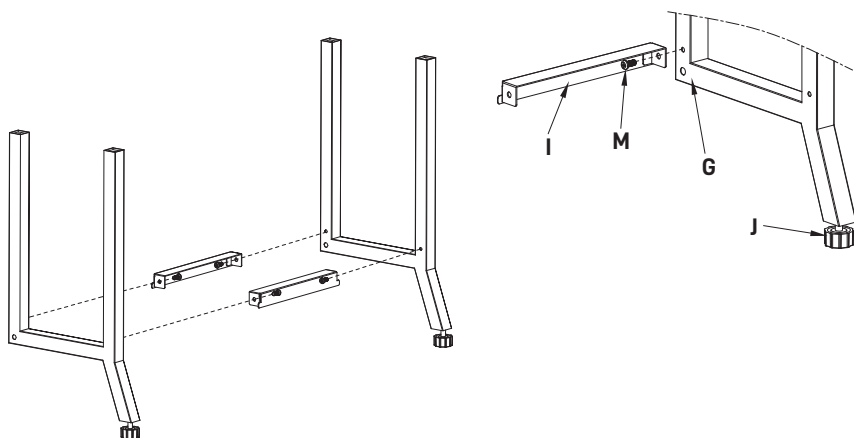
A		1
B		1
C		1
D		1
E		1
F		1
G		2

H		2
I		2
J		2
K		2
L		8
M		8
N		2
O		2
P		4
Q		2
S		2
T		1

MONTAJE DE SU CARRITO DE PALOMITAS DE MAÍZ

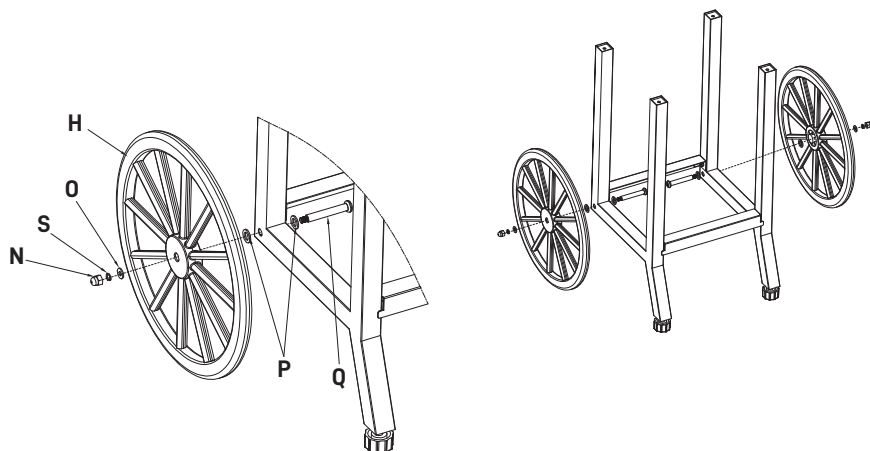
STEP 1

Inserta dos Soportes Laterales (**G1** y **G2**) con dos Travesaños del Eje (**I**). Atornilla el travesaño de soporte con tornillos (**M**) (x4). Enrosque los pies de nivelación. (**J**)



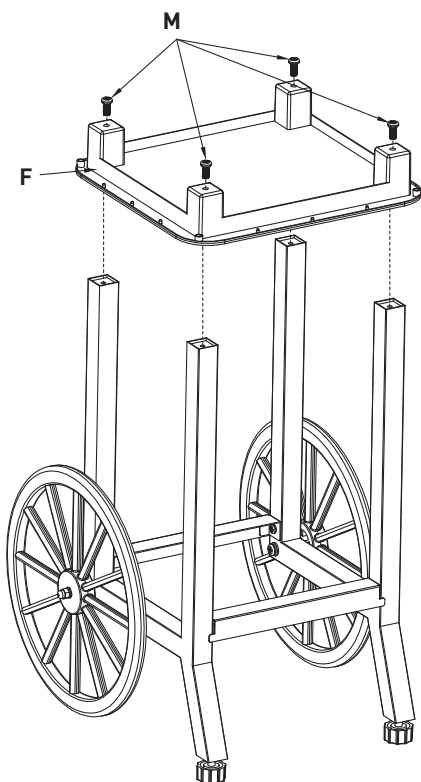
PASO 2

Coloca las ruedas (**H**), con el lado pintado hacia afuera, sobre las clavijas del travesaño del eje (**I**), luego fíjalas con la arandela y el tornillo (en orden **Q**, **P** (x2), **O**, **S**, **N**). Cubre los orificios con tapas protectoras.



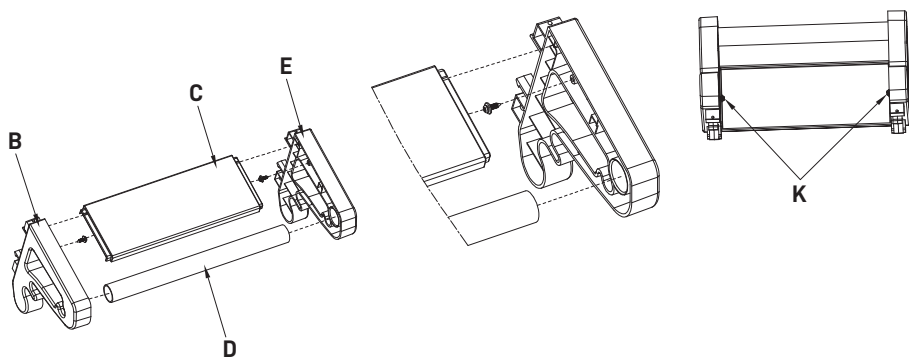
PASO 3

Fija la base del gabinete (F) a las patas. Asegura con tornillos (M). Atornilla las 4 esquinas para fijarlas a las patas.



PASO 4

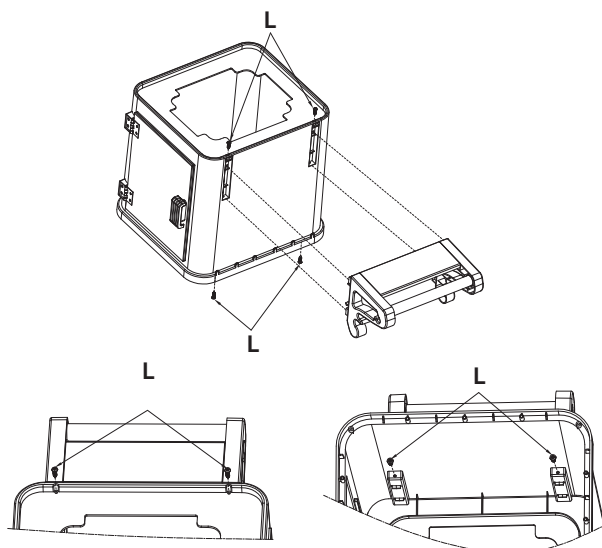
Ensamblar el asa y la bandeja de preparación. Inserta la bandeja de preparación (C) en el lado del asa (E o B), alineando los orificios para tornillos. Atornilla en su lugar con uno de los tornillos pequeños (K). Inserta la barra del asa (D) en la abertura. Repite con el otro lado del asa (E o B).



MONTAJE DE SU CARRITO DE PALOMITAS DE MAÍZ

STEP 5

Fija el conjunto del asa. Desliza el asa ensamblada en las ranuras del gabinete (A). Presiona hasta que las mesas encajen en su lugar. Atornilla el asa desde arriba y desde abajo (Tipo de tornillo L)(x4).

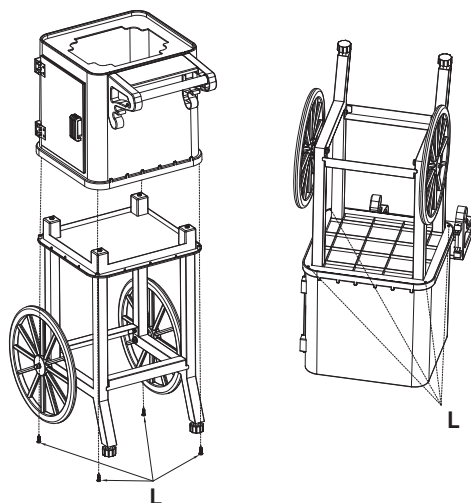


PASO 6

Voltea el gabinete boca abajo. Coloca las patas del gabinete dentro del gabinete y luego utiliza los 4 tornillos (L) para fijar el gabinete a la base del gabinete.

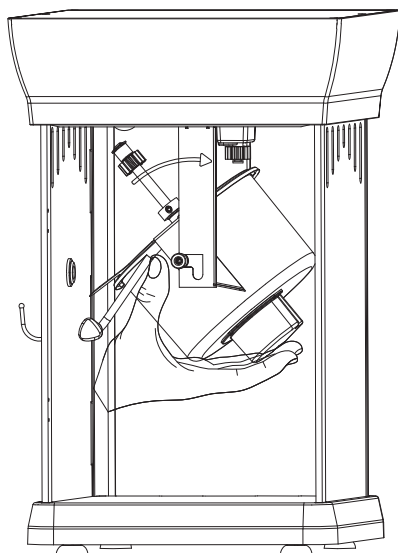
Nota : las ruedas normalmente se colocan en el lado opuesto al conjunto del asa. Vuelve a colocar el carrito en posición vertical.

Coloca la máquina de palomitas sobre el carrito. La máquina de palomitas tiene patas de succión para mayor estabilidad. Tu carrito de palomitas ya está listo para usarse.



PASO 7

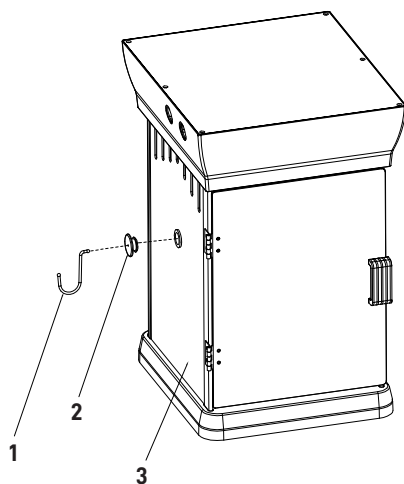
Inserte la pestaña izquierda de la tetera en el gancho izquierdo y luego guíe la pestaña derecha hacia el gancho derecho hasta que ambos lados queden bien sujetos. Asegúrese de que la tetera esté nivelada (horizontal). Verifique que la rueda pequeña de la tetera esté alineada y toque la rueda del motor debajo de la tapa superior; esto garantiza un funcionamiento correcto.



INSTALE SU GANCHO PARA ACCESORIOS

El tapón de silicona ya viene preinstalado en la pared lateral izquierda de su carrito de palomitas de maíz.

- 1. Localiza el enchufe**
Localiza el pequeño tapón de silicona en el centro de la ventanilla izquierda.
- 2. Inserta el gancho**
Introduce el extremo recto del gancho metálico en el centro del tapón de silicona.
- 3. Empujar hasta segura** Presione firmemente hasta que el gancho esté completamente insertado y quede bien ajustado.
- 4. Relájate y disfruta.**
Utiliza el gancho para sujetar la pala u otros accesorios ligeros y tenerlos a mano mientras preparas los aperitivos.



Consejo: Solo para artículos ligeros. No sobrecargar.

CÓMO USAR TU MÁQUINA CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ

1. Cuelgue la marmita en los ganchos con la manija de la tapa hacia la puerta. Conecte el cable del techo de la máquina de palomitas en el enchufe de la marmita. NO conecte la marmita directamente a un enchufe de pared.
2. Conecte el cable del gabinete a un enchufe de 120 V, corriente alterna (CA) ÚNICAMENTE. Cierre la puerta del gabinete y luego presione el interruptor "ON/OFF" a "I" (ENCENDIDO). La varilla de mezcla comenzará a girar y la marmita comenzará a calentar. Precaliente la marmita durante 2-3 minutos. Presione el interruptor "ON/OFF" a "O" (APAGADO).
3. Abra la tapa de la marmita con cuidado. Usando el extremo más pequeño de la cuchara medidora proporcionada (aproximadamente 2/3 de cucharada), agregue el aceite de cocina para palomitas de maíz de su preferencia. Para mejores resultados, use aceite vegetal ligero.
4. Usando el extremo más grande de la cuchara medidora (aproximadamente 2 onza), agregue los granos de maíz para palomitas en la marmita. No exceda las cantidades recomendadas de maíz o aceite, ya que esto podría dañar la marmita.
5. Cierre la puerta y encienda la máquina de palomitas. En aproximadamente 2-3 minutos, las palomitas comenzarán a estallar y desborden en la bandeja de plástico.
6. Cuando haya una pausa de 2-3 segundos entre los estallidos, apague la máquina de palomitas e incline la marmita girando la manivela hacia usted para liberar las palomitas. Esto puede requerir varios giros.
7. Si está haciendo más palomitas, agregue aceite y granos a la marmita, cierre la tapa y luego presione el interruptor "ON/OFF" a "I" (ENCENDIDO). Repita los pasos 4 y 5 según sea necesario. Si no va a hacer más palomitas, desconecte el gabinete del enchufe de la pared y deje enfriar completamente. NO intente desenchufar el cable de la marmita mientras el aparato esté caliente.

Nota: El gabinete debe vaciarse entre lotes, pero caben dos lotes.

- Pueden sobrevenir un poco de humo y/o olor al calentarse, debido a la liberación de aceites de manufactura. Eso es normal.
- Así mismo pueden escucharse ruiditos por expansión/contracción al calentarse o enfriarse el equipo. Esto es normal.

CONSEJOS ÚTILES

- Esta máquina de hacer palomitas de maíz incluye un práctico gabinete de almacenamiento incorporado. Úsalo para almacenar todos tus accesorios y suministros para hacer palomitas de maíz cuando no esté en uso.
- Siempre usa palomitas de maíz frescas. Las palomitas de maíz secas, rancias o viejas revientan poco, ya que han perdido su contenido de humedad y pueden quemarse.
- Aunque recomendamos utilizar maíces palomeros blancos o amarillos para preparar palomitas de maíz, esta máquina de hacer palomitas de maíz también puede utilizar maíces palomeros de primera calidad y gourmet. Sin embargo, los maíces palomeros de primera calidad 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.
- Almacena las palomitas de maíz en recipientes herméticos hechos de vidrio o plástico para evitar la pérdida de humedad en los granos. Asegúrate de que el contenedor esté almacenado en un lugar fresco, no lo guardes en el refrigerador. La mayoría de los refrigeradores contienen poca humedad y pueden secar los granos, lo que causa una elaboración deficiente de las palomitas.
- Si las palomitas de maíz no revientan, generalmente es el resultado de factores ambientales como la frescura y el contenido de humedad de las palomitas de maíz, o las variaciones por tipo de palomitas de maíz. Los granos sin reventar no necesariamente indican un defecto en el electrodoméstico.
- Con el tiempo, la sal y el aceite pueden desgastar y hacer que las paredes del gabinete se vean poco atractivas. Es importante limpiar y secar completamente el gabinete después de cada uso.
- Si tu máquina de hacer palomitas no se calienta, verifica que el cable de la parte superior del gabinete esté completamente enchufado a la caldera.
- Las quemaduras en el fondo de la caldera se deben a la acumulación de aceite. Además de limpiar después de cada uso, también recomendamos limpiar periódicamente con un limpiador y estropajo no abrasivos.
- Si bien recomendamos usar palomitas de maíz blancas o amarillas normales, esta máquina de palomitas de maíz también puede asimilar palomitas de maíz gourmet y orgánicas. Sin embargo, las palomitas de maíz gourmet y orgánicas pueden no producir resultados tan buenos como las palomitas de maíz normales; podrás notar un aumento en el número de granos que no se cocinan.
- En lugar de elaborar las palomitas de maíz con aceite vegetal, prueba una de estas opciones saludables: aceite de oliva extra virgen, aceite de canola, aceite de coco, aceite de maíz, aceite de maní o aceite de girasol. También se pueden usar aceites especiales, pero puede ser necesario experimentar un poco para encontrar los mejores resultados y el sabor que prefieres. No uses más de 1 cucharada de aceite.
- La luz del gabinete se puede usar en cualquier momento antes, durante y después del ciclo de elaboración de las palomitas de maíz. Es puramente decorativa y no emite ningún calor adicional.

CÓMO LIMPIAR TU MÁQUINA CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ

1. Deje que la máquina de palomitas se enfríe por completo antes de limpiarla. Desconecte el cable del gabinete de la toma de corriente de la pared y, a continuación, desconecte la olla. Abra la tapa de la olla y deseche los granos que no se hayan reventado. Utilice un paño jabonoso o una esponja no abrasiva para limpiar el interior de la olla; luego, pase un paño limpio y húmedo, y seque minuciosamente. Para una limpieza más profunda, una vez que la olla se haya enfriado, levántela de los ganchos para retirarla. No sumerja la olla en agua.
2. Lava la bandeja de palomitas de maíz y la taza y cuchara medidora con agua tibia y jabón. Enjuaga y seca bien.
3. Limpia el interior del gabinete de la máquina de hacer palomitas de maíz con un paño húmedo y jabonoso para eliminar cualquier residuo. Enjuaga con un paño húmedo y sin jabón y seca completamente.

Este aparato no tiene piezas que el usuario pueda reparar.

Cualquier servicio que vaya más allá del descrito en la sección de Limpieza debe ser realizado únicamente por un Representante de Servicio Autorizado. Consulte la garantía disponible en línea.

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. adicionales se adhieran al maíz.

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

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

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

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

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

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

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

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

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

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

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

Válido solo en Estados Unidos y Canadá

SERVICIOS DE REPARACIÓN

La reparación no es ofrecida por The Legacy Companies, LLC («la Compañía»), («TLC») o («Legacy»). El reemplazo se ofrece únicamente bajo la garantía limitada de TLC. The Legacy Companies, LLC («la Compañía») garantiza que el producto está libre de defectos de materiales y/o mano de obra.

Períodos de cobertura de la garantía:

West Bend: Garantía limitada de 1 año

Model: PCWB25

Los productos defectuosos pueden ser reemplazados a discreción de TLC durante un período de 1 año a partir de la fecha de compra, según la que sea más tardía.

Después de que expire la garantía limitada, ya no se ofrecerán productos o piezas de reemplazo.

Para más detalles sobre la garantía y reclamos: www.westbend.com



Contacto para servicio de garantía:

<https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new>

DISPONIBILIDAD DE PIEZAS DE REPUESTO

PCWB25-SWITCH	PCWB25-SUCFEET	PCWB25-HINGE	PCWB25-SPOON	PCWB25-ADJFEET
PCWB25-CANDYDP1	PCWB25-CABDOOR	PCWB25-FTDOOR	PCWB25-KETTLE	PCWB25-LAMP
PCWB25-MOTOR	PCWB25-WHEEL	PCWB21-WHSCREW		

NOTES / NOTES / NOTAS

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

NOTES / NOTES / NOTAS

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

042726JC