

WestBend®

CLEAR AIR HOT AIR POPCORN POPPER

Instruction Manual



Important Safeguards.....	2
Before Using for the First Time	3
Using Your Clear Air Hot Air Popcorn Popper.....	3
Helpful Hints.....	4
Cleaning Your Clear Air Hot Air Popcorn Popper.....	5
Popcorn Ideas & Recipes.....	5
Warranty.....	7

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

© 2017 West Bend®

www.westbend.com

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

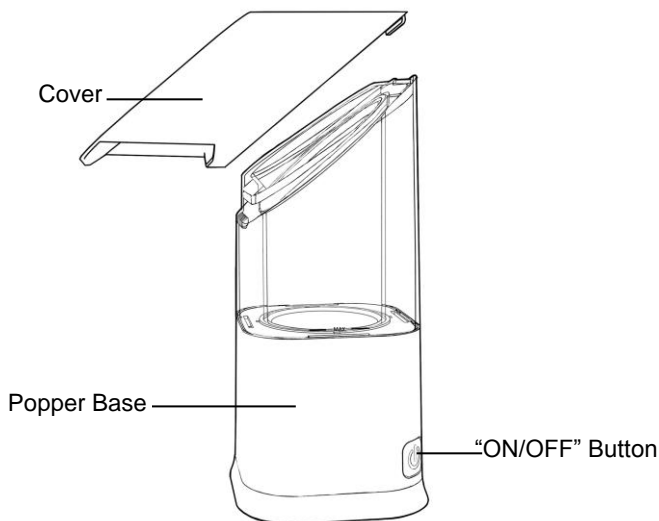
To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use hot pads or oven mitts. Cover become hot during operation.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- 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 injuries.
- 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.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A popper that is plugged into an outlet should not be left unattended.
- This popper will not shut off automatically. To avoid overheating, add popcorn kernels before operating.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.

- During use, do not remove cover. Do not remove cover from the appliance until you have not heard a kernel pop for at least 1 minute.
- **For household use only.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME



Wash the popper cover with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry. Wipe the exterior of the popper base with a soft, damp cloth and dry. It is not necessary to clean inside the popcorn chamber. **Note: DO NOT** immerse the popper base in water or any other liquid.

The popping chamber of your Clear Air hot air popcorn popper is made of glass. Do not drop the popper, or this glass may break.

USING YOUR CLEAR AIR HOT AIR POPCORN POPPER

This popper uses hot air to pop the corn. DO NOT place anything other than popcorn kernels into the popping chamber.

1. Remove the cover. Ensure the vents are clear of popcorn pieces before each use. For a single serving, use a standard measuring spoon to measure 2 tbsp. For a family serving, use a standard measuring cup to measure $\frac{1}{2}$ cup of popcorn kernels. **DO NOT** fill above the "MAX" fill line or attempt to pop more than $\frac{1}{2}$ cup of popcorn kernels at one time.
2. Pour popcorn kernels into the popping chamber. **DO NOT** put oil, butter, shortening, salt, or anything other than popcorn into the chamber. Place the cover in position by hooking the tab on the back of the cover over the indent in the top back of the popper base. **Never run the Clear Air popcorn popper without popcorn or the cover in place.**
3. Place a 4 quart, or larger, heat-resistant bowl below the popcorn chute to collect popcorn as it pops. $\frac{1}{2}$ cup of popcorn kernels will yield between 3 and 4 quarts of popped popcorn. **Note:** We recommend using a bowl that is at least 5.5" deep when popping corn.

4. Plug the cord into a 120 volt, AC outlet **ONLY**. With the cover in place, press the ON/OFF “” button.
5. Popcorn will begin to pop, and the cycle will be done within 3 minutes. After popcorn has completed popping, press the ON/OFF “” button. Popcorn cycle has completed when there is a gap of 3 seconds between kernels popping. Unplug the popper from the outlet. Let the popper sit, with the lid in place, for at least one minute after completion of the popping cycle. Unpopped kernels may still pop unexpectedly. Use caution when handling the Clear Air popcorn popper, it **will** be hot after popping cycle. Always use hot pads or oven mitts to handle the hot appliance.
6. If you wish to pop an additional batch of popcorn, let the popper cool for several minutes, then remove any unpopped kernels and loose popcorn from the popper by inverting the popper. Use oven mitts or hot pads when handling the hot popper. Repeat steps 1-5 above. After 2 batches, let popper cool 15 minutes before additional uses.
 - A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
 - Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

HELPFUL HINTS

- Always use fresh popcorn. Dried out, stale, or old popcorn pops poorly as it has lost its moisture content and may scorch.
- Store popcorn in airtight containers made of glass or plastic to avoid moisture loss in the kernels. Be sure that the container is stored in a cool place, do not store in the refrigerator. Most refrigerators contain little moisture and can dry out kernels, resulting in poor popping.
- 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.
- 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.
- This popper is not intended for use with seeds, beans, or anything other than popcorn.
- We recommend using a deep bowl for popping popcorn. Use a bowl that is at least 5.5” deep when popping corn, and be sure that the bowl is flush to the popper to collect popped corn. If too shallow a bowl is used, hot popcorn and kernels can ricochet from the bowl and can pose a burn hazard. Do not stand, or allow children to stand, too close to the popper as it is operating.
- This popper pops using hot air. It does not require any oils or fats to pop the corn, and they should never be used in the popper. **DO NOT** use microwave popcorn.
- When 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.
- 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.

CLEANING YOUR CLEAR AIR HOT AIR POPCORN POPPER

Your Clear Air popcorn popper should be cleaned after every use. **Note:** Do not immerse the popper base in water or any other liquid. Do not use any abrasive cleansers or scrubbers on any part of the popper.

1. Unplug the appliance from the electrical outlet. **Allow the entire appliance to cool before cleaning.**
2. Remove the cover from the popper base. Wash in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
3. Use a soft, damp cloth to wipe the exterior of the popper and around the opening. **Note: DO NOT** immerse the popper base in water or any other liquid. When completely cool, you may use a soft, dry cloth to wipe out inside the popping chamber, if necessary. Check that the bottom vent is clear before each use.

This appliance has no user serviceable parts.

POPCORN IDEAS & RECIPES

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

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

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

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

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

Joel's Blue Cheese Bacon Popcorn

4 slices bacon	fresh ground black pepper
10 cups Popped Popcorn	1 tbsp. reserved bacon grease or 1
½ cup crumbled blue cheese	tbsp. olive oil, optional

Fry bacon until crisp; cool and crumble. Using fresh, warm popcorn, add the crumbled blue cheese, bacon, and generously sprinkle with fresh ground black pepper. If desired, stir in some of the reserved bacon grease or olive oil to enhance flavor and help seasonings to stick/ adhere.

Herb Infusion

8-10 cups popped popcorn
4 tbsp. coconut oil, melted
2 tbsp. nutritional yeast

2 tbsp. mixed dried herbs: dill, parsley
thyme and oregano (add cayenne to
the mix if you like spice)
Garlic or sea salt to taste

Set popcorn aside in a large mixing bowl, drizzle melted coconut oil over the corn and toss to distribute. Sprinkle with the herb blend and add garlic or sea salt to taste, toss again

S'mores 'n More

8-10 cups popped popcorn (we liked
ours lightly buttered and salted)
16oz. milk or dark chocolate, melted,
for drizzling
4 tbsp. butter
2 cups mini marshmallows

24 graham crackers, broken in bite
size pieces
OR 2 cups of graham breakfast cereal
2 to 4oz. of milk chocolate, shaved or
cut into pieces

In a large mixing bowl, mix the popped popcorn, and half of the all the other ingredients until well mixed, spread out on wax or parchment paper, sprinkle remaining crackers or cereal and marshmallows over the top and drizzle with the remaining melted chocolate. Allow it to cool and set before eating

Confetti Cake Popcorn

8-10 cups popped popcorn (either
plain or buttered and salted)
1 to 1½ cups cake mix (white, yellow,
or chocolate)

12oz. white, milk or dark chocolate
¼ cups vegetable shortening
¼ cup sprinkles (round, multicolored)

Microwave the chocolate for one minute or until melted. Add the vegetable shortening and stir until melted and well mixed. In a large mixing bowl, combine the popped popcorn with the dry cake mix, drizzle with the melted chocolate and mix well to evenly coat. Add the sprinkles and toss, spread to cool and dry on parchment or wax paper.

Say Cheese Popcorn

8-10 cups popped popcorn, buttered
¼ cup melted butter

1½ oz. (1 envelope) dry cheese sauce
mix (from a box of macaroni and cheese)

Mix the popped popcorn and the other ingredients until well mixed.

Lime Fiesta Popcorn

8-10 cups popped popcorn
1 lime, use for zest and juice

1 tsp. chili powder
½ tsp. cumin

Squeeze juice of the lime over warm popcorn then add lime zest, chili powder and cumin, toss to coat.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

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

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

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

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department at (866) 290-1851, or e-mail us at customercare@westbend.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from the Company several ways. Order online at www.westbend.com, e-mail customercare@westbend.com, over the phone by calling (866) 290-1851, or by writing to:

West Bend
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 53
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Care for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like.

Your state/province’s sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

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

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

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

WestBend®

MACHINE À POPCORN CLEAR AIR

Mode d'Emploi



Précautions Importantes	2
Avant la Première Utilisation	3
Utilisation de Votre Machine à Popcorn Clear Air	4
Astuces	4
Nettoyage de Votre Machine à Popcorn Clear Air.....	5
Recettes et Idées d'Utilisation du Maïs.....	6
Garantie	8

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

© 2017 West Bend®

www.westbend.com

PRECAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

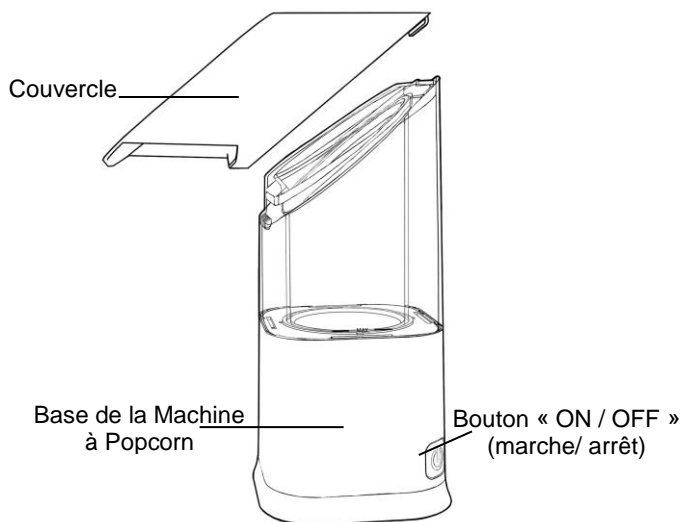
Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

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

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des maniques ou des gants pour les fours. Le couvercle devient chaud pendant le fonctionnement.
- Débranchez toujours la machine de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des éléments et avant le nettoyage.
- Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation de cette machine par des enfants ou à proximité de ces derniers.
- N'utilisez aucun appareil électrique ayant un cordon d'alimentation ou une fiche en mauvais état, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou toute autre détérioration. Pour consulter les informations sur les réparations, se référer à la page concernant la garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend risque de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas cette machine en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre depuis l'extrémité d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur, ou à proximité, d'une gazinière chaude ou d'une plaque électrique, ou dans un four chaud.
- Pour débrancher, réglez tous les boutons sur « OFF » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Afin de vous protéger contre tout risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon, les fiches, ni toute autre pièce électrique dans de l'eau, ni dans d'autres liquides.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Une machine à popcorn qui est branchée dans une prise, ne doit pas être laissée sans surveillance.
- Cette machine à popcorn ne s'arrête pas automatiquement. Pour éviter la surchauffe, ajouter des grains de maïs avant d'utiliser la machine.
- Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin d'éviter les risques de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.
- Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles, mais il convient de faire preuve de prudence en les utilisant. Bien que l'utilisation d'une rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser une, assurez-vous que la puissance nominale indiquée sur la rallonge soit supérieure ou égale à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, la rallonge doit avoir un cordon à 3 brins, raccordé à la terre. Afin d'éviter que le cordon ne soit tiré ou que quelqu'un ne s'y prenne les pieds, positionnez la rallonge afin qu'elle ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute autre surface d'où elle pourrait être tirée par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.

- Cette machine est pourvue d'une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'adapter dans une prise secteur polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, veuillez contacter un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas une prise secteur ou une rallonge si la fiche a du jeu ou si la prise secteur ou la rallonge vous semble chaud.
- Ne pas retirer le couvercle pendant l'utilisation de la machine. Ne pas retirer le couvercle de l'appareil avant que vous n'ayez pas entendu de popcorns éclore pendant au moins 1 minute.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

CONSERVEZ CES CONSIGNES





AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez le couvercle de la machine à popcorn avec de l'eau savonneuse chaude. Bien rincer et sécher. Essuyez l'extérieur de la base de la machine à popcorn avec un chiffon doux et humide, puis sécher. Il n'est pas nécessaire de nettoyer l'intérieur de la machine à popcorn. **Remarque:** Veuillez **NE PAS** immerger la base de la machine à popcorn dans de l'eau ni dans tout autre liquide.

L'endroit où les grains de maïs éclatent, dans votre machine à popcorn Clear Air à air chaud, est fait de verre. Ne laissez pas tomber la machine à popcorn, car ce verre pourrait se casser.

UTILISATION DE VOTRE MACHINE À POPCORN CLEAR AIR

Cette machine à popcorn utilise de l'air chaud pour faire éclater les grains de maïs. NE placer AUCUNE autre sorte de grains dans l'endroit où les grains de maïs éclatent.

1. Retirez le couvercle. Veillez à ce qu'il n'y ait aucun morceau de popcorn dans les orifices, avant chaque utilisation. Pour une portion d'une personne, utilisez une cuillère de mesure standard pour mesurer 2 grandes cuillères. Pour une portion pour une famille, utilisez une tasse de mesure standard pour mesurer ½ tasse de grains de maïs. **NE PAS** faire éclater plus de la ligne de « MAX. » (remplissage max) ou ½ tasse de grain de maïs à la fois.
2. Versez les grains de maïs là où les grains de maïs éclatent. **NE PAS** mettre d'huile, de beurre, de matière grasse, de sel, ou quoi que ce soit d'autre que des grains de maïs là où les grains de maïs éclatent. Placer le couvercle en position en accrochant la languette sur le dos du couvercle sur la tirette dans la partie supérieure arrière de la base de la machine à popcorn. **Ne jamais faire fonctionner la machine à popcorn Clear Air sans popcorn ou sans avoir mis le couvercle en place.**
3. Placer un récipient résistant à la chaleur sous la chute à popcorns afin de collecter les popcorns. ½ tasse de grains de maïs se transformera en environ 3 à 4 litres (3 et 4 quarts de pop-corn. **Remarque:** Nous conseillons d'utiliser un bol d'au moins 14 centimètres de profondeur pour les popcorns.
4. Brancher le cordon sur une prise secteur 120 volts CA uniquement. Lorsque le couvercle est en place, appuyez sur le « ON/OFF » (marche / arrêt) .
5. La machine commencera à confectionner les popcorns et le cycle prendra 3 minutes. Lorsque tous les popcorns ont éclaté, appuyez sur le bouton « ON/OFF » (marche / arrêt) . Le cycle de confection des popcorns est terminé lorsqu'il y a un écart de 3 secondes entre chaque grain de maïs qui éclate. Débranchez l'appareil de la prise murale. Laissez la machine à popcorn en place, avec le couvercle en place, pendant au moins une minute après l'achèvement du cycle de confection des popcorns. Des grains de maïs peuvent éclater inopinément. Faites preuve de prudence lors de la manipulation de la machine à popcorn car elle **sera chaude** après avoir été utilisée. Toujours utiliser des maniques ou des gants pour protéger du chaud lorsque vous utilisez la machine.
6. Si vous souhaitez confectionner d'autres popcorns, laissez la machine à popcorn refroidir pendant plusieurs minutes, puis enlever les grains qui n'ont pas éclaté et les popcorns qui pourraient rester, en mettant la machine à l'envers. Utiliser des maniques ou des protections lorsque vous manipulez la machine à popcorn. Répétez les étapes 1 à 5 ci-dessus. Après deux lots, laissez refroidir la machine à popcorn pendant 15 minutes avant de la réutiliser.
 - Une petite quantité de fumée et/ou d'odeur peut être émise au moment de la chauffe en raison de la diffusion des huiles de fabrication – c'est tout à fait normal.
 - De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être émis pendant le chauffage et le refroidissement. C'est tout à fait normal.

ASTUCES

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

- Bien que nous recommandions d'utiliser des grains de maïs ordinaires blancs ou jaunes, cette machine à popcorn peut également confectionner des popcorns 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.
- Le fait que les grains de maïs n'éclatent pas correctement est souvent dû à la qualité des grains de maïs, leur fraîcheur, leur taux d'humidité et à leur variété. Le fait que des grains de maïs n'éclatent pas n'indique pas forcément une défaillance de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec des graines, des haricots ou tout autre ingrédient, autre que des grains de maïs.
- Nous vous recommandons d'utiliser un bol profond pour stocker les popcorns. Utilisez un bol d'au moins 14 cm (5.5 pouces) de profondeur lorsque vous confectionnez des popcorns, assurez-vous de bien positionner le bol. Si le bol utilisé n'est pas assez profond, les popcorns chauds ou les grains de maïs chauds peuvent ricocher du bol et peuvent présenter un danger de brûlure. Ne pas se tenir trop prêt, ou permettre aux enfants de se tenir trop prêt de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Cet appareil fonctionne en utilisant de l'air chaud. L'appareil n'utilise aucune huile ni aucune matière grasse pour confectionner les popcorns, et elles ne devraient jamais être utilisées dans cet appareil. **NE PAS** utiliser de popcorn à micro-onde.
- Lorsque les grains de maïs ont éclaté, commencez à ajouter des parfums. Nous avons remarqué que le fait d'ajouter un peu d'huile d'olive en spray (vous pouvez trouver de très bonnes huiles infusées), du jus de citron ou de citron vert, du vinaigre balsamique ou même de l'eau, permettra de faire adhérer les assaisonnements aux maïs.
- Du chocolat fondu ou des marshmallow permettent de bien mélanger et d'étaler les ingrédients délicieux sur les popcorns ou de faire des balles, des barres ou des pops de maïs. Si vous préférez un liant plus traditionnel, portez à ébullition 1 tasse de sucre avec une tasse de sirop de maïs, ajoutez ensuite les autres ingrédients, mélangez et mettez en forme. Ou, alors qu'ils sont encore chauds, roulez des balles ou des pops, dans des bonbons écrasés, de la noix de coco, des noix hâchées ou des confiseries de décoration.

NETTOYAGE DE VOTRE MACHINE À POPCORN CLEAR AIR

Votre appareil à popcorns doit être nettoyé après chaque utilisation. **Remarque:** Veuillez ne pas immerger la base de l'appareil à popcorns dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. N'utilisez aucun nettoyant abrasif ou grattoir sur aucune partie de l'appareil à popcorn.

1. Débranchez l'appareil de la prise murale. **Laissez la totalité de l'appareil refroidir avant de le nettoyer.**
2. Retirez le couvercle de la base de l'appareil à popcorn. Lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
3. Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'extérieur de la machine à popcorn ainsi le tour de l'ouverture. **Remarque:** Veuillez **NE PAS** immerger la base de l'appareil à popcorns dans de l'eau ni dans tout autre liquide. Une fois que la machine à popcorn est entièrement refroidi, vous pouvez utiliser un chiffon doux et sec pour essuyer l'intérieur de l'endroit où les popcorns éclatent, si cela est nécessaire. Vérifiez que la ventilation du bas ne soit pas obstruée, avant chaque utilisation.

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

RECETTES ET IDÉES D'UTILISATION DU MAÏS

Le maïs est le produit de base idéal pour les petits plaisirs créatifs. Vous pouvez créer des mélanges agréables avec du chocolat et des bonbons, ou des encas sains, sans avoir rien à vous reprocher, que tout le monde appréciera. Voici quelques idées et recettes pour commencer, mais en fait, lorsque vous aurez commencé, laissez votre imagination prendre le dessus.

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

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

Popcorn au Fromage à Pâte Persillée et au Bacon de Joel

4 tranches de bacon	Du poivre noir fraîchement moulu
10 tasses de maïs soufflé	1 c. à soupe de graisse de bacon mise de côté ou une c. à soupe d'huile d'olive, optionnel
½ de tasse de fromage à pâte persillée coupé en morceaux	

Faire frire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant; laisser refroidir et couper en morceaux. Ajouter aux popcorns frais et chauds, le fromage à pâte persillée coupé en morceaux, le bacon et poivrer généreusement. Si vous le souhaitez, remuez le tout dans la graisse de bacon ou dans de l'huile d'olive pour mieux aromatiser et aider l'assaisonnement à adhérer.

Infusion à Base d'Herbes

8 à 10 tasses de maïs soufflé	2 c. à soupe d'herbes sèches mélangées: aneth, persil, thym et origan (ajoutez Cayenne au mélange si vous aimez les épices)
4 c. à soupe d'huile de noix de coco, fondue	Ail ou sel de mer pour le goût
2 c. à soupe de levure nutritionnelle	

Suivre les indications élémentaires pour souffler le maïs. Mettez le maïs de côté dans un grand bol, faites tomber quelques gouttes d'huile de noix de coco fondue sur le maïs et remuez pour mélanger. Saupoudrez le mélange d'herbes et ajouter l'ail ou le sel de mer pour le goût; mélangez une fois de plus

De Plus en Plus

8 à 10 tasses de maïs soufflé (nous l'aimons légèrement beurré et salé)
16 oz. de chocolat noir ou au lait, fondu, à répandre
4 c. à soupe de beurre
2 tasses de mini marshmallows

24 biscuits de farine complète, cassés en petits morceaux
OU 2 tasses de céréales Graham pour le petit-déjeuner
2 à 4 oz. de chocolat au lait, râpé ou coupé en morceaux

Dans un grand bol, mélangez le maïs soufflé et la moitié des autres ingrédients jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, répandez sur du papier sulfurisé ou paraffiné, saupoudrez les biscuits ou les céréales et les marshmallows par-dessus, et faites couler délicatement le chocolat fondu. Laissez refroidir et reposer avant de manger

Gâteau Confetti et Popcorn

8 à 10 tasses de maïs soufflé (soit tel quel, soit beurré et salé)
1 à 1½ tasse de préparation pour gâteau (blanche, jaune, ou chocolat)
12 oz de chocolat noir, au lait, ou blanc

¼ de tasse de graisse alimentaire végétale
¼ tasse de confiseries de décoration (rondes, de toutes les couleurs)

Faites chauffer le chocolat au microonde pendant une minute, jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajoutez la graisse alimentaire et remuez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et fondu. Mettez le maïs soufflé et la préparation pour gâteau dans un grand bol, répandez le chocolat fondu, et mélangez pour répandre uniformément. Ajoutez les confiseries de décorations, mélangez, répandez pour refroidir et faire sécher sur du papier sulfurisé ou paraffiné.

Popcorn au Fromage

8 à 10 tasses de maïs soufflé, au beurre
¼ de tasse de beurre fondu

1½ oz. (43g) (1 enveloppe) de préparation de sauce de fromage sec (d'une boîte de macaroni et de fromage)

Mélangez le maïs soufflé et les autres ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés, dans un grand bol.

La Fête du Popcorn au Citron

8 à 10 tasses de maïs soufflé
1 citron vert, pour le zeste et le jus

1 c. à café de poudre de chili
½ c. à café de cumin

Pressez le jus du citron vert par-dessus le maïs chaud, et ajoutez un zeste de citron vert, la poudre de chili et le cumin, remuez pour recouvrir.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

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

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

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

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au (866) 290-1851, ou envoyer un e-mail à l'adresse customercare@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

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien www.westbend.com, par e-mail au customercare@westbend.com, par téléphone en appelant au (866) 290-1851, ou en écrivant à:

West Bend
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 53
West Bend, WI 53095

Pour commander à l'aide d'un chèque ou d'un mandat, veuillez commencer par contacter le service d'assistance à la clientèle pour obtenir un total de commande. Envoyez par courrier votre commande, accompagnée d'une lettre mentionnant le modèle et le numéro de catalogue de votre appareil, que vous pourrez trouver en bas ou à l'arrière de l'appareil, une description de la pièce ou des pièces que vous voulez commander, ainsi que la quantité désirée.

La TVA de votre province et les frais d'envoi, seront ajoutés au montant total. Veuillez patienter deux semaines pour que la livraison et le traitement puissent avoir lieu.

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

Date d'achat ou de réception en cadeau: _____

Lieu d'achat et prix, si connus: _____

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

WestBend®

MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ CLEAR AIR

Manual de Instrucciones



Precauciones Importantes.....	2
Antes de Usar por Primera Vez.....	3
Cómo Utilizar la Máquina de Hacer Palomitas de Maíz Clear Air	3
Consejos Prácticos.....	4
Limpieza de la Máquina de Hacer Palomitas de Maíz Clear Air.....	5
Ideas y Recetas para Palomitas de Maíz	6
Garantía	8

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

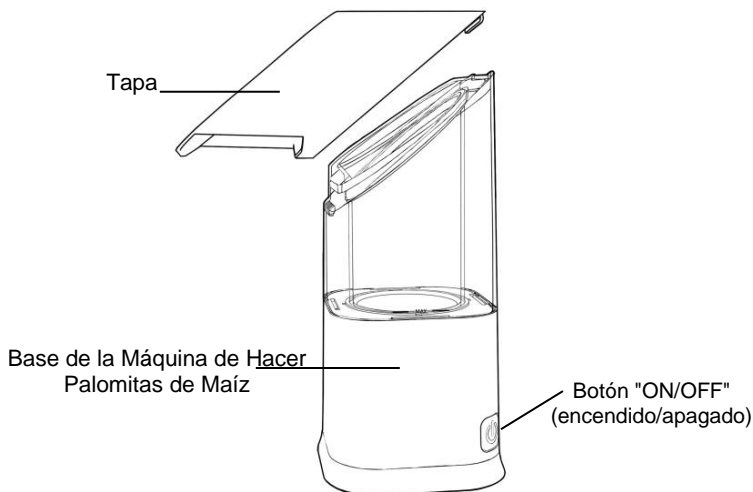
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

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

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice almohadillas térmicas o guantes de cocina. La tapa puede calentarse durante el funcionamiento.
- Siempre desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este aparato sea usado por o cerca de niños.
- No haga funcionar ningún electrodoméstico que tenga el cordón eléctrico o el enchufe dañados, después de haber sufrido una falla o de haberse dañado de cualquier manera. Para información relacionada con el servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend puede causar lesiones.
- No use este aparato al aire libre.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o de gas, ni dentro de un horno caliente.
- Para desconectar el aparato, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagar), y luego desenchúfelo del tomacorriente.
- No utilice el aparato para usos distintos de los indicados.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No trate de reparar este aparato usted mismo.
- Una máquina de preparar palomitas de maíz que esté enchufada a un tomacorriente no deberá dejarse sola durante ningún momento.
- Esta máquina de preparar palomitas no se apagar automáticamente. Para evitar el sobrecalentamiento, añada los granos de maíz palomero antes de ponerla a funcionar.
- Se suministra un cordón eléctrico corto con el fin de reducir los riesgos de enredarse o de tropezar con un cordón más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero se debe tener cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar un cable de extensión, si debe usar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica nominal marcada en el cable de extensión sea igual o mayor a aquella del aparato. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. Para evitar halar, tropezar o enredarse con el cable de extensión, coloque éste de manera que no cuelgue sobre el borde de la encimera, mesa u otro lugar donde pueda ser halado por niños o tropezarse con el mismo.
- Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera dentro del tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o el cable de extensión. Si el enchufe todavía no encaja, consulte con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.

- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Mientras esté en uso, no retire la tapa. No retire la tapa del aparato hasta tanto no haya oído reventar un grano de maíz durante por lo menos 1 minuto.
- **Sólo para uso doméstico.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Lave la tapa de la máquina de preparar palomitas con agua tibia y jabón. Enjuáguelo a fondo y séquelo. Limpie el exterior de la base de la máquina de preparar palomitas con un paño suave humedecido y luego séquela. No es necesario limpiar la parte interna de la cámara de los granos de maíz. **Nota: NO** sumerja la base de la máquina de preparar palomitas en agua o en ningún otro líquido.



La cámara de preparar palomitas de la Máquina de Preparar Palomitas con Aire Caliente Limpio está hecha de vidrio. No deje caer la máquina de preparar palomitas, ya que el vidrio podría romperse.

CÓMO UTILIZAR LA MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ CLEAR AIR

Esta máquina de palomitas utiliza aire caliente para reventar el maíz. **NO** coloque nada que no sea granos de maíz palomero dentro de la cámara de preparación de las palomitas.

1. Retire la tapa. Antes de cada uso, asegúrese de que los orificios de ventilación están libres de pedazos de palomitas de maíz. Para una sola porción, use una cuchara de medición estándar para medir 2 cucharadas. Para una porción familiar, utilice una taza de medir estándar para medir $\frac{1}{2}$ taza de granos de maíz palomero. **NO** intente preparar más de la línea "MAX." (llenado máximo) o $\frac{1}{2}$ taza de granos de maíz a la vez.
2. Vierta palomitas de maíz palomero en la cámara de preparación. **NO** coloque dentro de la cámara aceite, mantequilla, manteca, sal o ninguna otra cosa que no sea de granos de maíz palomero. Coloque la tapa en su lugar enganchando

la lengüeta en la parte posterior de la cubierta sobre la muesca en la parte superior trasera de la base de la máquina de preparar palomitas. **Nunca haga funcionar la Máquina de Preparar Palomitas con Aire Caliente Limpio sin palomitas de maíz o la tapa en su lugar.**

3. Coloque un recipiente resistente al calor de 4 litros, o más, debajo de la canaleta de las palomitas de maíz para recoger las palomitas de maíz en la medida que estas revienten. ½ taza de maíz para preparar palomitas produce entre 3 y 4 litros de palomitas de maíz. **Nota:** Al preparar las palomitas de maíz, le recomendamos que utilice un recipiente que tenga por lo menos 5.5 pulgadas (14 cm) de profundidad.
4. Enchufe el cordón eléctrico **SÓLO** en un tomacorriente de 120 V de corriente alterna. Con la tapa en su lugar, pulse el botón "ON/OFF" (encendido/apagado) .
5. Las palomitas de maíz empezarán a reventar, y el ciclo se llevará a cabo en un lapso de 3 minutos. Después de que los granos de maíz palomero hayan terminado de reventarse, pulse el botón "ON/OFF" (encendido/apagado) . El ciclo de preparación de palomitas se habrá completado cuando hay un espacio de 3 segundos entre reventones de granos. Desenchufe la máquina de preparar palomitas del tomacorriente. Deje reposar a la máquina de preparar palomitas, con la tapa en su lugar, durante por lo menos un minuto tras completarse el ciclo de preparación. Los granos de maíz sin reventar aún pueden reventar de manera inesperada. Tenga cuidado al manipular la Máquina de Preparar Palomitas con Aire Caliente Limpio, ya que **estará** caliente después del ciclo de preparación. Siempre utilice almohadillas térmicas o guantes de cocina al manipular el aparato caliente.
6. Si desea preparar un lote adicional de palomitas de maíz, deje que la máquina de preparar palomitas se enfríe durante varios minutos, luego retire todos los granos no reventados y palomitas sueltas en la máquina invirtiendo la misma. Utilice almohadillas térmicas o guantes de cocina al manipular la máquina de palomitas caliente. Repita los pasos 1-5 anteriores. Después de 2 lotes, deje que la máquina de hacer palomitas se enfríe 15 minutos antes de usarla de nuevo.
 - Una pequeña cantidad de humo y/u olor pueden presentarse después del calentamiento debido a la liberación de los aceites de fabricación - esto es normal.
 - Algunos sonidos menores de expansión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento – esto es normal.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Siempre use maíz palomero fresco. El maíz palomero seco, rancio o viejo no revienta bien, ya que ha perdido su contenido de humedad y se puede quemar.
- Almacene el maíz palomero en recipientes herméticos hechos de vidrio o de plástico para evitar la pérdida de humedad en los granos. Asegúrese de almacenar el recipiente en un sitio fresco, pero no lo almacene en el refrigerador. La mayoría de los refrigeradores contienen poca humedad y pueden secar los granos, lo cual resultará en que los granos no revienten bien.
- Aunque recomendamos utilizar maíces palomeros blancos o amarillos para preparar palomitas, esta máquina de palomitas 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.

- Si el maíz palomero no revienta, por lo general es el resultado de factores ambientales tales como la frescura y el contenido de humedad del maíz palomero, o las variaciones de tipos de maíz palomero. Granos sin reventar no necesariamente indican un defecto en el aparato.
- Esta máquina de preparar palomitas no está diseñada para utilizarse con semillas, frijoles o cualquier cosa que no sea maíz palomero.
- Le recomendamos que utilice un recipiente hondo para preparar las palomitas de maíz. Utilice un recipiente de por lo menos 5.5 pulgadas (14 cm) de profundidad al preparar palomitas de maíz, y asegúrese de que el recipiente quede a ras con la máquina para recoger las palomitas. Si se utiliza un recipiente poco profundo, palomitas y granos de maíz calientes pueden rebotar del recipiente y pueden representar un riesgo de quemaduras. No se pare, ni permita que los niños se paren, demasiado cerca de la máquina de preparar palomitas de maíz cuando esta está en funcionamiento.
- Esta máquina hace reventar los granos utilizando aire caliente. No requiere de ningún aceite o grasa para hacer reventar el maíz, y estos nunca deberán utilizarse dentro de la máquina. **NO** utilice maíz palomero para microondas.
- Cuando hayan reventado todos 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.
- 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.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ CLEAR AIR

La Máquina de Preparar Palomitas con Aire Caliente Limpio debe limpiarse después de cada uso. **Nota:** Nota: No sumerja la base de la máquina de preparar palomitas en agua o ningún otro líquido. No utilice estropajos o limpiadores abrasivos sobre ninguna parte de la máquina de preparar palomitas.

1. Desenchufe el aparato del tomacorriente. **Permita que el aparato entero se enfríe antes de limpiarlo.**
2. Retire la tapa de la base de la máquina de palomitas. Lávela en agua caliente jabonosa. Enjuáguelas y séquelas a fondo.
3. Utilice un paño suave humedecido para limpiar el exterior de la máquina de preparar palomitas y alrededor de la abertura. **Nota: NO** sumerja la base de la máquina de preparar palomitas en agua o en ningún otro líquido. Cuando se enfríe por completo, puede utilizar un paño suave y seco para limpiar el interior de la cámara de preparación de palomitas, si fuese necesario. Antes de cada uso, compruebe que el orificio de ventilación del fondo no esté obstruido.

Este aparato no contiene piezas reparables por el usuario.

IDEAS Y RECETAS PARA PALOMITAS DE MAÍZ

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

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

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

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

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

Palomitas de Maíz con Queso Azul y Tocino de Joel

4 rebanadas de tocino	pimienta negra recién molida
10 tazas palomitas de maíz	1 cda. grasa de tocino reservada o 1 cda. aceite de oliva, opcional
½ taza queso azul desmenuzado	

Fría el tocino hasta quedar crujiente; enfríelo y desmenúcelo. Usando palomitas de maíz recién hechas y calientes, agregue el queso azul desmenuzado, el tocino, y generosamente espolvoree con pimienta negra recién molida. Si lo desea, agregue un poco de la grasa de tocino reservada o aceite de oliva para mejorar el sabor y ayudar a que los condimentos se peguen/adhieran.

Infusión de Hierbas

- 8-10 tazas de palomitas de maíz (añadir pimienta a la mezcla si le gusta el picante)
- 4 cdas. aceite de coco, derretido
- 2 cdas. levadura nutricional Ajo o sal de mar al gusto
- 2 cdas. hierbas secas mezcladas: eneldo, tomillo, perejil y orégano

Coloque las palomitas de maíz a un lado en un tazón grande, rocíe coco derretido sobre el maíz y revuelva para distribuirlo. Espolvoree con la mezcla de hierbas y añada el ajo o sal de mar al gusto, mezcle de nuevo

S'mores 'n More

- 8-10 tazas de palomitas de maíz (a nosotros nos gusta ligeramente untado con mantequilla y sal)
- 24 galletas integrales, rotas en pequeños trozos
- 16 onzas de chocolate con leche u oscuro, derretido, para rociar
- 0 2 tazas de cereal integral de desayuno
- 4 cdas. mantequilla
- 2 a 4 onzas de chocolate con leche, afeitado o cortado en trozos
- 2 tazas de mini-malvaviscos

En un tazón grande, mezcle las palomitas de maíz y la mitad de todos los demás ingredientes hasta que estén bien mezclados, extienda la mezcla sobre papel encerado o de pergamino, espolvoree las galletas o cereal y malvaviscos restantes por encima y rocíe con el chocolate fundido restante. Deje que se enfríe y cuaje antes de comerlo.

Pastel de Confeti de Palomitas de Maíz

- 8-10 tazas de palomitas de maíz (ya sea solas o con mantequilla y sal)
- 12 oz chocolate blanco, con leche, u oscuro
- 1 a 1½ tazas de mezcla para pastel
- ¼ taza de manteca vegetal
- (blanca, amarilla, o chocolate)
- ¼ de taza de chispas (redondas, de varios colores)

Hornee el chocolate en el microondas durante un minuto o hasta que se derrita. Añada la manteca vegetal y revuelva hasta que se derrita y quede bien mezclado. En un tazón grande, combine las palomitas de maíz con la mezcla de pastel seco, rocíe el chocolate derretido y mezcle bien para cubrir las uniformemente. Agregue las chispas y mezcle, extienda la mezcla para que se enfríe y seque sobre el papel encerado o de pergamino.

Palomitas de Maíz Diga "Cheese"

- 8-10 tazas de palomitas de maíz con mantequilla
- 1½ onz. (43g) (1 sobre) mezcla de salsa de queso seca (de una caja de macarrones con queso)
- ¼ taza de mantequilla derretida

Mezcle las palomitas de maíz y los demás ingredientes hasta que queden bien mezclados.

Palomitas de Maíz de Fiesta de Limón

- 8-10 tazas de palomitas de maíz
- 1 cda. chile en polvo
- 1 limón lima, usar la cáscara y el zumo
- ½ cda. comino

Al completarse el ciclo de preparación de las palomitas, exprima el zumo del limón lima sobre las palomitas de maíz calientes y luego agregue la ralladura de cáscara de limón, el chile en polvo y el comino; mezcle bien.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

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

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

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

Si usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al (866) 290-1851, o envíenos un correo electrónico a customercare@westbend.com. Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; **los recibos escritos a mano no son aceptados**. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en www.westbend.com, al correo electrónico customercare@westbend.com, o por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

West Bend
Atención: Customer Care Dept.
P. O. Box 53
West Bend, WI 53095

Para hacer un pedido con un cheque o giro postal, sírvase primero ponerse en contacto con el Dept. de Atención al Cliente para solicitar el monto total del pedido. Envíe su pago junto con una carta en la que indique el modelo y número de catálogo del aparato, que se puede encontrar en la parte inferior o posterior del aparato, una descripción de la parte o partes que usted está pidiendo, y la cantidad que desea.

Se sumará al total el impuesto de venta estatal/provincial que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. Estime un lapso de dos semanas para el procesamiento y la entrega.

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

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

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

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

