



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.  
Worldwide design & utility patented or patents pending.  
© 2015 Nostalgia Products LLC.

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

(rev. 06/29/15)



CCP1000

**Vintage Collection™ Old Fashioned Movie Time Popcorn Cart**  
**Chariot à Maïs Éclaté d'Antan**  
**Carrito para palomitas de maíz**

Instructions and Recipes  
Instructions et Recettes  
Instrucciones y Recetas



# CONTENTS

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

# SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

## Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz  
750 Watts, ETL Approved

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

## IMPORTANT PRECAUTIONS

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before operating this appliance.
2. Keep door of Main Unit closed while operating. Do not touch Kettle while operating; it gets very HOT.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
7. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
8. DO NOT use outdoors.
9. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.
10. DO NOT leave Kettle motor running once popping has ceased.
11. Extreme caution must be used when moving this appliance.

12. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
13. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended.
14. Check Kettle for presence of foreign objects prior to use.
15. Make sure the Kettle is properly attached to brackets before operating and that the motor plug is plugged into the Kettle.
16. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
17. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
18. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
19. This appliance has a three-prong plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into an outlet only one way. If plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
20. CAUTION: The light bulb inside of this unit will get hot. This bulb is only for use with the popcorn cart. If the bulb gets damaged, it must be replaced by a qualified person in order to avoid a hazard.
21. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### INTRODUCTION

Thank you for purchasing the VINTAGE COLLECTION™ OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART! This vendor-style popcorn cart pops up to 40 cups of hot, fresh, kettle cooked popcorn per batch. It features a large, 10 ounce stainless steel kettle with a built-in stirring system and kernel catcher to keep unpopped kernels out of each perfect batch. There is a compartment in the base of the unit to store supplies, making it easy to keep the cart well stocked and organized, so there's no reason to not keep the party popping!

## PARTS & ASSEMBLY

Please ensure that you have removed all of the hardware and parts listed before discarding packaging. In our efforts to reduce packaging, we maximize the packing material to protect your new purchase. As a result, small parts may not be readily visible.

### Hardware



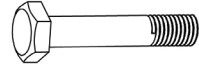
#1 Screw (8mm)  
Qty. 4



#2 Screw (8mm)  
Qty. 6



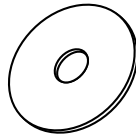
#3 Bolt (25mm)  
Qty. 4



#4 Bolt (60mm)  
Qty. 4



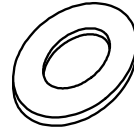
#5 Locking Washer  
Qty. 2



#6 Flat Washer  
Qty. 4

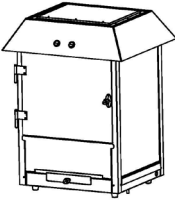


#7 Nut Cap  
Qty. 6



#8 Flat Washer  
Qty. 2

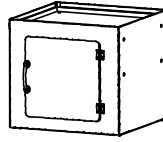
Parts



(A) Main Unit



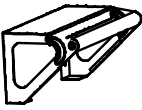
(B) 4 oz. Kernel Measuring Cup



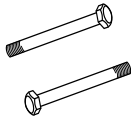
(C) Storage Compartment



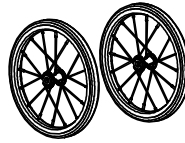
(D) Oil Measuring Spoon (1 tbsp.)



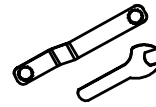
(E) Push Handle



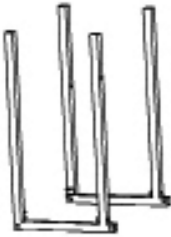
(F) Axle Bolts



(G) Wheel



(H) Wrenches



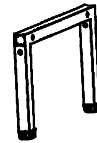
(I) Base Support



(J) Bottom Plate



(K) Cross Bar



(L) Leg Assembly



(M) Popcorn scoop

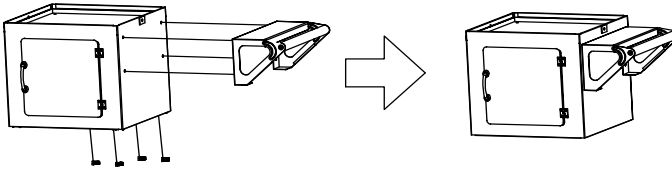


(N) Screwdriver

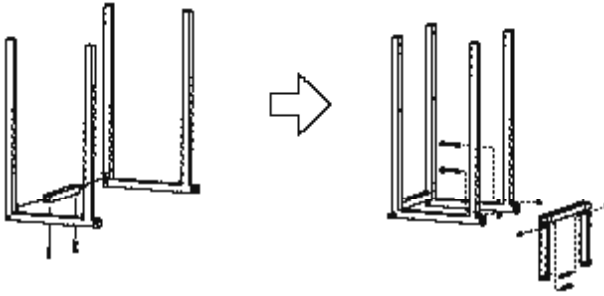


**Assembly of Base Support**

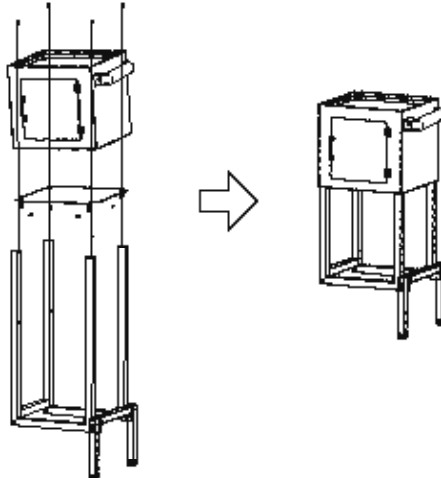
1. Attach Push Handle (E) from inside Storage Compartment (C) using supplied #1 Screws.



2. Insert Cross Bar (K) into the square inserts on the inside of Base Support (I) and secure from below with two #2 Screws. Insert the Leg Assembly (L) over the protruding ends of the Base Support (I) and fasten from the inside of Base Support (I) using four #4 Bolts, four #5 Locking Washers, and four #7 Nut Caps.

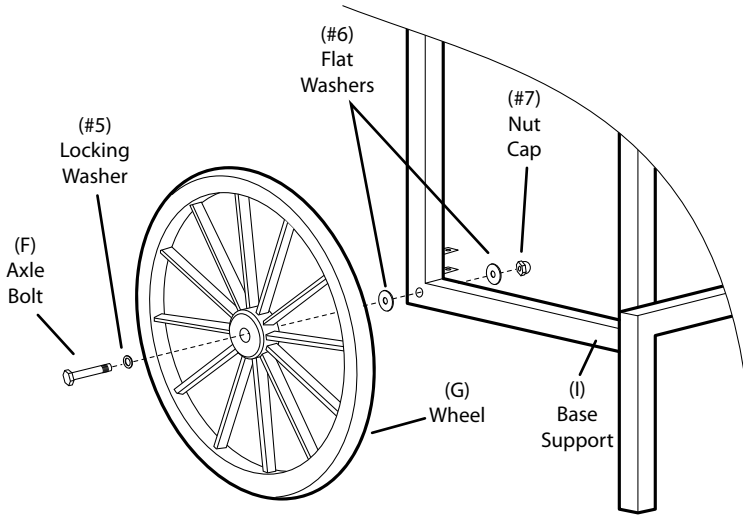


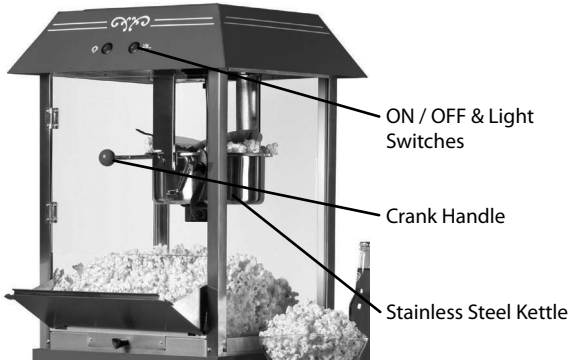
3. Secure Bottom Plate (J) to Base Support (I) using four #2 Screws.
4. Assemble Base Support (I) into the bottom of the Storage Compartment (C) and secure with four #3 Bolts.



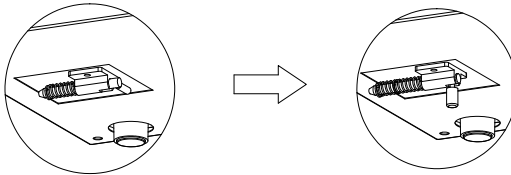
**Assembly of Wheels**

1. Slide one #5 Locking Washer onto Axle Bolt (F) and insert Axle Bolt (F) into Wheel (G).
2. Put on one #6 Flat Washer. Insert Axle Bolt (F) with Wheel (G) into Base Support (I).
3. Add a second #6 Flat Washer and #7 Nut Cap. Use Wrench (H) to tighten the #7 Nut Cap.
4. Repeat steps to attach second Wheel (G) onto the other side of the Base Support (I).



**Assembly of Main Unit****Locking Main Unit to Storage Compartment**

Place Main Unit (A) onto the top of the Storage Compartment (C). Ensure that the two inserting pins at the bottom of the Main Unit (A) line up correctly so that Main Unit (A) can be locked under the beam of the Storage Compartment (C).



## HOW TO OPERATE

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

1. First, find a flat surface near an electrical outlet before starting. Make sure your cord is away from any water source. It is acceptable to use an extension cord if needed.
2. Gather your popcorn making supplies: popcorn, seasonings, bowls or bags for holding the popcorn, cooking oil, Kernel Measuring Cup and Oil Measuring Spoon. (Kernel Measuring Cup and Oil Measuring Spoon are included with your unit).
3. Make sure Kettle is properly secured in support brackets.
4. Make sure Kettle motor is plugged in.
5. Plug in the appliance while switch is flipped to OFF position.
6. Turn appliance ON by flipping the switch on the top of the machine (see illustration above for location of switches). Allow the appliance to run 3-5 minutes to heat up Kettle.
7. Once Kettle has heated, turn unit OFF before adding ingredients.
8. Use the Oil Measuring Spoon supplied with your OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART to add 2 tablespoons of your favorite popcorn cooking oil to the Kettle. For every Measuring Cup full of kernels (4 oz.), add 2 tablespoons of oil. For best results, light vegetable oil is recommended.
9. Add 4 ounces of popcorn kernels to the Kettle using supplied Kernel Measuring Cup.
10. Close the door and turn unit ON. In no time at all, you will hear the popping begin. Fresh, hot popcorn will begin to burst out of the flip lids on the Kettle - just like at the theater!

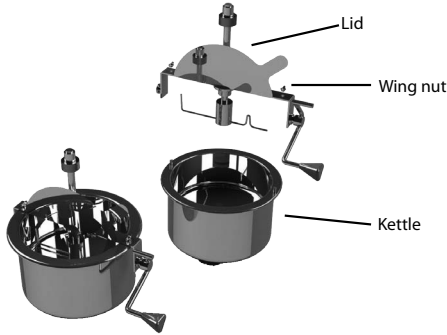
## HELPFUL TIPS

### SMOKING

If your OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART begins to smoke during cooking, it may be due to grease build up. In order to reduce smoking, make sure that you clean the inside of the Kettle between uses.

## CLEANING & MAINTENANCE

### EASY CLEAN KETTLE



1. Make sure appliance is unplugged before cleaning. Unplug the outer plug to the outlet as well as the Kettle motor plug inside the Main Unit.
2. Unplug Kettle motor and remove Kettle from support brackets.
3. Take Kettle out of the Main Unit and remove Wing Nuts by twisting counter-clockwise. Lift dual-hinged lid from Kettle.
4. Fill  $\frac{2}{3}$  of Kettle with hot, soapy water and let sit for 15 – 20 minutes to cut the grease. (Time may vary – use your own judgment depending on the amount of cleaning necessary.)
5. Empty water. If necessary, use the scrubber side of a cleaning sponge to scrub inside of Kettle.
6. Use slightly damp, non-abrasive sponge, towel or cloth to wipe down the inside and outside of Main Unit and dual-hinged lid, then wipe with a non-abrasive towel to dry.
7. Carefully rinse all parts and dry.

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

# RECIPES

The OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART makes hot, fresh, theater style popcorn anytime! Enjoy your freshly popped corn in a variety of ways:

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

**1 Gallon = 16 cups**

## PARMESAN POPCORN

- 1 Gallon of Popped Corn  
Pop corn kernels using the OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART as directed on page 9.
- 1 Tsp Garlic Powder  
Combine garlic powder, green onions, cracked pepper, sea salt and parmesan cheese. Set aside.
- 3 Green Onions, finely chopped  
In a large mixing bowl, drizzle hot olive oil over popcorn.
- ½ Tsp Cracked Pepper  
Toss until well coated.
- 1 Tsp Sea Salt  
Slowly add in dry ingredients while continuously stirring popcorn until well coated.
- 1 Cup Parmesan Cheese, grated (more or less to taste)  
You may also shake the dry ingredients over popcorn in a large paper or muslin bag.
- 3 Tbsps Olive Oil, heated

## TRADITIONAL POPCORN BALLS

- ½ Cup Popcorn  
Pop corn kernels using the OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART as directed on page 9.
- ½ Cup Corn Syrup  
Mix corn syrup, sugar and salt together in pot and dissolve over medium heat for about 3 minutes.
- ½ Cup Granulated Sugar
- ½ Teaspoon Salt  
Add popcorn to pot, stirring and tossing consistently until popcorn is evenly coated at low heat.
- 1 Stick of Butter, softened  
Remove from heat.  
Use softened butter to form balls while popcorn mixture is still warm.  
Wrap individual balls in plastic wrap, tie and store at room temperature.

**CHUNKY MONKEY**

- 1 Gallon Popcorn  
Pop corn kernels using the OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART as directed on page 9.
- 1 12-oz bag Semi-Sweet Chocolate Chips  
Melt chocolate chips and peanut butter morsels over stove, as packaging recommends.
- 1 12-oz bag Peanut Butter Morsels  
Line cookie sheet with wax paper.
- 4.2 oz bag Banana Chips, broken into small pieces  
Toss together popcorn and banana chips.  
Spread popcorn and banana chip mixture evenly over cookie sheet.
- 11-oz bag Peanuts  
Drizzle melted chocolate and peanut butter mixture over popcorn and banana chips.  
Sprinkle peanuts over chocolate and peanut butter mixture.  
Allow to cool.  
When chocolate and peanut butter has hardened, break up the Chunky Monkey into pieces.  
Can be stored in plastic freezer bags.

**POPCORN PEPPERMINT BARK**

- 1 Gallon Popped Corn  
Pop corn kernels using the OLD FASHIONED MOVIE TIME POPCORN CART as directed on page 9.
- 1 12-oz bag Semi-Sweet or Dark Chocolate Chips  
Melt chocolate chips over stove, as packaging recommends.
- 1¼ cup Peppermint Sticks, crushed  
Line cookie sheet with wax paper.  
Spread popcorn evenly over cookie sheet.  
Drizzle melted chocolate over popcorn.  
Sprinkle crushed peppermints over chocolate.  
Allow to cool.  
When chocolate has hardened, break up Popcorn Peppermint Bark into pieces.  
Can be stored in plastic freezer bags.

# RETURNS & WARRANTY

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

## VINTAGE COLLECTION™ MOVIE TIME POPCORN CART / CCP1000

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

### Distributed by:

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

### Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

### Product Warranty Terms

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

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

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

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

### For more information, visit us online at [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com).

Like us on Facebook at [www.facebook.com/NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Follow our boards on Pinterest at [www.pinterest.com/nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

Tweet along with us on Twitter at [www.twitter.com/NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).



# TABLE DES MATIÈRES

|   |    |
|---|----|
| PRÉCAUTIONS IMPORTANTES . . . . .                 | 16 |
| MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES . . . . . | 16 |
| INTRODUCTION . . . . .                            | 18 |
| PIÈCES ET ASSEMBLAGE . . . . .                    | 18 |
| COMMENT FAIRE FONCTIONNER . . . . .               | 23 |
| CONSEILS PRATIQUES . . . . .                      | 24 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN . . . . .                  | 24 |
| RECETTES . . . . .                                | 25 |
| RETOUR ET GARANTIE . . . . .                      | 28 |

## SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

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



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

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

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

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

### Spécifications des Appareils:

120 Volts, 60 Hz

750 Watts, Approuvé ETL

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

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS immerger dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser près d'une source d'eau.
3. NE JAMAIS utiliser d'éponge ou de chiffon abrasif.
4. NE JAMAIS utiliser de tampon à récurer sur l'appareil.
5. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'elle est utilisée.
6. NE JAMAIS retirer la Marmite de ses supports ou l'enfoncer de force parce que ceci pourrait désaligner l'engrenage, et l'appareil ne fonctionnera pas correctement.
7. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou au moment du nettoyage.
8. NE PAS faire fonctionner cet appareil lorsque la prise ou le cordon est endommagé(e) ou lorsqu'il ne fonctionne pas correctement.
9. NE PAS nettoyer quelque pièce de cet appareil au lave-vaisselle.
10. Garder hors de la portée des enfants.
11. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
12. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient pas utiliser cet appareil.
13. Les jeunes enfants qui sont à proximité de l'appareil ne devraient pas être laissés sans surveillance pour ne pas qu'ils jouent avec celui-ci.

## MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Les mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris les éléments suivants :

1. Lire toutes les consignes avant de faire fonctionner l'appareil;
2. Garder la porte de l'Appareil principale fermée au moment de son fonctionnement. Ne pas toucher à la Marmite en fonctionnement; elle devient très CHAUDE;
3. Pour se protéger des chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise ou quelque pièce de cet appareil dans l'eau ou autres liquides;
4. La surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsque quelque appareil électrique est utilisé à proximité d'eux;
5. Débrancher de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de retirer des pièces ou de le nettoyer;
6. NE PAS faire fonctionner l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé(e) ou que l'appareil a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil à l'atelier de réparations le plus près pour qu'il soit évalué ou réparé;
7. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation d'accessoires pourrait provoquer des blessures;
8. NE PAS utiliser à l'extérieur;

9. Placer l'appareil le plus près possible d'une prise de courant pour éviter de se blesser en trébuchant sur le cordon électrique;
10. NE PAS laisser le moteur de la Marmite tourner lorsque l'éclatement du maïs a cessé;
11. Une attention toute particulière doit être accordée au moment de déplacer l'appareil;
12. NE PAS utiliser l'appareil à une autre fin que celle pour laquelle il est prévu;
13. Un appareil électrique branché dans une prise de courant ne devrait jamais être laissé sans surveillance.
14. Vérifier qu'il n'y a pas de corps étranger dans la Marmite avant son utilisation;
15. S'assurer que la Marmite est correctement fixée aux supports avant le fonctionnement et que la prise du moteur est branchée à la Marmite.
16. Un cordon d'alimentation court est prévu pour diminuer le risque d'emmêlement ou de trébuchement avec un long cordon.
17. Des rallonges électriques peuvent être utilisées si vous êtes prudents lorsque vous en faites l'utilisation.
18. Les caractéristiques électriques d'une rallonge devraient être semblables ou meilleures que celles attribuées à l'appareil.
19. Cet appareil a une fiche à trois broches. Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à s'intégrer dans une prise d'une seule façon. Si la fiche ne rentre pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon.
20. ATTENTION: L'intérieur de cette unité ampoule devient chaud. Cette ampoule est uniquement pour une utilisation avec le panier pop-corn. Si l'ampoule est endommagée, il doit être remplacé par une personne qualifiée afin d'éviter un danger.
21. Ne pas tenter de réparer cet appareil vous-même, car ouvrir ou retirer les couvercles peut vous exposer à des tensions dangereuses ou autres dangers. Confiez toute réparation à un personnel qualifié.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

# INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté le CHARIOT À MAÏS SOUFFLÉ DU CINÉMA D'ANTAN AVEC KIOAQUE DE CONCESSION, un produit de Nostalgia Vintage Series™. Ce chariot de style vendeurs ambulants donne jusqu'à 40 tasses de maïs soufflé chaud, frais par fournée. Il comprend une grande marmite en inox et un système de brasage intégré ainsi qu'un dispositif collecteur des grains de maïs non éclatés pour un lot parfait chaque fois. Il y a un compartiment à la base de l'appareil pour ranger les fournitures, ce qui permet de garder le chariot bien approvisionné et organisé, il n'y a alors aucune raison d'empêcher la fête de s'éclater!

## PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Veillez vous assurer que vous avez retiré tout le matériel et les pièces énumérées avant de jeter l'emballage. Dans nos efforts pour réduire l'emballage, nous le maximisons pour protéger votre nouvel achat. En conséquence, les petites pièces pourraient ne pas être facilement visibles.

### Quincaillerie



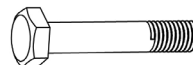
No 1 Vis (8mm)  
Qté 4



No 2 Vis (8mm)  
Qté 6



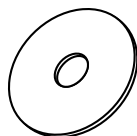
No 3 Boulon (25mm)  
Qté 4



No 4 Boulon (60mm)  
Qté 4



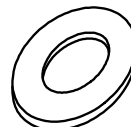
No 5 Rondelle  
de verrouillage  
Qté 2



No 6 Rondelle plate  
Qté 4

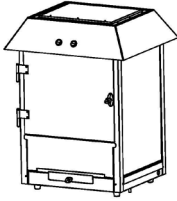


No 7 Chapeau d'écrou  
Qté 6



No 8 Flat Washer  
Qté 2

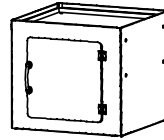
## Pièces



(A) Unité Principale  
les Grains



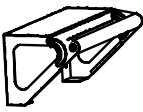
(B) Tasse à Mesurer  
d'Entreposage



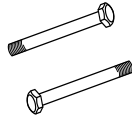
(C) Compartiment  
l'Huile (1 cuil. table)



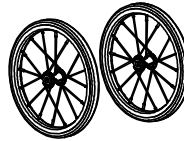
(D) Cuillère à Mesurer



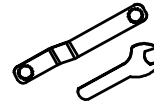
(E) Poignée de Poussé



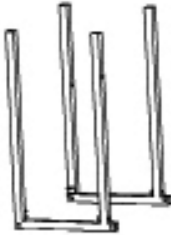
(F) Tige de l'essieu



(G) Roue



(H) Clé



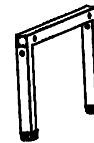
(I) Base



(J) Plaque inférieure



(K) Barre  
transversale



(L) Élément Inférieur



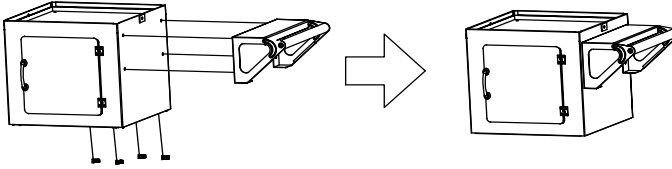
(M) Pelle à Maïs



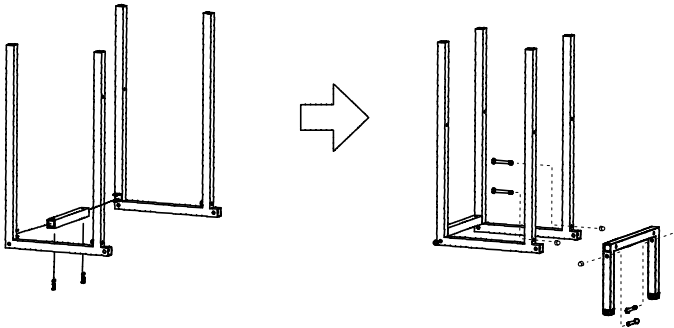
(N) Tournevis

## Assemblage de la base

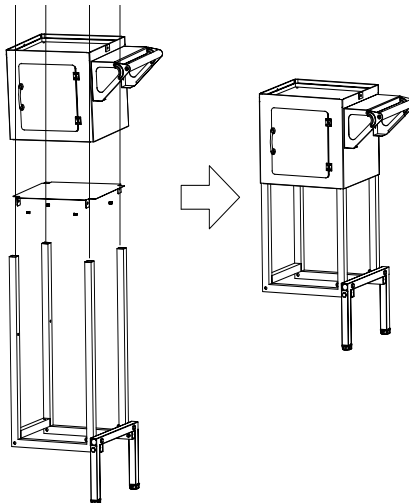
1. Fixer la Poignée-poussoir (E) à partir de l'intérieur du Compartiment de rangement (C) à l'aide des Vis no 1 prévues.



2. Insérer la Barre transversale (K) dans les fentes carrées situées à l'intérieur de la Base (I), puis fixer solidement en dessous à l'aide des Vis no 2. Insérer l'Ensemble pieds (L) sur les extrémités saillantes de la Base (I), puis fixer à partir de l'intérieur de la Base (I), à l'aide des quatre Boulons no 4, des quatre Rondelles de verrouillage no 5 et des quatre Chapeaux d'écrou no 7.

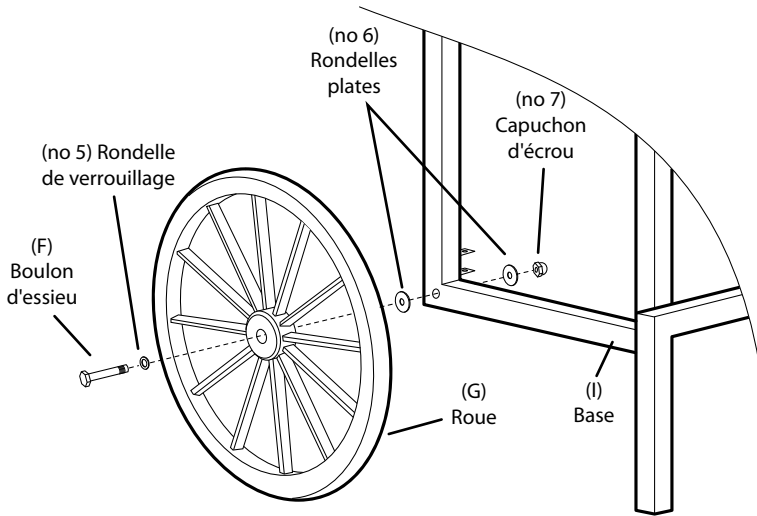


3. Fixer solidement la Plaque inférieure (J) à la Base (I) en utilisant quatre Vis no 2.
4. Assembler la Base (I) au fond du Compartiment de rangement (C), puis fixer solidement à l'aide des quatre Boulons no 3.

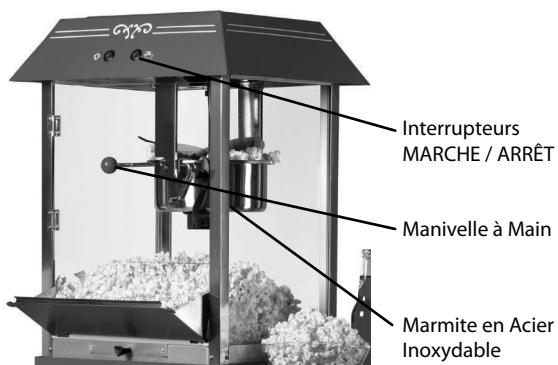


**Assemblage des roulettes**

1. Faire glisser une Rondelle de verrouillage no 5 sur le Boulon d'essieu (F), puis insérer le Boulon d'essieu (F) sur la Roue (G).
2. Poser une Rondelle plate no 6. Insérer le Boulon d'essieu (F) avec la Roue (G) sur la Base (I).
3. Ajouter une deuxième Rondelle plate no 6 et un Chapeau d'écrou no 7. Utiliser la Clé (H) pour serrer le Chapeau d'écrou no 7.
4. Refaire les étapes pour fixer la seconde Roue (G) de l'autre côté de la Base (I).

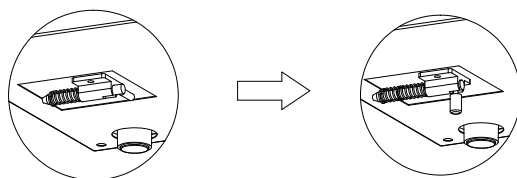


## Assemblage de l'Appareil principal



## Verrouillage de l'Appareil principal au Compartiment de rangement

Placer l'Appareil principal (A) sur le dessus du Compartiment de rangement (C). S'assurer que les deux goupilles d'insertion à la base de l'Appareil principal (A) s'alignent correctement de manière à ce que l'Appareil principal (A) puisse se verrouiller sous la barre du Compartiment de rangement (C).





# COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Avant son utilisation, nettoyer l'intérieur de l'appareil en l'essuyant avec une éponge, une serviette ou un chiffon humide, non abrasif(ve), puis l'assécher avec une serviette sèche. Essuyer l'intérieur de la Marmite et s'assurer qu'elle est correctement placée sur les supports avant de démarrer l'appareil.

1. Premièrement, trouver une surface plane près d'une prise murale avant de démarrer l'appareil. S'assurer que votre cordon est éloigné d'une source d'eau. Un prolongateur peut être utilisé.
2. Réunir toutes les fournitures nécessaires à votre maïs: le maïs, les assaisonnements, les bols ou les sacs comme récipient pour le maïs, l'huile de cuisson, une tasse à mesurer le maïs et une cuillère pour mesurer l'huile. (La tasse à mesurer le maïs et la cuillère à mesurer l'huile ne sont pas incluses avec votre appareil.)
3. Assurez-vous que la bouilloire est bien sécurisée dans les attaches de support.
4. Assurez-vous que le moteur de la bouilloire est branché.
5. Branchez l'appareil lorsque l'interrupteur est à la position « OFF ».
6. Mettre l'appareil en position Marche en appuyant sur l'interrupteur qui se trouve sur le dessus de l'appareil (voir l'illustration ci-dessus pour l'emplacement des interrupteurs. Laisser l'appareil fonctionner 3-5 minutes pour réchauffer la Marmite.
7. Une fois la bouilloire chaude, éteignez l'appareil avant d'y ajouter les ingrédients.
8. Utilisez la cuillère à mesurer l'huile fournie avec votre CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ANTAN pour ajouter 2 cuillerées à table de votre huile à cuisson favorite pour le maïs dans la bouilloire. Pour chaque tasse à mesurer pleine de grains de maïs (4 oz.), ajoutez 2 cuillerées à table (2 cuil. table) d'huile. Pour obtenir de meilleurs résultats, une huile végétale légère est recommandée.
9. Ajoutez 6 oz. de grains de maïs à éclater à la bouilloire à l'aide de la tasse à mesurer les grains de maïs à éclater à la bouilloire à l'aide de la tasse à mesurer les grains de maïs fournie.
10. Fermez la porte et mettez l'interrupteur à la position « ON ». Vous entendrez le maïs commencer à éclater en un rien de temps. Du maïs éclaté frais et chaud commencera à surgir du couvercle sur la bouilloire – comme au cinéma!

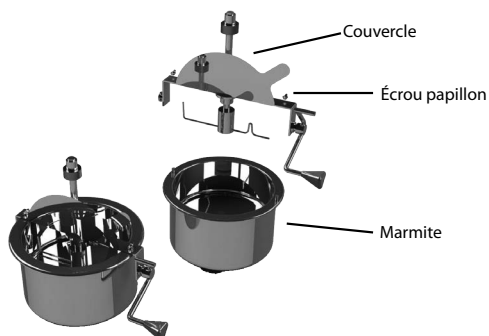
# CONSEILS PRATIQUES

## FUMÉE

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

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## MARMITE FACILE À NETTOYER



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

**REMARQUE :** Pour éviter que la prise du moteur se mouille, **ne jamais immerger la Marmite dans quelque liquide que se soit**. Ne mettre aucune pièce au lave-vaisselle. Toujours laver à la main.

## RECETTES

LE CHARIOT À MAÏS DES SALLES DE CINÉMA D'ANTAN fait du maïs chaud, frais, de style des salles de cinéma chaque fois – en tout temps. Profitez de votre maïs fraîchement éclaté de plusieurs façons:

- Maïs régulier de style salles de cinéma – ajouter du beurre et du sel
- Ajouter une pincée de sucre et de sel au maïs pour un goût de maïs sucré
- Maïs parfumé – ajouter les assaisonnements de votre ensemble d'assaisonnement à maïs pour gourmet
- Essayez ces savoureuses recettes:

### SINGE JOUFFLU

- 3.79 L de Maïs Éclaté
  - 1 Sac de 340g de Brisures de Chocolat Mi-Sucré
  - 1 Sac de 340g de Bouchées au Beurre d'Arachides
  - 1 Sac de 119g de Croustilles de Banane, Coupées en Petits Morceaux
  - 1 Sac de 311g d'Arachides
- Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ANTAN tel qu'indiqué à la page 23.
- Faites fondre les brisures de chocolat et les bouchées au beurre d'arachide sur la cuisinière, tel que recommandé sur leur emballage.
- Recouvrez une tôle à biscuits avec du papier ciré.
- Mélangez le maïs éclaté et les croustilles de banane.
- Étendez le mélange de maïs et de croustilles de banane également sur la tôle à biscuits.
- Arrosez le maïs et les croustilles de banane avec le mélange de chocolat et de bouchées de beurre d'arachides fondu.
- Saupoudrez les arachides sur le mélange de chocolat et de bouchées de beurre d'arachides.
- Laissez refroidir.
- Lorsque le chocolat et le beurre d'arachides aura durci, cassez votre Singe Joufflu en morceaux.
- Peut être conservé dans des sacs de plastique pour congélateur.

## MAÏS ÉCLATÉ AU PARMESAN

- 3.79 L de Maïs Éclaté
  - 5 mL à thé de Poudre d'Ail
  - 3 Échalotes Finement Hachées
  - 2½ mL à Table de Poivre Concassé
  - 5 mL Table de Sel de Mer
  - 90 g. de Parmesan Râpé (plus ou moins, au goût)
  - 45 mL Table d'Huile d'Olive Chauffée
- Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ANTAN tel qu'indiqué à la page 23.
- Mélangez la poudre d'ail, les échalotes, le poivre concassé, le sel de mer et le parmesan. Réservez.
- Dans un grand bol à mélanger, arrosez le maïs avec de l'huile d'olive chaude.
- Mélangez jusqu'à ce que le maïs soit bien badigeonné.
- Ajoutez les ingrédients secs graduellement tout en continuant à mélanger le maïs jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé.
- Vous pouvez aussi saupoudrez les ingrédients secs sur le maïs dans un grand sac en papier ou en mousseline.

## BOULES DE MAÏS ÉCLATÉ TRADITIONNELLES

- 70 g. de Maïs Éclaté
  - 120 mL de Sirop de Maïs
  - 100 g. de Sucre Granulé
  - 2½ mL Thé de Sel
  - 1 Bâtonnet de Beurre, Amolli
- Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ANTAN tel qu'indiqué à la page 23.
- Mélangez le sirop de maïs, le sucre et le sel ensemble dans un chaudron et faire dissoudre à feu moyen pendant environ 3 minutes.
- Ajoutez le maïs éclaté au chaudron en remuant constamment à feu doux jusqu'à ce que le maïs soit enrobé également.
- Retirez du feu.
- Utilisez le beurre ramolli pour faire des boules pendant que le mélange de maïs est encore chaud.
- Emballez les boules individuellement dans une pellicule plastique, attachez et conservez à la température de la pièce.

**ÉCORCES DE MAÏS ÉCLATÉ À LA MENTHE**

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

Faites éclater les grains de maïs en utilisant votre CHARIOT À MAÏS ÉCLATÉ D'ANTAN tel qu'indiqué à la page 23.

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

Recouvrez une tôle à biscuits avec du papier ciré.

Étendez le maïs éclaté également sur la tôle à biscuits.

Arrosez le maïs éclaté avec le chocolat fondu.

Saupoudrez les bâtonnets à la menthe émiettés sur le chocolat.

Laissez refroidir.

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

Se conserve dans des sacs en plastique pour le congélateur.

# RETOUR ET GARANTIE

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

## CHARIOT À MAÏS DES SALLES DE CINÉMA D'ANTAN / CCP1000

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

### Distribué par :

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

### Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

### Conditions de garantie du produit

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

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

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

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

### Pour plus d'informations, visitez notre site Web à [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com).

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

# CONTENIDOS

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| PRECAUCIONES IMPORTANTES . . . . . | 30 |
| MEDIDAS IMPORTANTES. . . . .       | 30 |
| INTRODUCCIÓN . . . . .             | 32 |
| PARTES Y ENSAMBLE . . . . .        | 32 |
| CÓMO FUNCIONA . . . . .            | 37 |
| CONSEJOS ÚTILES . . . . .          | 38 |
| LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO . . . . . | 38 |
| RECETAS . . . . .                  | 39 |
| DEVOLUCIONES Y GARANTÍA. . . . .   | 42 |

# SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido varios mensajes importantes de seguridad en este manual y en su aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Éste es un símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo lo alerta de potenciales peligros que lo puedan matar o dañar a usted o a otros.

Todos los mensajes de seguridad tendrán el símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la probabilidad de daños y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

## Especificaciones del Aparato:

120 Volts, 60 Hz

750 Watts, Aprobado por la ETL

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

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA lo sumerja en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA utilice una esponja ni un paño que sean abrasivos.
4. NUNCA utilice un estropajo para limpiar el equipo.
5. NUNCA deje el equipo sin atención mientras lo esté utilizando.
6. NUNCA fuerce el caldero al introducirlo en los soportes ni al extraerlo de los mismos, ya que esto puede provocar que los engranajes queden mal alineados y que el equipo no trabaje adecuadamente.
7. Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté usándola y durante su limpieza.
8. NO opere este equipo si tiene el cable o la espiga dañados, o si funciona inadecuadamente.
9. NO limpie ninguna de los componentes de este equipo en una lavadora de platos.
10. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
11. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
12. Este equipo no debe ser operado nunca por adolescentes ni por personas con dificultades en el aprendizaje si no están debidamente supervisados.
13. Los adolescentes debe estar bajo supervisión mientras estén en la proximidad del equipo para garantizar que no jueguen con el.

# MEDIDAS IMPORTANTES

Cuando se utilizan equipos eléctricos deben tomarse medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de operar este equipo.
2. Mantenga cerrada la puerta de la unidad principal mientras lo esté operando. No toque el caldero mientras esté operando el equipo, se pone MUY CALIENTE.
3. Para protegerse de los choques eléctricos no sumerja el cable eléctrico, el enchufe ni cualquier otra parte de este equipo en agua ni en otros líquidos.
4. Cuando el equipo se esté utilizando cerca de niños, es necesaria una supervisión estrecha.
5. Desconéctelo del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de retirar piezas y antes de la limpieza.
6. NO opere ningún equipo electrodoméstico si tiene el cable o el enchufe dañados, ni si el equipo ha sido dañado de cualquier manera. Lleve el equipo al taller de reparaciones más cercano para su examen o reparación.
7. El fabricante no recomienda el empleo de implementos accesorios. El empleo de estos puede causar lesiones.
8. NO lo utilice en exteriores.
9. Coloque el equipo tan cerca del tomacorriente como sea posible para evitar lesiones ocasionadas al tropezar con el cable eléctrico.



10. NO deje el motor del caldero trabajando una vez que haya cesado la explosión de las palomillas.
11. Cuando se mueva este equipo deben tomarse precauciones extremas.
12. NO utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
13. Un aparato que esté conectado a la toma de corriente no debe de dejarse desatendido.
14. Antes de usar el caldero verifique que no haya en ella objetos extraños.
15. Asegúrese de que el caldero esté colocado adecuadamente en los soportes antes de operarlo y de que el enchufe del motor esté enchufado en el caldero.
16. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo resultante de que se enrede o que se tropiece con el.
17. Se pueden utilizar cables prolongadores de suministro de energía si se tiene cuidado en su uso.
18. La clasificación eléctrica indicada en un prolongador debe ser al menos del mismo valor que la clasificación eléctrica del aparato.
19. Este aparato tiene un enchufe de tres clavijas. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para adaptarse a una toma de una sola manera. Si el enchufe no entra, llame a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
20. PRECAUCIÓN: el interior bombilla de esta unidad se calienta. Esta bombilla es sólo para uso con el carrito de palomitas de maíz. Si la bombilla se daña, debe ser reemplazado por una persona calificada para evitar un peligro.
21. No intente darle servicio usted mismo a este electrodoméstico, la apertura o remoción de las tapas le puede exponer a tensiones peligrosas u otros peligros. Para todo tipo de mantenimiento refiérase a personal calificado en estos trabajos.

**¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

# INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar el CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ AL ESTILO DEL CINE ANTIGUO, un producto de Nostalgia Electrics' Vintage Series™. Este carrito de palomitas con estilo de vendedor procesa hasta 40 tazas de palomitas de maíz calientes y frescas cocinadas en el caldero por cada lote. Posee un gran caldero de acero inoxidable con un sistema de agitación incorporado y un receptor de granos para mantener los granos no abiertos fuera de cada lote perfecto. ¡Hay un compartimiento en la base de la unidad para almacenar consumibles, lo que hace más fácil mantener el carrito bien abastecido y organizado, así que no hay razón para no mantener su producción en la fiesta!

## PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Por favor, asegúrese de haber sacado todas las piezas y partes que se muestran a continuación, antes de desechar el embalaje. Con la intención de reducir el embalaje hemos maximizado los materiales para proteger su nueva compra y como resultado las partes pequeñas podrían no verse a simple vista.

### Piezas



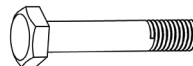
Pieza N°1 Tornillo  
(8mm) Cantidad: 4



Pieza N°2 Tornillo  
(8mm) Cantidad: 6



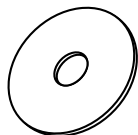
Pieza N°3 Perno  
(25mm) Cantidad: 4



Pieza N°4 Perno  
(60mm) Cantidad: 4



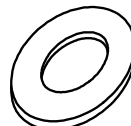
Pieza N°5 Arandela  
de seguridad Cantidad: 2



Pieza N°6 Arandela  
Plana Cantidad: 4

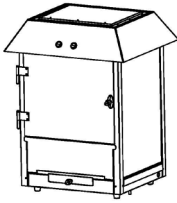


Pieza N°7 Tuerca de  
Seguridad Cantidad: 6



Pieza N°8  
Arandela Plana  
Cantidad: 2

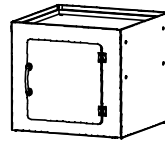
## Piezas



(A) Unidad Principal



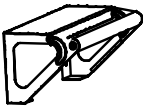
(B) Taza Medidora de Granos



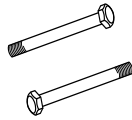
(C) Compartimiento de Almacenamiento



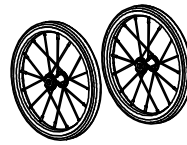
(D) Cuchara Medidora de Aceite (1 cda.)



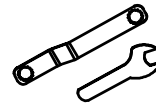
(E) Agarradera para empujar



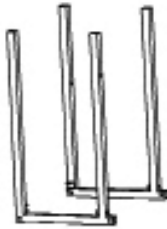
(F) Barra de eje



(G) Ruedas



(H) Llave de Tuercas



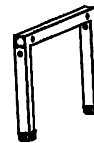
(I) Soporte de la Base



(J) Placa Inferior



(K) Barra Transversal



(L) Conjunto de las Patas



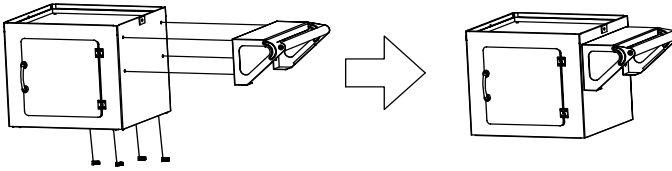
(M) Cuchara Palomera



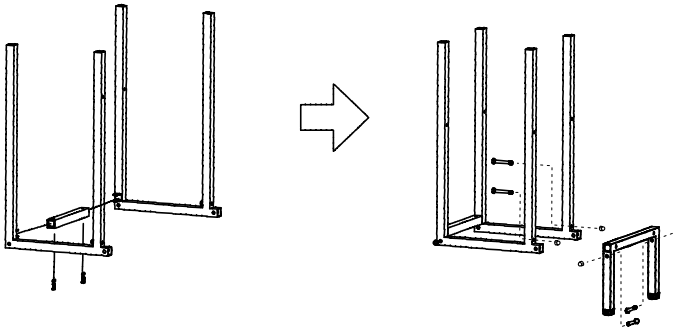
(N) Destornillador

## Armado del Soporte de la Base

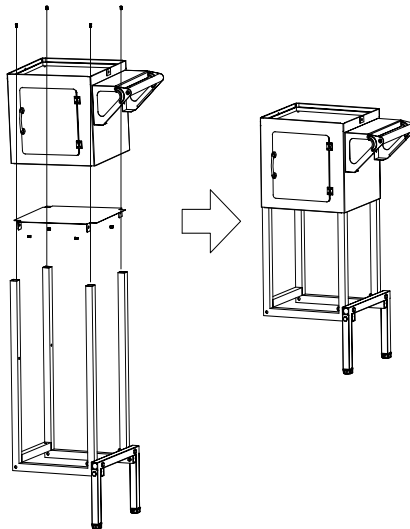
1. Sujete la Empuñadura para Empujar (E) desde la parte interior del Compartimiento para Almacenamiento cosas (C) utilizando los Tornillos N°1 que vienen en el embalaje.



2. Inserte el Travesaño (K) en los encastrados cuadrados desde el interior del Soporte de la Base (I) y asegúrelo desde la parte de abajo con los Tornillos N°2. Inserte el Ensamble de las Patas (L) sobre los extremos salientes del Soporte de la Base (I) y sujete desde la parte de adentro del Soporte de la Base (I) utilizando cuatro Pernos N°4, cuatro Arandelas de seguridad N°5 y cuatro Tuercas de Seguridad N°7.

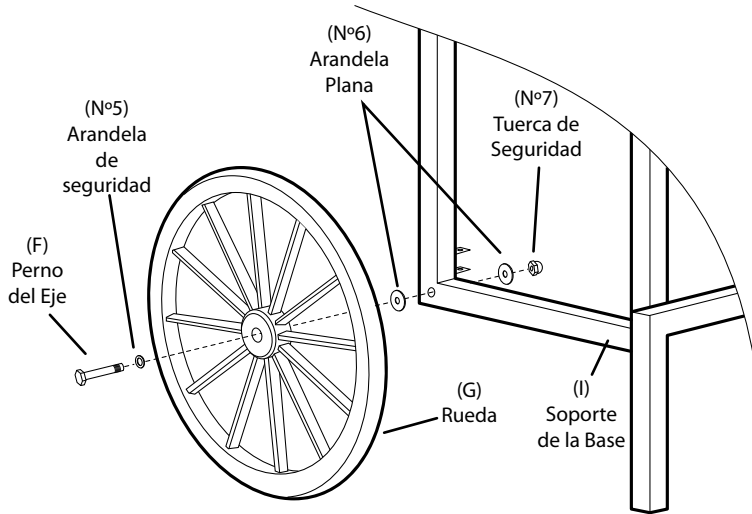


3. Sujete el Plato Inferior (J) al Soporte de la Base (I) utilizando cuatro Tornillos N°2.
4. Arme el Soporte de la Base (I) en la parte inferior del Compartimiento para Almacenamiento (C) y sujételo con cuatro Pernos N°3.

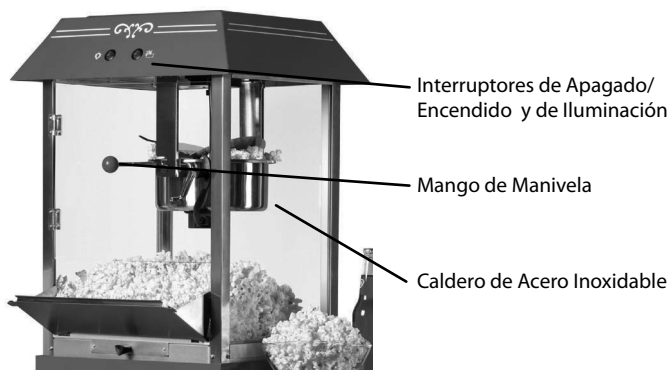


### Armado de las Ruedas

1. Deslice una Arandela de seguridad N°5 por el Perno del Eje (F) e inserte el Perno del Eje (F) en la Rueda (G).
2. Coloque una Arandela plana N°6. Inserte el Perno del Eje (F) junto a la Rueda (G) en el Soporte de la Base (I).
3. Agregue una segunda Arandela Plana N°6 y la Tuerca de Seguridad N°7. Use la Llave (H) para ajustar la Tuerca de Seguridad N°7.
4. Repita estos pasos para sujetar la segunda Rueda (G) en el otro lado del Soporte de la Base (I).

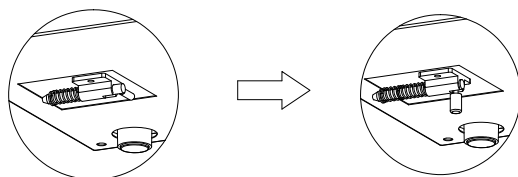


## Ensamblaje de la Unidad Principal



## Cómo Sujetar el Compartimiento para Almacenamiento de la Unidad Principal

Coloque la Unidad principal (A) en la parte superior del Compartimiento de almacenamiento (C). Asegúrese de que los dos pasadores de inserción de la parte inferior de la Unidad principal (A) se alineen correctamente, de manera que la Unidad principal (A) pueda fijarse bajo la viga del Compartimiento de almacenamiento (C).



# CÓMO FUNCIONA

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

1. Antes de comenzar, busque una superficie plana cerca de un tomacorriente. Asegúrese de que el cable de alimentación esté alejado de cualquier fuente de suministro de agua. Si es necesario, se acepta el uso de un cable de extensión.
2. Haga acopio de los suministros para hacer palomillas de maíz: maíz para palomillas, sazónadores, tazones o bolsas para contener las palomillas, aceite para cocinar, medida para el caldero y cucharón para medir el aceite. (Estos últimos se incluyen con la unidad).
3. Asegúrese de que el Cazo esté propiamente asegurado en las agarraderas de soporte.
4. Asegúrese de que el motor del Cazo esté conectado.
5. Conecte el aparato cuando el interruptor se encuentre en la posición de APAGADO.
6. Encienda el equipo colocando el interruptor de alimentación que está en la parte superior de la máquina en la posición de encendido (ON) (consulte la ilustración anterior para ver la ubicación de los interruptores). Deje que el equipo funcione de 3 a 5 minutos para calentar el caldero.
7. Una vez que el Cazo se ha calentado, APAGUE la unidad antes de agregar los ingredientes.
8. Utilice la Cuchara Medidora de Aceite proporcionada con su CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ para agregar 2 cucharadas de su aceite favorito para cocinar palomitas de maíz al Cazo. Por cada Taza Medidora Llena de granos de maíz (4 oz.), agregue 2 cucharadas copeteadas (2 cdas.) de aceite. Para mejores resultados, se recomienda utilizar aceite vegetal ligero.
9. Agregue 6oz de granos de maíz al Cazo utilizando la Taza Medidora de Granos que se proporciona.
10. Cierre la puerta y ENCIENDA la unidad. En muy poco tiempo, escuchará como comienza a reventar el maíz. Palomitas de maíz frescas y calientes comenzarán a saltar por las tapas abatibles del Cazo – ¡justo como en el cine!

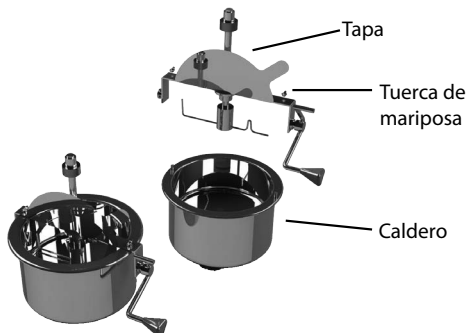
# CONSEJOS ÚTILES

## EMISIÓN DE HUMO

Si su CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ comienza a emitir humo durante la cocción, puede deberse a la acumulación de grasa. Para reducir la emisión de humo, asegúrese de limpiar el interior del caldero entre un uso y otro.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## CALDERO DE FÁCIL LIMPIEZA



1. Asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de limpiarlo. Desconecte el enchufe externo de la toma de corriente, así como el enchufe del motor del Caldero dentro de la Unidad Principal.
2. Utilice una esponja algo húmeda y no abrasiva o una toalla o un paño para limpiar el interior y el exterior de la Unidad Principal, luego limpie con una toalla o un paño no abrasivo para que se seque.
3. Desconecte el motor del Caldero y retire el Caldero de las abrazaderas de soporte.
4. Retire el Caldero de la Unidad Principal. Después de retirar el Caldero de la Unidad Principal, llene  $\frac{2}{3}$  del Caldero con agua caliente y jabonosa.
5. Deje que el Caldero se asiente durante 15 a 20 minutos para cortar la grasa. (El tiempo puede variar – Utilice su propio criterio en función de la cantidad de limpieza necesaria)
6. Vacíe el agua. Si es necesario, use el lado para restregar de la esponja de limpieza para restregar dentro del Caldero.
7. Enjuague adentro con cuidado y seque.
8. Limpie el exterior del Caldero con un paño húmedo y seco.

**NOTA:** Para evitar que se moje el enchufe del motor, **nunca sumerja el Caldero en ningún líquido**. No coloque las piezas en el lavavajillas. Siempre lávelas a mano.



# RECETAS

El CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ hace siempre palomitas de maíz calientes, frescas, iguales que las del teatro, ¡en cualquier momento! Disfrute sus palomitas acabadas de hacer en una variedad formas:

- Palomitas de maíz estilo regular, añada mantequilla y sal.
- Añada una pizca de azúcar y sal a las palomitas para que tengan un sabor dulzón.
- Palomitas condimentadas - añada condimentos de cualquier juego de condimentación para palomitas.
- Pruebe algunas de estas divertidas recetas:

## MONO FORNIDO

- 3.79 L de Maíz Éclaté  
Reviente los granos de maíz utilizando el CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ como se indica en la página 37.
- 1 Bolsa 340g Trozos de Chocolate Semi Dulces  
Derrita los trozos de chocolate y los trozos de crema de cacahuete sobre la estufa, como lo indique el paquete.
- 1 Bolsa 340g Trozos de Crema de Cacahuete  
Forre los moldes para galleta con papel encerado.  
Mezcle las palomitas de maíz con los plátanos fritos.
- Bolsa 119g Plátanos Fritos, Trozados en Pequeñas Piezas  
Distribuya la mezcla de las palomitas y los plátanos fritos uniformemente sobre los moldes para galleta.  
Rocíe la mezcla del chocolate derretido y la crema de cacahuete sobre las palomitas y los plátanos fritos.
- Bolsa 311g Cacahuates  
Espolvoree cacahuates sobre la mezcla de chocolate y crema de cacahuete.  
Deje enfriar.  
Cuando el chocolate y la crema de cacahuete se hayan endurecido, rompa el Mono Fornido en pedazos.  
Puede almacenarse en bolsas de plástico para refrigeración.

### PALOMITAS DE MAÍZ PARMESANAS

- 3.79 L de Maíz Palomero  
Reviente los granos de maíz utilizando el CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ como se indica en la página 37.
- 5 mL Polvo de Ajo  
Combine el polvo de ajo, cebollinas, pimienta molida, sal de grano y queso parmesano. Ponga a un lado.
- 3 Cebollinas, finamente picadas  
En un tazón grande para mezclar, rocíe el aceite de oliva caliente sobre las palomitas de maíz.
- 2½ mL Pimienta Molida  
Revuelva hasta que estén bien cubiertas.
- 5 mL Sal Marina  
Lentamente agregue los ingredientes secos mientras se mezclan continuamente las palomitas hasta que estén bien cubiertas.
- 90 g. de Queso Parmesano, rallado (más o menos al gusto)  
También puede sacudir los ingredientes secos sobre las palomitas en una bolsa grande de papel o plástico.
- 45 mL Aceite de Oliva, caliente

### MUÉGANOS DE PALOMITAS DE MAÍZ TRADICIONALES

- 3.79 L de Palomitas  
Reviente los granos de maíz utilizando el CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ como se indica en la página 37.
- 120 mL de Jarabe de Maíz  
Mezcle el jarabe de maíz, azúcar y sal juntos en un recipiente y disuelva a fuego medio por aproximadamente 3 minutos.
- 100 g. de Azúcar Granulada  
Agregue las palomitas al recipiente, mezclando y revolviendo consistentemente hasta que las palomitas estén cubiertas a fuego bajo.
- 2½ mL de Sal  
Quite del fuego.  
Utilice la mantequilla suavizada para formar los muéganos mientras la mezcla de las palomitas todavía esté caliente.  
Cubra los muéganos individualmente en papel para envolver, amarre y almacene a temperatura ambiente.

## CORTEZA DE PALOMITAS DE MAÍZ CON MENTA

- 3.79 L de Palomitas de Maíz  
Reviente los granos de maíz utilizando el CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ como se indica en la página 37.
- 1 Bolsa 340g Trozos de Chocolate Semi-Dulce o Amargos  
Derrita los trozos de chocolate sobre la estufa, como lo indique el paquete.
- 160 g. de Barras de Menta, Molidas  
Forre el molde para galletas con papel encerado.  
Distribuya las palomitas uniformemente sobre el molde para galletas.  
Rocíe el chocolate derretido sobre las palomitas de maíz.  
Espolvoree las mentas molidas sobre el chocolate.  
Deje enfriar.  
Cuando el chocolate se haya enfriado, rompa la Corteza de Palomitas de Maíz con Menta en pedazos.  
Puede almacenarse en bolsas de plástico para refrigeración.

# DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

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

## CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ VINTAGE COLLECTION™ / CCP1000

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

### Distribuida por:

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

### Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com), llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

### Términos de garantía del producto

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

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

### Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

### Para obtener más información, visítenos en línea en [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com).

Me Gusta en Facebook en [www.facebook.com/NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).  
Siga nuestros consejos sobre Pinterest en [www.pinterest.com/nostalgiaelctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).  
Tweet con nosotros en Twitter en [www.twitter.com/NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

