



# 8oz THEATRE POPCORN MAKER AND VINTAGE CART

Instruction Manual



## ÉCLATEUSE DE MAÏS STYLE CINEMA

Manuel d'instructions

## POCHOCLERA ESTILO CINE

Manual de instrucciones

## Table of Contents

Important Safeguards.....	3-4
Additional Important Safeguards.....	5
Grounded 3-Conductor Plug.....	5
Notes on the Cord.....	5
Electric Power.....	5
Getting to Know Your 8oz Theatre Popcorn Maker and Vintage Cart.....	6
Vintage Cart Assembly.....	7
Main Unit Assembly.....	8
Before Using for the First Time.....	9
Operating Instructions.....	9
User Maintenance Instructions.....	10
Care & Cleaning Instructions.....	10
Storing Instructions.....	10
Recipes.....	11-13
Warranty.....	14

## Table des matières

Importantes consignes de sécurité.....	15-16
Importantes consignes de sécurité supplémentaires.....	16-17
Fiche à trois broches mise à la terre.....	17
Remarques sur le cordon.....	17
Alimentation électrique.....	17
Apprendre à connaître votre éclateuse de maïs style cinéma et son chariot rétro.....	18
Assemblage du chariot rétro.....	19
Assemblage de l'unité principale.....	20
Avant la première utilisation.....	21
Mode d'emploi.....	21
Instructions d'entretien pour l'utilisateur.....	22
Instructions d'entretien et de nettoyage.....	22
Rangement.....	22
Recettes.....	23-25
Garantie.....	26

## Índice

Medidas de seguridad importantes.....	27-28
Otras medidas de seguridad importantes.....	28-29
Enchufe conductor de 3 patas con conexión a tierra.....	29
Notas sobre el cable.....	29
Corriente eléctrica.....	29
Conozca su Pochoclera estilo cine y carro antiguo.....	30
Armado del carro antiguo.....	31
Armado de la unidad principal.....	32
Antes de utilizar por primera vez.....	33
Instrucciones de funcionamiento.....	33
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	34
Instrucciones de cuidado y limpieza.....	34
Instrucciones de almacenamiento.....	34
Recetas.....	35-37
Garantía.....	38

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles. Always wear oven mitts or use potholders.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquids.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Always attach the kettle's power cord into the kettle's motor outlet first, then plug the main power-supply cord into the wall outlet.
13. Make sure the vintage cart legs are assembled properly — the 2 square poles are securely fastened to both sides of the long and short stand; 2 round feet are properly installed, wheels are secure and the cart sits level on the floor.
14. Never leave the 8oz Theatre Popcorn Maker unattended when it is plugged into an outlet.  
**WARNING!** After pressing the kettle HEATER button ON ( | ), the stainless steel kettle heats immediately. After preheating, press HEATER button OFF (O). Use caution when adding popcorn kernels, oil to the hot kettle.
15. Make sure popcorn kernels are added to the kettle and the front door is closed before pressing STIR and HEATER buttons to begin corn popping.
16. To turn the 8oz Theatre Popcorn Maker OFF, press illuminated LIGHT, STIR and HEATER buttons to OFF (O). Then remove plug from wall outlet.
17. Do not use appliance for other than intended use.
18. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
19. To remove popped popcorn, use the front door handle to access popped corn.  
**WARNING: To avoid popcorn from spilling out, do not open front (clear) door to remove cooked popcorn while corn is popping.**
20. Never leave this 8oz Theatre Popcorn Maker unattended during use.
21. Do not leave this appliance plugged in while unattended. Unplug when not in use.  
**WARNING: Do not use the stainless steel popcorn kettle separately.**

22. This Popcorn Maker will not shut off automatically. You must press the STIR and HEATER buttons OFF (O) when corn popping has stopped.
23. Extreme caution must be used when unloading popped popcorn. Always use the front (clear) door and use caution so that residual hot oil will not cause burns.  
**WARNING: Kettle surface is HOT and should NOT be touched during popping or just after use.**
24. Never add popcorn kernels to a dry kettle (without oil).
25. Do not immerse popcorn kettle into water.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

**CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.**

**CAUTION: Do not place anything on top of the 8oz Theatre Popcorn Maker while it is operating or while it is hot.**

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC 3-prong electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately press illuminated LIGHT, STIR, and HEATER buttons to OFF (O). Then remove plug from wall outlet.  
**CAUTION: Do not touch or unplug the kettle while it is in use.**
4. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
5. Before popping corn, check to make sure front door is correctly attached, popcorn kettle is resting in the support brackets, the gear is securely engaged in the roof of the main unit and the kettle's 3-prong plug is plugged into its socket on the roof of the main unit.
6. **WARNING:** To avoid damage to the 8oz Theatre Popcorn Maker, NEVER add more than 1 cup popcorn kernels or 1/3 cup popping oil to the kettle.

### Grounded 3-Conductor Plug

This appliance is equipped with a grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). This plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature. If the plug should fail to fit the outlet, contact an electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat this safety feature.

### Notes on the Cord

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.

### Electric Power

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

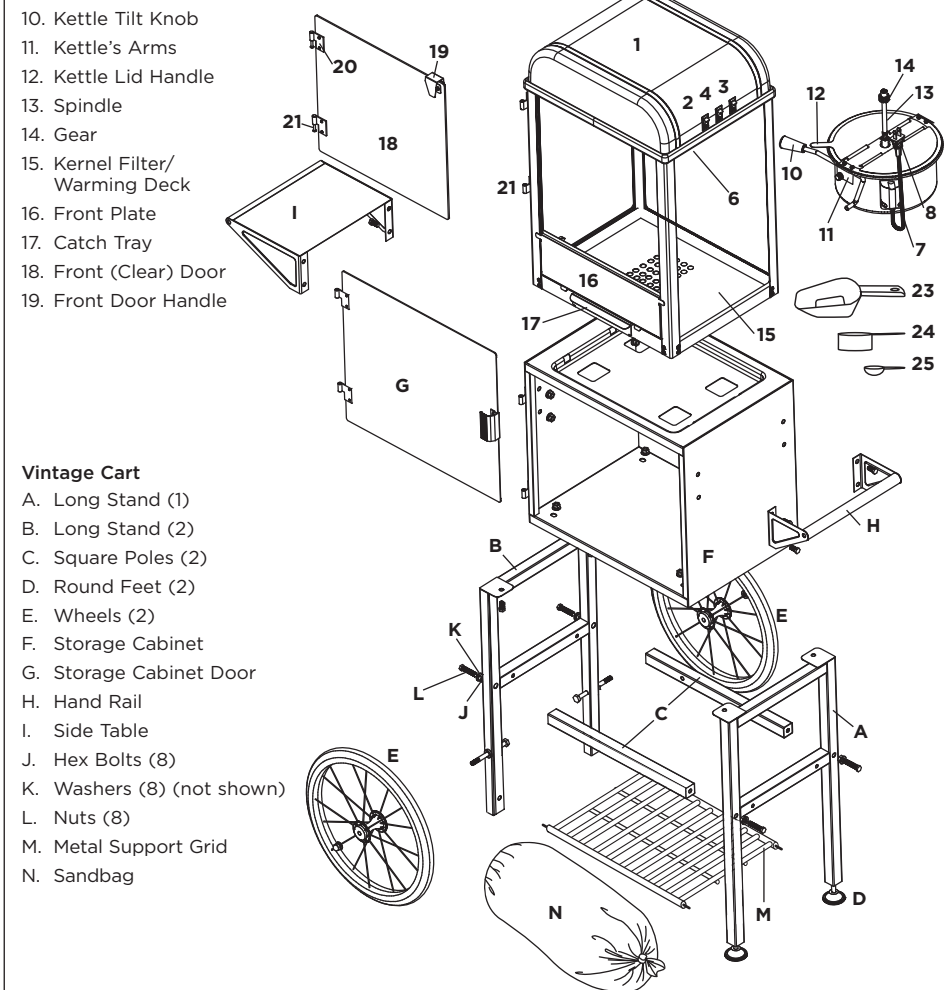
### Getting to Know Your 8oz Theatre Popcorn Maker and Vintage Cart

Product may vary slightly from illustrations

**Figure 1**

#### Main Unit

- |   |  |
|---|--|
| 1. Main Unit with Popcorn Chamber               | 20. Door Hinges  |
| 2. LIGHT (Spot Light/Warmer) ON/OFF Button      | 21. Door Pins  |
| 3. STIR ON/OFF Button                           | 22. Main Power-Supply Cord with 3-Prong Plug (not shown) |
| 4. HEATER ON/OFF Button                         | 23. Popcorn scoop  |
| 5. Support Brackets (not shown)                 | 24. Measuring cup for kernels                            |
| 6. Spot Light/Heat Lamp (not shown)             | 25. Oil measuring spoon                                  |
| 7. Stainless Steel Popcorn Kettle               |  |
| 8. Kettle's Power-Supply Cord with 3-Prong Plug |  |
| 9. Kettle Motor Outlet (not shown)              |  |



#### Vintage Cart

- |                            |
|----------------------------|
| A. Long Stand (1)          |
| B. Long Stand (2)          |
| C. Square Poles (2)        |
| D. Round Feet (2)          |
| E. Wheels (2)              |
| F. Storage Cabinet         |
| G. Storage Cabinet Door    |
| H. Hand Rail               |
| I. Side Table              |
| J. Hex Bolts (8)           |
| K. Washers (8) (not shown) |
| L. Nuts (8)                |
| M. Metal Support Grid      |
| N. Sandbag                 |

## Vintage Cart Assembly

**NOTE:** Depending on the final placement of the 8oz Theatre Popcorn Maker and Vintage Cart, the stand can be assembled with the wheels or legs on either side.

1. Assemble the Vintage Cart. See illustrations in Figure 1.
2. Build the stand. Attach both sides of the long stand (1) to the long stand (2) using 2 square poles and 4 nuts/bolts/washers. Use a wrench to tighten.  
**IMPORTANT:** Check to make sure cart stand is secure.
3. Attach the metal support grid to both sides of the long stand (1 + 2).
4. Turn the stand upside down. Screw the 2 round feet into the bottom of the long stand (1).
5. Align the wheel with the 2 holes in the long stand (2). Thread wheel and tighten with nuts/bolts.
6. Turn the stand over. Place cart wheels on the ground.

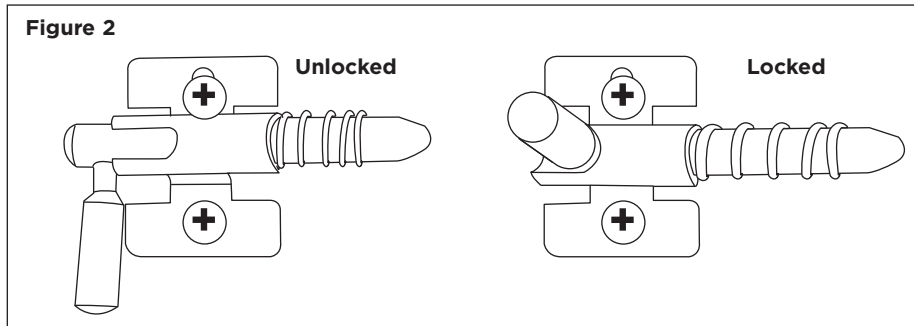
**CAUTION: Make sure the Vintage Cart legs are assembled correctly and secure; 2 round feet are properly installed, wheels are secure and the cart sits level on the floor.**

**NOTE: To ensure maximum stability, please fill the sandbag that is included with minimum 40 lbs of sand and place on top of the metal support grid. To ensure that the sand does not spill or leak out of the bag, make sure to tighten the drawstring, then wrap the cord around the top part of the bag 4-5 times and tie a knot.**

7. Mount the storage cabinet. Attach inside with nuts/bolts/washers as shown.
  8. Attach hand rail and side table.
  9. Add door storage cabinet door. Align the door pins with the hinges on the front of the cart. Carefully insert the pins until the door is attached and closes tightly.
  10. Place the main unit on its side to check and unlock 4 cart locks.
- IMPORTANT: Check to make sure all 4 mounting pins are unlocked:** pins are pulled back, handles are turned either up or down in the unlocked position. (See Figure 2.)
11. With the Vintage Cart fully assembled, center the main unit onto the top of the cart.
  12. Reach inside the storage cabinet and lock each of the 4 mounting pins. Pull handle back, rotate to the top and the spring will guide the handle forward as the pin extends to lock onto the frame of the Vintage Cart.

**WARNING:** It is very important to carefully test to make sure main unit is securely mounted onto the vintage cart before moving.

## Mounting Pins



## Main Unit Assembly

1. Add the kernel filter/warming deck. Align the notches in the deck with the front of the main unit. Tilt deck to insert, then position into the corners.
2. Attach the kettle tilt knob to the flip arm. Turn clockwise to tighten.
3. Attach the kettle to the motor. Position the kettle's power cord towards your right front of the main unit, below the outlet. (See Figure 3.) Hold the kettle parallel with the floor of the main unit, or tilt the kettle slightly forward to slide both side arms of the kettle straight back into the support brackets on each side, and then down to lock in position. (See Figure 4.)
4. When the side arms are correctly seated into the brackets, flip the kettle up - so that the gear at the top of the rotating rod will fit easily into the channel on the ceiling of the main unit. Inspect the top gear and then both brackets to ensure the kettle side arms and rotating rod are correctly positioned.
5. Attach the kettle's power cord into the kettle's motor outlet located at your top right forward corner of the unit. (See Figure 5.)
6. Add front (clear) door. Align the door pins with the hinges on the front of main unit. Carefully insert the pins until the door is attached and closes tightly.  
**NOTE:** The door handle on the upper right has a magnetic seal that will prevent the door from swinging open. (See Figure 6.)
7. Tilt the bottom plate and insert 2 bottom tabs into 2 slots in the kernel filter/warming deck. The side tabs stay on the outside of the frame. (See Figure 6.) Push forward until the plate is flat against the main unit under the closed front door.
8. Slide catch tray into bottom of unit. (See Figure 7)
9. The 8oz Theatre Popcorn Maker is now ready for use.

Figure 3

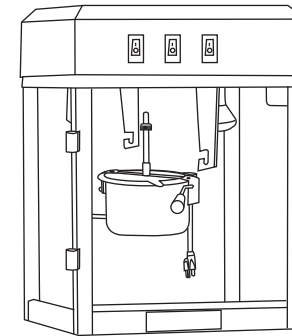


Figure 4

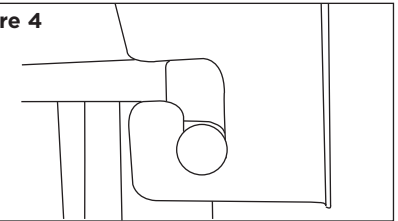


Figure 5



Figure 6

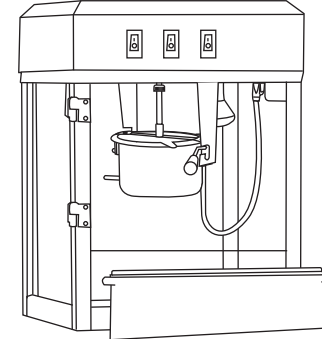
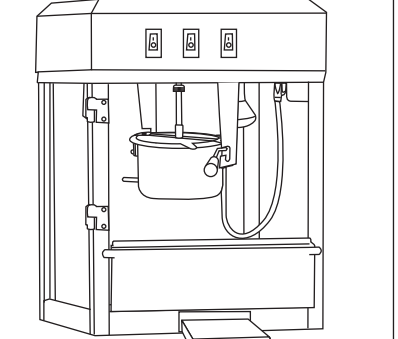


Figure 7



## Before Using

1. Clean the kernel filter/warming deck and the inside of the main unit with a moist, non-abrasive sponge or cloth. Wipe with a clean cloth and dry thoroughly.
2. Check brackets to make sure the kettle's side arms are correctly seated, the rotating rod and top gear are properly locked into position.
3. Check to be sure the kettle's power cord is securely connected to the motor outlet located at your top right forward corner of the main unit. (See Figure 5.)
4. Flip both kettle lids up and wipe the insides of the kettle.
5. Make sure the front (clear) door is in position.

## Operating Instructions

1. Use the storage cabinet in the Vintage Cart to keep the necessary popcorn supplies close at hand: popcorn kernels, popping oil, seasonings, popcorn scoop, kernel measuring cup, and oil measuring spoon, plus bowls or bags for serving.
2. Before popping corn, check to make sure front door is correctly attached, popcorn kettle is resting in the support brackets, the gear is securely engaged in the roof of the main unit and the kettle's 3-prong plug is plugged into the kettle's motor outlet.
3. Make sure the front plate is installed and is flat against the main unit; the front door is closed; popcorn chamber is closed and ready for popping corn.
4. Make sure the LIGHT, HEATER and STIR buttons are OFF (O).
5. Plug the main power supply cord into a 3-prong 120V AC electrical outlet.
6. Open the front door. Wearing oven mitts, use the kettle's lid handle to open the kettle lid. Add a maximum of 1/3 cup popping oil (your choice) to the kettle.
7. Add a maximum of 1 cup raw popcorn kernels (standard or gourmet).

**NOTE:** 1 cup of raw popcorn kernels produces 26 to 30 cups of popped corn.

**NOTE:** Seasonings (salt for plain/buttered popcorn, or sugar for kettle popcorn) should be added to freshly popped corn, in a separate bowl for every variety. This will prevent carry-over seasoning for subsequent batches and require easier cleanups for later use.

**WARNING:** To avoid damage to the 8oz Theatre Popcorn Maker, NEVER add more than 1 cup popcorn kernels or 1/3 cup popping oil to the kettle at one time.

8. Press the LIGHT, HEATER and STIR buttons ON (| ). The kettle will begin to heat and the stir will rotate. The spotlight will illuminate to keep popped corn warm.
9. After 2 minutes, popping will begin and popped corn will spill from the kettle into the popping chamber.
10. After popping has ceased, open the front door. Rotate the kettle tilt knob counter-clockwise and knock it lightly on the bar to release the last remaining popped kernels.

**CAUTION:** Always wait until all popping ceases before opening the front door.

11. Pull the front door open, tilt the front plate open to make the popcorn chamber more accessible. Use the scoop to slide popcorn and kernels over the kernel filter. This will enable loose kernels and fragments to fall into the catch tray below and not be served.
12. Scoop popped corn into serving bags or bowls.
13. Continue popping another batch of popcorn, add fresh oil and follow the Operating Instructions previously described.
14. To turn the 8oz Theatre Popcorn Maker OFF, press illuminated LIGHT, STIR and HEATER buttons to OFF (O). Then remove plug from wall outlet.

**CAUTION:** Always unplug the 8oz Theatre Popcorn Maker when not in use.

## User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

## Care & Cleaning Instructions

**CAUTION:** Never immerse the 8oz Theatre Popcorn Maker main unit/popcorn chamber, stainless steel kettle, cord or plug in water or other liquid.

**IMPORTANT:** The 8oz Theatre Popcorn Maker should be cleaned after every use.

1. Unplug both the 8oz Theatre Popcorn Maker's main power supply and the kettle motor and allow the stainless steel kettle to fully cool before touching or cleaning.
2. Use a spouted cup to add 1 cup water to the kettle. Press the HEATER and STIR buttons ON (| ). Let water to boil for 1 to 2 minutes. The stirrer's rotation will help to remove residue. Allow kettle to cool before removing.

**CAUTION: Do not touch any hot surface until the kettle is fully cooled.**

3. Remove the popcorn kettle. Tilt the kettle forward, then lift the kettle side arms straight up and out of the support brackets on each side. Slide each side of the rotating rod up and out of the brackets on each side of the main unit's popping chamber.
4. Empty kettle. Use a soft cloth or sponge to remove any debris. Rinse thoroughly and dry.
5. Pull down to remove the front plate. Use a clean kitchen brush and a small dustpan to sweep the kernel filter/warming deck. Lift to remove the kernel filter/warming deck.
6. Pull to remove the catch tray. Empty and discard contents.
7. Use a damp soft cloth or kitchen sponge and mild soap to wipe down and remove any debris from the popcorn chamber walls, front plate, and catch tray. Dry thoroughly and replace before next use.

**WARNING:** To prevent scratching, never use abrasive scouring pads, wire brushes, steel wool, or scouring powders. Never use vinegar or corrosive cleaners. Do not use chlorine-based cleaners.

**CAUTION: To protect against electrical shock, do not immerse stainless steel kettle or plugs in water or other liquids. Avoid letting the kettle motor cord outlet come into contact with water.**

**CAUTION: Never place the main unit, any parts or accessories of this 8oz Theatre Popcorn Maker in the dishwasher.**

8. Always assemble and attach the 8oz Theatre Popcorn Maker's kettle to the motor after cleaning.

## Storing Instructions

1. Unplug unit and allow to cool.
2. Store the clean 8oz Theatre Popcorn Maker fully assembled in a clean, dry place.
3. If necessary, remove cart from main unit and store the 8oz Theatre Popcorn Maker in its box.
4. To remove the main unit from the cart, first empty the storage cabinet.
5. Reach inside the storage cabinet and unlock each of the 4 mounting pins. Pull handle back, rotate handle to the side to lock. (See Figure 2.)



# Recipes

## General Theatre Popcorn Popping Instructions

### Add to pre-heated kettle:

- 1 tablespoon popping oil of your choice
- 1/4 to 1/3 cup raw popcorn kernels (standard or gourmet)

## Buttered Theatre Popcorn

### Single Batch

#### Makes: 8 cups popped corn

- 1-1/2 tablespoons canola, peanut or grape seed oil (high smoke point oil)
- 1/3 cup high quality popcorn kernels
- 1/4 lb. (1 stick) unsalted butter, melted (or to taste)
- popcorn salt or fine grain salt (to taste)

1. Drizzle melted butter over popped corn.
2. Salt to taste.
3. Toss to combine.

While bacon is rich with smokey flavor, Parmesan adds a sharp dimension to this savory popcorn treat.

## Bacon Parmesan Popcorn

- 12 cups freshly popped popcorn (popped without added salt or fat)
- 6 slices bacon
- 3 tablespoons butter, melted
- 2 tablespoons reserved bacon drippings
- 1 cup grated Parmesan cheese

1. Chop 6 slices of bacon into 1/2-inch pieces. Fry until crisp, add to a plate lined with paper towels. Reserve the drippings.
2. Combine melted butter and 2 tablespoons bacon drippings. Drizzle over hot popcorn.
3. Toss with the chopped bacon and grated parmesan cheese until well combined.

Big, bold tangy cheese flavor with fresh-popped taste! Top Cheddar Cheese Soup with this popcorn for a unique, funtime meal your family will love!

# Recipes

## Cheddar Cheese Popcorn

- 6 cups freshly popped popcorn (popped without added salt or fat)
- Butter flavored spray oil (optional)
- 3/8 to 1/2 cup cheddar cheese powder
- 1 teaspoon onion powder
- 1/4 teaspoon cayenne pepper (to taste)
- 6 tablespoons melted butter
- Salt and pepper

1. In a small bowl, whisk cheddar cheese powder, onion powder, and cayenne pepper.
2. Add the popcorn to a large bowl. Drizzle with melted butter and toss until well combined.
3. Add cheese mixture and toss until popcorn is coated. Serve immediately.  
**NOTE:** For a drier, less greasy popcorn loaded with flavor, omit melted butter. Instead, spray butter flavored oil onto the plain popcorn. Sprinkle cheese seasoning mixture onto the popcorn. Toss to combine. Spray and season for a second final time.

## BBQ Popcorn

- 6 cups freshly popped popcorn (popped without added salt or fat)
- Butter flavored spray oil (optional)
- 2 teaspoons paprika
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon garlic powder
- 1/2 teaspoon onion powder
- 1 teaspoon ancho chili powder

1. Combine all seasonings in a small bowl.  
**NOTE:** BBQ spice mixture can be prepared in larger quantities and saved in an airtight container for up to 6 months.
2. Add the popcorn to a large bowl.
3. Spray butter flavored oil onto the plain popcorn. Sprinkle BBQ spice mixture over the popcorn. Toss to combine. Spray and season for a second final time.

# Recipes

## Chocolate/Butterscotch Popcorn S'Mores

- Butter flavored spray oil (to coat pan)
  - 6 cups freshly popped popcorn (popped without added salt or fat)
  - 1-1/3 cups General Mills® Golden Grahams™ Cereal
  - 2 cups miniature marshmallows
  - 1-1/2 cups chocolate chips
  - 1/2 cup butterscotch chips
  - 3 tablespoons butter, melted
1. **In a large bowl, combine popcorn, cereal, marshmallows, chocolate and butterscotch chips.**
  2. **Line full baking pan with parchment paper or aluminum foil. Spray with butter flavored oil.**
  3. **Spread popcorn s'more mixture out onto the baking pan.**
  4. **Drizzle melted butter over the popcorn mixture.**
  5. **Bake, uncovered, at 250°F for 15 minutes.**
  6. **Turn on broiler and broil 3 to 5 minutes, until the marshmallows are browned.**
  7. **Allow to cool for at least 20 minutes, test to make sure s'mores marshmallows and chocolate/butterscotch chips are cooled for safe handling. Enjoy served warm.**
  8. **Store in an airtight container at room temperature for up 3 weeks.**



## Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

### EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

### HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Toujours respecter les consignes de sécurité de base au moment d'utiliser des appareils électriques, y compris celles-ci :

- 1. LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées. Toujours porter des gants de cuisine ou utiliser des poignées thermorésistantes.
3. Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger le cordon ou la prise dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui ne possèdent ni l'expérience, ni les compétences nécessaires pour utiliser l'appareil, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des directives d'utilisation adéquates de l'appareil par la personne responsable de leur sécurité.
5. Une supervision étroite est de rigueur quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
6. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de poser ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne pas utiliser l'appareil lorsque le cordon ou la fiche électrique est endommagé, après une défektivité ou lorsque l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil dans un établissement de service autorisé pour l'examen, la réparation ou le réglage.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.
10. Ne pas laisser le cordon pendre à côté d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
12. Toujours commencer par fixer le cordon d'alimentation dans la prise du moteur de la cuve, puis poursuivre en branchant le cordon d'alimentation principal dans la prise murale.
13. S'assurer que les pattes du chariot rétro sont assemblées adéquatement : les deux poteaux carrés sont bien fixés aux deux côtés du support long et court, les deux pieds ronds sont bien installés, les roues sont sécurisées et le chariot est à niveau sur le plancher.
14. Ne jamais laisser l'éclateuse de maïs style cinéma sans surveillance lorsqu'elle est branchée.  
**AVERTISSEMENT!** Après avoir appuyé sur le bouton HEATER (chauffe) pour le mettre à la position ON (marche) ( | ), la cuve en acier inoxydable chauffe immédiatement. Après le préchauffage, appuyer sur le bouton HEATER (chauffe) pour le mettre à la position OFF (arrêt) (O). Faire preuve de prudence lors de l'ajout de maïs non éclaté et d'huile dans la cuve chaude.
15. S'assurer que le maïs non éclaté est ajouté dans la cuve et que la porte avant est fermée avant d'appuyer sur les boutons STIR (mélanger) et HEATER (chauffe) pour commencer à faire éclater le maïs.

16. Pour éteindre l'éclateuse de maïs style cinéma, mettre les boutons illuminés LIGHT (éclairage), STIR (mélanger) et HEATER (chauffe) à la position OFF (arrêt) (O). Retirer ensuite la fiche de la prise murale.
17. Ne pas utiliser l'appareil à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
18. Être très prudent au moment de déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
19. Pour retirer le maïs éclaté, utiliser la poignée de la porte.  
**AVERTISSEMENT : Pour éviter que du maïs s'échappe, ne pas ouvrir la porte avant (transparente) pour retirer le maïs pendant qu'il est encore en train d'éclater.**
20. Ne jamais laisser l'éclateuse de maïs style cinéma sans surveillance durant l'utilisation.
21. Ne jamais laisser cet appareil branché lorsqu'il est sans surveillance. Débrancher le dispositif lorsqu'il n'est pas utilisé.  
**AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser la cuve à maïs éclaté séparément.**
22. Cette éclateuse de maïs ne s'éteint pas automatiquement. Les boutons STIR (mélanger) et HEATER (chauffe) doivent être mis à la position OFF (arrêt) (O) lorsque le maïs a fini d'éclater.
23. Faire preuve d'une grande prudence au moment de vider la cuve remplie de maïs éclaté chaud. Toujours utiliser la porte avant (transparente) et faire preuve de prudence pour éviter que les résidus d'huile chauds causent des brûlures.  
**AVERTISSEMENT : La surface de la cuve est CHAUDE. NE PAS toucher pendant et tout juste après son utilisation.**
24. Ne jamais ajouter de maïs non éclaté dans une cuve sèche (sans huile).
25. Ne pas immerger la cuve à maïs éclaté dans l'eau.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

**MISE EN GARDE, SURFACES CHAUDES : L'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur pendant son fonctionnement. Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques de brûlures, d'incendie, de blessures et de dommages matériels.**

**MISE EN GARDE : Ne rien placer sur l'éclateuse de maïs style cinéma pendant son fonctionnement ou lorsqu'elle est chaude.**

1. Lire et comprendre le mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer l'appareil.
2. Le cordon de l'appareil doit être branché dans une prise c.a. à trois broches de 120 V seulement.

- Si l'appareil se met à fonctionner anormalement pendant son utilisation, mettre immédiatement les boutons illuminés LIGHT (éclairage), STIR (mélanger) et HEATER (chauffe) à la position OFF (arrêt) (O). Retirer ensuite la fiche de la prise murale.  
**MISE EN GARDE : Ne pas toucher ou débrancher la cuve pendant qu'elle est en marche.**
- Ne pas utiliser ni tenter de réparer l'appareil défectueux.
- Avant de faire éclater le maïs, s'assurer que la porte avant est bien fixée, que la cuve à maïs éclaté repose sur les supports, que l'engrenage est bien engagé dans le toit de l'unité principale et que la fiche à trois broches de la cuve est branchée dans sa prise électrique sur le toit de l'unité principale.
- AVERTISSEMENT :** Pour éviter d'endommager l'éclateuse de maïs style cinéma, ne JAMAIS ajouter plus d'une tasse de maïs non éclaté ou plus de 1/3 de tasse d'huile dans la cuve.

### Fiche à trois broches mise à la terre

Cet appareil est doté d'un cordon à trois fils (fiche à trois broches) Cette fiche pourra uniquement être insérée dans une prise électrique conçue pour une fiche à trois broches. Ceci est une caractéristique de sécurité. Si la fiche n'est pas compatible avec la prise, communiquer avec un électricien pour faire remplacer la prise obsolète. Ne pas tenter de modifier la fiche d'aucune façon.

### Remarques sur le cordon

Utiliser le cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation amovible) fourni avec l'appareil afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long. Ne pas utiliser de rallonge avec ce produit. Toujours brancher l'appareil directement dans une prise murale.

### Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit également alimenter d'autres appareils, cet appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il doit être alimenté par un circuit électrique distinct de tout autre appareil.

## Apprendre à connaître votre éclateuse de maïs style cinéma et son chariot rétro

L'appareil peut différer légèrement des illustrations.

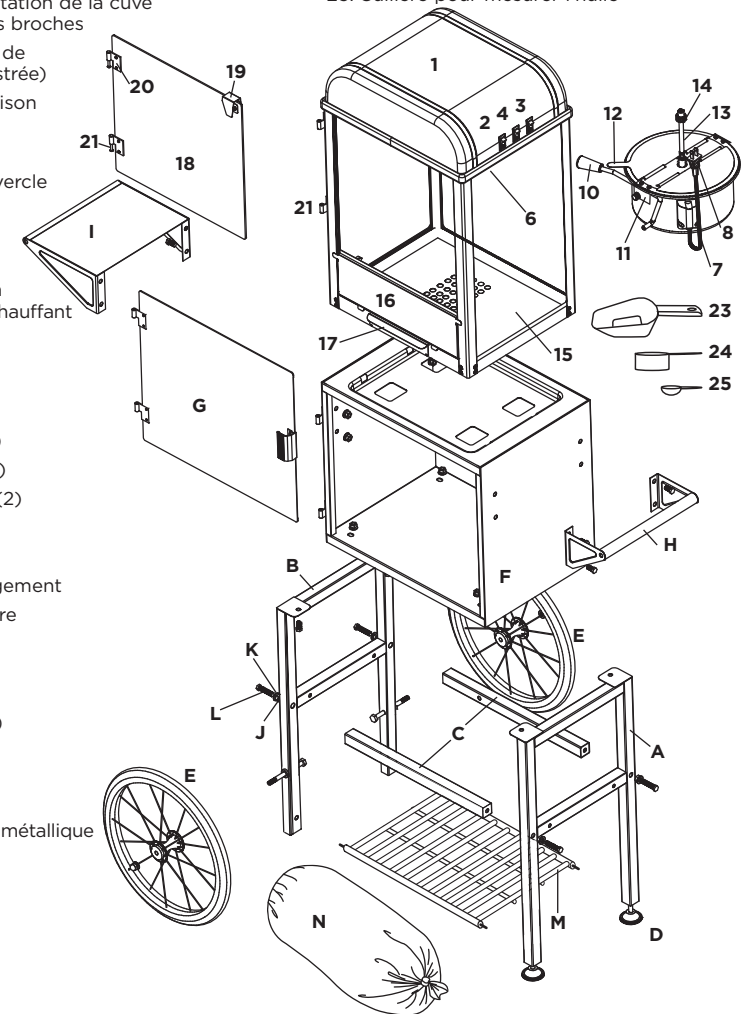
Figure 1

### Unité principale

- Unité principale avec réceptacle à maïs éclaté
- Bouton ON/OFF (marche/arrêt) de la fonction LIGHT (éclairage) (Projecteur/lampe chauffante)
- Bouton ON/OFF (marche/arrêt) de la fonction STIR (mélanger)
- Bouton ON/OFF (marche/arrêt) de la fonction HEATER (chauffe)
- Supports (non illustrée)
- Projecteur/Lampe chauffante (non illustrée)
- Cuve à maïs éclaté en acier inoxydable
- Cordon d'alimentation de la cuve avec fiche à trois broches
- Prise du moteur de la cuve (non illustrée)
- Molette d'inclinaison de la cuve
- Bras de la cuve
- Poignée du couvercle de la cuve
- Axe
- Engrenage
- Filter à maïs non éclaté/plateau chauffant
- Plaqué avant
- Bac récepteur
- Porte avant (transparente)
- Poignée de la porte avant (non illustrée)
- Charnières de la porte
- Goupilles de la porte
- Cordon d'alimentation principal avec fiche à trois broches (non illustrée)
- Pelle à maïs
- Tasse à mesurer pour grains de maïs
- Cuillère pour mesurer l'huile

### Chariot rétro

- Support long (1)
- Support long (2)
- Poteaux carrés (2)
- Pieds ronds (2)
- Roues (2)
- Armoire de rangement
- Porte de l'armoire de rangement
- Barre d'appui
- Table latérale
- Boulons hex. (8)
- Rondelles (8) (non illustrée)
- Écrous (8)
- Support grillagé métallique
- Sac de sable



## Assemblage du chariot rétro

**REMARQUE :** En fonction de l'emplacement final de l'éclateuse de maïs style cinéma et du chariot rétro, le support peut être assemblé avec les roues ou les pattes de chaque côté.

1. Assembler le chariot rétro. Se reporter à l'illustration de la figure 1.
2. Monter le support. Fixer les deux côtés du support long (1) au support long (2) à l'aide de deux poteaux carrés et de quatre écrous/boulons/rondelles. Utiliser une clé pour les serrer.

**IMPORTANT :** Vérifier que le support du chariot est fixé solidement.

3. Fixer la barre de support grillagé métallique aux deux côtés du support long (1 + 2).
4. Retourner le support à l'envers. Visser deux pieds ronds au bas du support long (1).
5. Aligner l'axe de la roue avec les deux trous du support long (2). Fileter la roue et la serrer avec les écrous et les boulons.
6. Retourner le support. Placer les roues du chariot au sol.

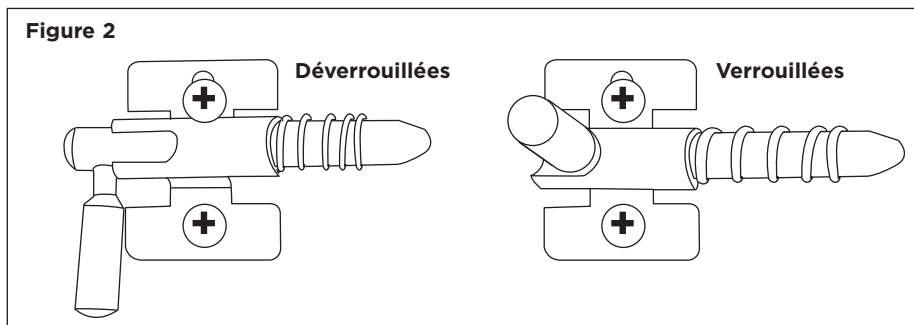
**MISE EN GARDE :** S'assurer que les pattes du chariot rétro sont assemblées correctement et sécuritaires, c'est-à-dire que deux pieds ronds sont adéquatement installés, que les roues sont bien fixées et que le chariot est à niveau sur le sol.

**REMARQUE:** Pour assurer une stabilité maximale, remplir le sac fourni avec un minimum de 40lb (18 kg) de sable et le placer sur le support grillagé métallique. Pour s'assurer que le sable ne se renverse pas ou ne sorte du sac, assurez-vous de serrer le cordon, puis enrouler le cordon 4-5 fois autour de la partie supérieure du sac et faire un nœud.

7. Monter l'armoire de rangement. Fixer l'intérieur avec des écrous/boulons/rondelles comme sur l'illustration.
8. Fixer la barre d'appui et la table latérale.
9. Ajouter la porte de l'armoire de rangement. Aligner les goupilles de la porte avec les charnières à l'avant du chariot. Insérer soigneusement les goupilles jusqu'à ce que la porte soit fixée et se ferme de manière hermétique.
10. Déposer l'unité principale sur le côté pour vérifier et déverrouiller les quatre verrous du chariot. **IMPORTANT :** Vérifier que les quatre goupilles de montage sont déverrouillées : les goupilles sont retirées, les poignées sont tournées vers le haut ou vers le bas en position déverrouillée. (Se reporter à la figure 2.)
11. Une fois que le chariot rétro est entièrement assemblé, centrer l'unité principale sur le dessus du chariot.
12. À l'intérieur de l'armoire de rangement, verrouiller chacune des quatre goupilles de montage. Tirer la poignée vers l'arrière et faire pivoter le haut pour que le ressort guide la poignée vers l'avant lorsque la goupille s'allonge pour se verrouiller dans le châssis du chariot rétro.

**AVERTISSEMENT :** Il est très important de tester soigneusement le montage pour s'assurer que l'unité principale est installée de manière sécuritaire sur le chariot rétro avant de le déplacer.

## Goupilles de montage



## Assemblage de l'unité principale

1. Ajouter le filtre à maïs non éclaté/plateau chauffant. Aligner les entailles du plateau avec le devant de l'unité principale. Incliner le plateau pour l'insérer puis le positionner dans les coins.
2. Fixer la molette de la cuve au bras de renversement. Tourner en sens horaire pour serrer.
3. Fixer la cuve au moteur. Positionner le cordon d'alimentation de la cuve vers la droite, devant l'unité principale et sous la prise. (Se reporter à la figure 3.) Tenir la cuve parallèle avec le plancher de l'unité principal ou incliner légèrement la cuve vers l'avant pour faire glisser les deux bras latéraux de la cuve directement dans les supports qui se trouvent de chaque côté, puis l'incliner vers le bas pour la bloquer en position. (Se reporter à la figure 4.)
4. Une fois que les bras latéraux sont bien insérés dans les supports, retourner la cuve de manière à ce que l'engrenage qui se trouve dans le haut de la tige tournante s'insère facilement dans le montant du couvercle de l'unité principale. Inspecter l'engrenage supérieur et les deux supports pour assurer que les bras latéraux de la cuve et la tige tournante sont bien positionnés.
5. Fixer le cordon d'alimentation de la cuve à la prise du moteur de cette dernière, dans le coin avant droit supérieur de l'appareil. (Se reporter à la figure 5.)
6. Ajouter la porte avant (transparente). Aligner les goupilles de la porte avec les charnières sur le devant de l'unité principale. Insérer soigneusement les goupilles jusqu'à ce que la porte soit fixée et se ferme de manière hermétique. **REMARQUE :** La poignée de la porte en haut à droite possède un joint magnétique qui l'empêchera de s'ouvrir. (Se reporter à la figure 6.)
7. Incliner la plaque inférieure et insérer les deux languettes inférieures dans les deux fentes du filtre à maïs non éclaté/plateau chauffant. Les languettes latérales restent à l'extérieur du châssis. (Se reporter à la figure 6.) Pousser vers l'avant jusqu'à ce que la plaque soit à plat contre l'unité principale sous la porte avant fermée.
8. Glisser le bac récepteur dans le bas de l'appareil. (Se reporter à la figure 7)
9. L'éclateuse de maïs style cinéma peut maintenant être utilisée.

Figure 3

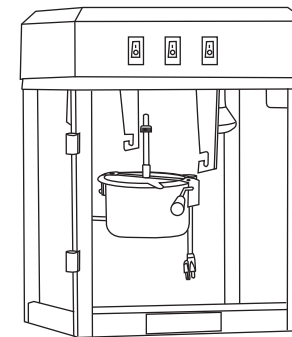


Figure 4

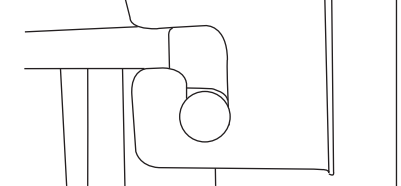


Figure 5

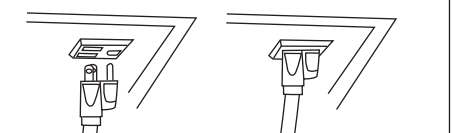


Figure 6

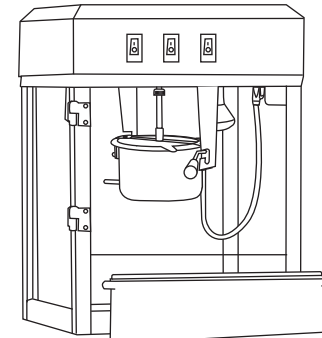
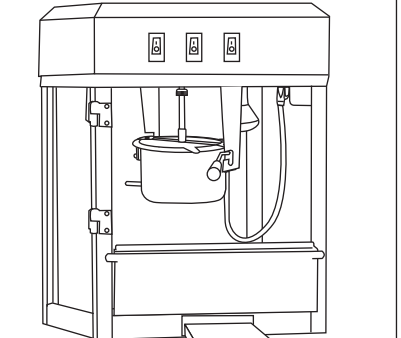


Figure 7



## Avant la première utilisation

1. Nettoyer le filtre à maïs non éclaté/plateau chauffant et l'intérieur de l'unité principale avec une éponge ou un chiffon humide et non abrasif. Essuyer avec un chiffon propre et sécher soigneusement.
2. Vérifier les supports pour être certain que les bras latéraux de la cuve sont bien en place et que la tige tournante et l'engrenage supérieur sont bien verrouillés en place.
3. S'assurer que le cordon d'alimentation du la cuve est bien branché dans la prise du moteur qui se trouve dans le coin avant droit supérieur de l'appareil. (Se reporter à la figure 5.)
4. Ouvrir les deux couvercles de la cuve et essuyer l'intérieur de celle-ci.
5. S'assurer que la porte avant (transparente) est en position.

## Mode d'emploi

1. Utiliser l'armoire de rangement du chariot rétro pour ranger le nécessaire à maïs éclaté à portée de la main : maïs non éclaté, huile, assaisonnements, cuillère à maïs éclaté, tasse à mesurer les grains non éclatés, cuillère à mesurer l'huile et bols ou sacs pour servir.
2. Avant de faire éclater le maïs, s'assurer que la porte avant est bien fixée, que la cuve repose sur les supports, que l'engrenage est bien engagé dans le couvercle de l'unité principale et que la fiche à trois broches de la cuve est branchée dans la prise du moteur de la cuve.
3. S'assurer que la plaque avant est installée et qu'elle est à plat contre l'unité principale; la porte avant est fermée; le réceptacle à maïs éclaté est fermé et prêt à faire éclater du maïs.
4. S'assurer que les boutons LIGHT (éclairage), HEATER (chauffe) et STIR (mélanger) sont à la position OFF (arrêt) (O).
5. Brancher le cordon d'alimentation principale dans une prise c.a. à trois broches de 120 V.
6. Ouvrir la porte avant. En portant des gants de cuisine, utiliser la poignée du couvercle de la cuve pour ouvrir le couvercle. Ajouter 1/3 de tasse maximum d'huile (de votre choix) dans la cuve.
7. Ajouter 1 tasse maximum de maïs non éclaté (régulier ou gourmet).

**REMARQUE :** 1 tasse de maïs non éclaté produit 26 à 30 tasses de maïs éclaté.

**REMARQUE :** Les assaisonnements (sel pour un maïs éclaté nature, beurre ou sucre pour un maïs sucré-salé) doivent être ajoutés au maïs fraîchement éclaté et dans un bol séparé pour chaque sorte. Cela empêchera de transmettre les assaisonnements aux portions suivantes et facilitera le nettoyage pour une utilisation ultérieure.

**AVERTISSEMENT :** Pour éviter d'endommager l'éclateuse de maïs style cinéma, ne JAMAIS ajouter plus d'une tasse de maïs non éclaté ou plus de 1/3 de tasse d'huile dans la cuve à la fois.

8. Mettre les boutons LIGHT (éclairage), HEATER (chauffe) et STIR (mélanger) à la position ON (marche) ( | ). La cuve commence à chauffer et l'agitateur pivote. Le projecteur s'allume pour garder le maïs éclaté chaud.
9. Après 2 minutes, le maïs commencera à éclater et passera de la cuve au réceptacle à maïs éclaté.
10. Une fois que le maïs a fini d'éclater, ouvrir la porte avant. Faire pivoter la molette d'inclinaison de la cuve dans le sens antihoraire et la cogner légèrement sur la barre pour libérer le maïs non éclaté restant.

**MISE EN GARDE :** Toujours attendre que l'éclatement du maïs soit entièrement terminé avant d'ouvrir la porte avant.

11. Ouvrir la porte avant et incliner la plaque avant en position ouverte pour faciliter l'accès au réceptacle à maïs éclaté. Utiliser la cuillère pour faire glisser le maïs éclaté et le maïs non éclaté vers le filtre à maïs non éclaté. Cela permettra au maïs non éclaté et aux fragments restants de tomber dans le bac récepteur plus bas et de ne pas être servis.
12. Servir le maïs éclaté dans des sacs ou des bols de service.
13. Continuer de faire éclater une autre portion de maïs; ajouter de l'huile fraîche et suivre le mode d'emploi décrit précédemment.

**REMARQUE :** Les temps de préchauffage seront inférieurs puisque la cuve à maïs éclaté est déjà chaude.

14. Pour éteindre l'éclateuse de maïs style cinéma, mettre les boutons illuminés LIGHT (éclairage), STIR (mélanger) et HEATER (chauffe) à la position OFF (arrêt) (O). Retirer ensuite la fiche de la prise murale.

**MISE EN GARDE :** Toujours débrancher l'éclateuse de maïs style cinéma lorsqu'elle n'est pas utilisée.

## Instructions d'entretien pour l'utilisateur

L'appareil exige peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Il ne faut donc pas tenter de le réparer soi-même. Toute opération d'entretien qui exige le démontage de l'appareil, autre que le nettoyage, doit être exécutée par un technicien en réparation d'appareils ménagers qualifié.

## Instructions d'entretien et de nettoyage

**MISE EN GARDE :** Ne jamais immerger l'unité principale/le réceptacle à maïs éclaté, la cuve en acier inoxydable, le cordon ou la fiche de l'éclateuse de maïs style cinéma dans l'eau ou dans un autre liquide.

**IMPORTANT :** L'éclateuse de maïs style cinéma doit être nettoyée après chaque utilisation.

1. Débrancher le cordon d'alimentation principal et le moteur de la cuve de l'éclateuse de maïs style cinéma puis laisser la cuve en acier inoxydable refroidir complètement avant d'y toucher ou de la nettoyer.
2. Utiliser une tasse à bec verseur pour ajouter 1 tasse d'eau dans la cuve. Mettre les boutons HEATER (chauffe) et STIR (mélanger) à la position ON (marche) ( | ). Laisser l'eau bouillir pendant 1 à 2 minutes. La rotation de l'agitateur aidera à enlever les résidus. Laisser la cuve refroidir complètement avant de l'enlever.

**MISE EN GARDE :** Ne toucher à aucune surface chaude avant que la cuve soit complètement refroidie.

3. Retirer la cuve à maïs éclaté. Incliner la cuve vers l'avant, puis soulever les bras latéraux de la cuve vers le haut et hors des supports qui se trouvent de chaque côté. Glisser chaque côté de la tige tournante vers le haut et en dehors des supports qui se trouvent de chaque côté du réceptacle à maïs éclaté de l'unité principale.

4. Vider la cuve Utiliser un chiffon doux ou une éponge pour enlever les débris.

Rincer soigneusement et sécher.

5. Tirer vers le bas pour retirer la plaque avant. Utiliser une brosse de cuisine propre et une petite pelle à poussière pour balayer le filtre à maïs non éclaté/plateau chauffant. Soulever le filtre à maïs non éclaté/plateau chauffant pour le retirer.
6. Tirer pour enlever le bac récepteur. Vider et jeter le contenu.
7. Utiliser un chiffon doux ou une éponge de cuisine humide avec du savon doux pour essuyer et enlever les débris qui se trouvent sur les parois du réceptacle à maïs éclaté, la plaque avant et le bac récepteur. Sécher soigneusement et remettre en place pour la prochaine utilisation.

**AVERTISSEMENT :** Pour éviter de rayer l'appareil, ne jamais utiliser de tampons à récure abrasifs, de brosse métallique, de laines d'acier ou de poudres à récure. Ne jamais utiliser de vinaigre ou de nettoyeurs corrosifs. Ne jamais utiliser de nettoyeurs à base de chlore.

**MISE EN GARDE :** Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger la cuve en acier inoxydable ou les fiches dans l'eau ou dans tout autre liquide. Éviter que la prise du cordon du moteur de la cuve entre en contact avec de l'eau.

**MISE EN GARDE :** Ne jamais mettre l'unité principale, toute pièce ou tout accessoire de cette éclateuse de maïs style cinéma au lave-vaisselle.

8. Toujours assembler et fixer la cuve de l'éclateuse de maïs style cinéma au moteur après le nettoyage.

## Rangement

1. Débrancher l'appareil et laisser refroidir.
2. Ranger l'éclateuse de maïs style cinéma complètement assemblée dans un endroit propre et sec.
3. Au besoin, retirer le chariot de l'unité principale et ranger l'éclateuse de maïs style cinéma dans sa boîte.
4. Pour retirer l'unité principale du chariot, vider tout d'abord l'armoire de rangement.
5. À l'intérieur de l'armoire de rangement, déverrouiller chacune des 4 goupilles de montage. Tirer la poignée vers l'arrière et la faire tourner vers le côté pour la verrouiller. (Se reporter à la figure 2.)

# Recettes

## Instructions générales pour faire éclater du maïs éclaté style cinéma

### À ajouter dans la cuve préchauffée :

- 1 cuillère à soupe d'huile au choix
- 1/4 ou 1/3 de tasse de maïs non éclaté (régulier ou gourmet).

## Maïs éclaté au beurre style cinéma

### Une portion

#### Rendement : 8 tasses de maïs éclaté

- 1-1/2 c. à soupe d'huile de canola, d'arachide ou de pépins de raisin (pour cuisson à haute température)
- 1/3 tasse de maïs non éclaté de grande qualité
- 1/4 lb (113 g ou 1 bâton) de beurre non salé fondu (ou au goût)
- Sel à maïs éclaté ou sel fin (au goût)

1. Verser un filet de beurre fondu sur le maïs éclaté.
2. Saler au goût.
3. Mélanger.

Bien que le bacon ait une saveur fumée riche, le parmesan ajoute un goût plus prononcé à cette collation savoureuse au maïs éclaté.

## Maïs éclaté au bacon et parmesan

- 12 tasses de maïs fraîchement éclaté (sans sel ou gras ajouté)
- 6 tranches de bacon
- 3 c. à soupe de beurre fondu
- 2 c. à soupe de graisse de bacon qui a été conservée
- 1 tasse de fromage parmesan râpé

1. Couper les 6 tranches de bacon en morceaux de 1/2 po (1,27 cm). Faire frire jusqu'à ce qu'il soit croustillant puis déposer sur une plaque recouverte d'essuie-tout. Conserver la graisse.
2. Mélanger le beurre fondu et 2 cuillères à soupe de graisse de bacon. Verser un filet sur le maïs éclaté chaud.
3. Bien mélanger avec le bacon coupé et le fromage parmesan râpé.

Saveur riche et acidulée de fromage avec un goût de maïs fraîchement éclaté! Recouvrir cette soupe au fromage cheddar de maïs éclaté pour un repas unique et amusant que toute la famille appréciera!

# Recettes

## Maïs éclaté au fromage cheddar

- 6 tasses de maïs fraîchement éclaté (sans sel ou gras ajouté)
- Huile à pulvériser à saveur de beurre (facultatif)
- 3/8 à 1/2 tasse de poudre de fromage cheddar
- 1 c. à thé de poudre d'oignon
- 1/4 c. à thé de poivre de Cayenne (au goût)
- 6 c. à soupe de beurre fondu
- Sel et poivre

1. Dans un petit bol, fouetter la poudre de fromage cheddar, la poudre d'oignon et le poivre de Cayenne ensemble.
2. Déposer le maïs éclaté dans un grand bol. Verser un filet de beurre fondu et bien mélanger.
3. Ajouter le mélange de fromage et mélanger jusqu'à ce que le maïs éclaté soit recouvert. Servir immédiatement.

**REMARQUE :** Pour un maïs éclaté plus sec, moins gras, mais rempli de saveur, ne pas verser le beurre fondu. Pulvériser plutôt l'huile à saveur de beurre sur le maïs éclaté nature. Saupoudrer le mélange d'assaisonnement au fromage sur le maïs éclaté. Mélanger. Pulvériser et assaisonner pour une deuxième et dernière fois.

## Maïs éclaté BBQ

- 6 tasses de maïs fraîchement éclaté (sans sel ou gras ajouté)
- Huile à pulvériser à saveur de beurre (facultatif)
- 2 c. à thé de paprika
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poudre d'ail
- 1/2 c. à thé de poudre d'oignon
- 1 c. à thé de poudre de piment ancho

1. Combiner tous les assaisonnements dans un petit bol.  
**REMARQUE :** Le mélange d'épices BBQ peut être préparé en plus grande quantité et conservé jusqu'à six mois dans un récipient hermétique.
2. Déposer le maïs éclaté dans un grand bol.
3. Pulvériser l'huile à saveur de beurre sur le maïs éclaté nature. Saupoudrer le mélange d'épices BBQ sur le maïs éclaté. Mélanger. Pulvériser et assaisonner pour une deuxième et dernière fois.



# Recettes

## Maïs éclaté *S'Mores* au chocolat et au caramel

- Huile à pulvériser à saveur de beurre (pour enduire la lèchefrite)
  - 6 tasses de maïs fraîchement éclaté (sans sel ou gras ajouté)
  - 1-1/3 tasse de céréales Golden Grahams<sup>MC</sup> de General Mills<sup>MD</sup>
  - 2 tasses de guimauves miniatures
  - 1-1/2 tasse de brisures de chocolat
  - 1/2 tasse de brisures de caramel
  - 3 c. à soupe de beurre fondu
1. Dans un grand bol, mélanger le maïs éclaté, les céréales, les guimauves et les brisures de chocolat et de caramel.
  2. Enduire une lèchefrite de papier parchemin ou de papier aluminium. Pulvériser la lèchefrite avec l'huile à saveur de beurre.
  3. Étendre le mélange de maïs éclaté *s'mores* sur la lèchefrite.
  4. Verser un filet de beurre sur le mélange de maïs éclaté.
  5. Cuire sans couvrir à 250°F (121°C) pendant 15 minutes.
  6. Allumer le gril et faire griller pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que les guimauves aient bruni.
  7. Laisser refroidir pendant au moins 20 minutes, vérifier que les guimauves *s'mores* et les brisures de chocolat/caramel ont refroidi pour pouvoir les manipuler de manière sécuritaire. Cette friandise se déguste chaude.
  8. Se conserve jusqu'à trois semaines dans un récipient hermétique à température ambiante.



## Garantie limitée de DEUX ANS

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de **DEUX ANS** à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit, pendant la période de la garantie.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

### EXCLUSIONS :

La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

### COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :

Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc. Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.



# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas. Use siempre manoplas o utilice las agarraderas.
- Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre el uso de los electrodomésticos.
- Es necesario que haya una supervisión estricta cuando el electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas, y antes de limpiar el electrodoméstico.
- No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar lesiones.
- No lo utilice al aire libre o con fines comerciales.
- No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No lo coloque sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de este, ni dentro de un horno caliente.
- Siempre conecte primero el cable de alimentación del recipiente en el toma del motor del recipiente; luego enchufe el cable de alimentación principal en el tomacorriente de pared.
- Asegúrese de que las patas del carro antiguo estén armadas correctamente, es decir, que los 2 postes rectos estén sujetos de manera firme a ambos lados del soporte largo y corto; que las 2 patas redondeadas estén colocadas correctamente, las ruedas estén firmes y el carro se apoye quedando nivelado en el suelo.
- Nunca deje la pochoclera estilo cine sin supervisión cuando esté enchufada en un tomacorriente.  
**¡ADVERTENCIA!** Después de presionar el botón HEATER (Calentador) del recipiente para colocarlo en posición ON (Encendido) ( | ), el recipiente de acero inoxidable calienta de inmediato. Después del precalentamiento, presione el botón HEATER (Calentador) para colocarlo en posición OFF (Apagado) (O). Tenga cuidado al agregar los granos de maíz y el aceite al recipiente caliente.
- Asegúrese de colocar en el recipiente los granos de maíz y que la puerta delantera esté cerrada antes de presionar los botones STIR (Revolver) y HEATER (Calentador) para comenzar a preparar las palomitas de maíz.

- Para APAGAR la pochoclera estilo cine, presione los botones iluminados LIGHT (Luz), STIR (Revolver) y HEATER (Calentador) para colocarlos en posición OFF (Apagado) (O). Retire el enchufe del tomacorriente de pared.
- No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.
- Se debe ser sumamente cuidadoso al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para quitar las palomitas de maíz ya listas, utilice la manija de la puerta delantera para acceder a las palomitas de maíz.  
**ADVERTENCIA: Para evitar que se derramen las palomitas de maíz, no abra la puerta delantera (transparente) para quitar las palomitas de maíz ya listas durante la cocción del maíz.**
- Nunca deje la pochoclera estilo cine sin supervisión durante su uso.
- No deje este electrodoméstico enchufado sin supervisión. Desenchúfelo cuando no esté en uso.  
**ADVERTENCIA: No utilice por separado el recipiente de acero inoxidable para palomitas de maíz.**
- Esta fábrica de palomitas de maíz no se apaga automáticamente. Deberá presionar los botones STIR (Revolver) y HEATER (Calentador) para colocarlos en posición OFF (Apagado) (O) cuando finalice la cocción de las palomitas de maíz.
- Se debe tener extremo cuidado al retirar las palomitas de maíz ya listas. Use siempre la puerta delantera (transparente) y tenga cuidado de no quemarse con el aceite caliente remanente.  
**ADVERTENCIA: La superficie del recipiente está CALIENTE y NO debe tocarse durante el proceso de elaboración de palomitas de maíz ni inmediatamente después de su uso.**
- Nunca agregue granos de maíz estando el recipiente sin aceite.
- No sumerja en agua el recipiente de palomitas de maíz.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**PRECAUCIÓN. SUPERFICIES CALIENTES:** Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en funcionamiento. Se deben tomar las medidas de precaución adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros tipos de lesiones o daños materiales.

**PRECAUCIÓN:** No coloque ningún elemento sobre la pochoclera estilo cine mientras está en funcionamiento o caliente.

- Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar la unidad.
- El cable de este electrodoméstico solo debe enchufarse en un tomacorriente de 3 patas de 120 V CA.

- Si este electrodoméstico comienza a funcionar mal durante el uso, presione el botón iluminado LIGHT (Luz), STIR (Revolver) y HEATER (Calentador) para colocarlos en posición OFF (Apagado) (O). Retire el enchufe del tomacorriente de pared.

**PRECAUCIÓN: No toque ni desenchufe el recipiente mientras está en uso.**

- No utilice ni intente reparar el electrodoméstico si funciona mal.
- Antes de preparar palomitas de maíz, controle que la puerta delantera esté colocada correctamente, el recipiente de palomitas de maíz esté asentado en los soportes de apoyo, el engranaje esté colocado de manera firme en el techo de la unidad principal y el enchufe de 3 patas del recipiente esté enchufado en el toma del techo de la unidad principal.
- ADVERTENCIA:** Para evitar daños a la pochoclera estilo cine y carro antiguo, NUNCA agregue más de 1 taza de granos de maíz o 1/3 de taza de aceite al recipiente.

### Enchufe conductor de 3 patas con conexión a tierra

Este electrodoméstico está equipado con un cable de conexión a tierra de tres hilos (enchufe de 3 patas). El enchufe solo encajará en un tomacorriente eléctrico apto para un enchufe de 3 patas. Debe conectarlo únicamente a un tomacorriente con conexión a tierra. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, comuníquese con un electricista para que reemplace el tomacorriente defectuoso. No intente anular esta característica de seguridad.

### Notas sobre el cable

Se debe usar el cable de alimentación corto provisto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. No utilice un prolongador con este producto. Enchufe siempre directamente en el tomacorriente/receptáculo en la pared.

### Corriente eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, es posible que el electrodoméstico no funcione correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

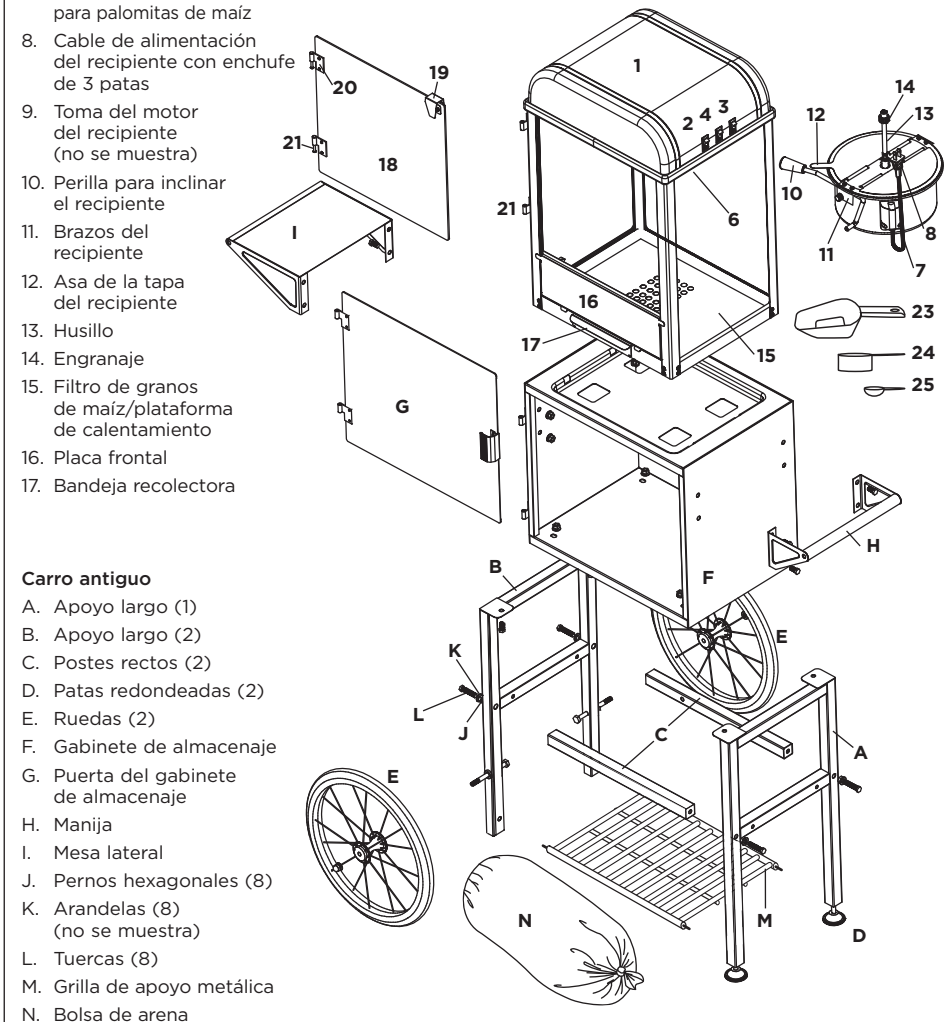
## Conozca su Pochoclera estilo cine y carro antiguo

El producto puede variar ligeramente con respecto a las ilustraciones.

**Figura 1**

### Unidad principal

- Unidad principal con cámara para palomitas de maíz
- Botón ON/OFF (Encendido/Apagado) de LIGHT (Luz) (Foco/calentador)
- Botón ON/OFF (Encendido/Apagado) de STIR (Revolver)
- Botón ON/OFF (Encendido/Apagado) de HEATER (Calentador)
- Soportes de apoyo (no se muestra)
- Foco/Lámpara de calentamiento (no se muestra)
- Recipiente de acero inoxidable para palomitas de maíz
- Cable de alimentación del recipiente con enchufe de 3 patas
- Toma del motor del recipiente (no se muestra)
- Perilla para inclinar el recipiente
- Brazos del recipiente
- Asa de la tapa del recipiente
- Husillo
- Engranaje
- Filtro de granos de maíz/plataforma de calentamiento
- Placa frontal
- Bandeja recolectora
- Puerta delantera (transparente)
- Manija de la puerta delantera (no se muestra)
- Bisagras de la puerta
- Pasadores de la puerta
- Cable de alimentación principal con enchufe de 3 patas (no se muestra)
- Cuchara para palomitas
- Cuchara para medir granos de maíz
- Cuchara para medir el aceite



### Carro antiguo

- Apoyo largo (1)
- Apoyo largo (2)
- Postes rectos (2)
- Patas redondeadas (2)
- Ruedas (2)
- Gabinete de almacenaje
- Puerta del gabinete de almacenaje
- Manija
- Mesa lateral
- Pernos hexagonales (8)
- Arandelas (8) (no se muestra)
- Tuercas (8)
- Grilla de apoyo metálica
- Bolsa de arena

## Armado del carro antiguo

**NOTA:** Según el lugar donde colocará finalmente la pochoclera estilo cine y el carro antiguo, podrá armar el apoyo con las ruedas o las patas de cualquiera de los lados.

1. Arme el carro antiguo. Vea las ilustraciones en la Figura 1.
2. Arme el apoyo. Sujete ambos lados del apoyo largo (1) al apoyo largo (2) con 2 postes rectos y 4 tuercas/pernos/arandelas. Use una pinza para ajustar.

**IMPORTANTE:** Controle que el apoyo del carro esté firme.

3. Sujete la barra de apoyo de metal a ambos extremos del apoyo largo (1 y 2)
4. Dé vuelta el apoyo. Atornille las 2 patas redondeadas en la parte inferior del apoyo largo (1).
5. Alinee el eje de la rueda con los 2 orificios en el apoyo largo (2). Enrosque la rueda y sujete con tuercas/pernos.
6. Dé vuelta el apoyo nuevamente. Coloque las ruedas del carro en el suelo.

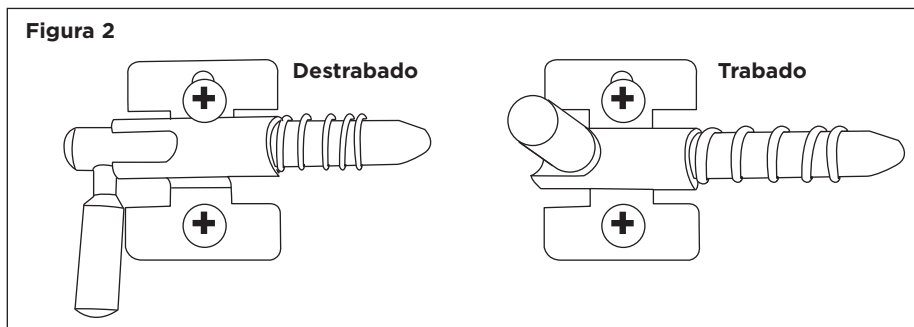
**PRECAUCIÓN:** Verifique que las patas del carro antiguo estén firmes y armadas correctamente, las 2 patas redondeadas estén instaladas correctamente, las ruedas estén firmes y el carro se apoye quedando nivelado en el piso.

**NOTA:** Para asegurar una estabilidad máxima, llene la bolsa incluida con un mínimo de 40 lbs (18 kg) de arena y colóquela sobre la grilla de apoyo metálica. Para asegurarse de que la arena no se derrame o escape fuera de la bolsa, asegúrese de ajustar el cordón, luego envolver el cordón 4-5 veces alrededor de la parte superior de la bolsa y haga un nudo.

7. Arme el gabinete de almacenaje. Sujete el interior con tuercas/pernos/arandelas tal como se muestra en la imagen.
  8. Sujete la manija y la mesa lateral.
  9. Agregue la puerta del gabinete de almacenaje. Alinee los pasadores de la puerta con las bisagras ubicadas en el frente del carro. Inserte cuidadosamente los pasadores hasta que la puerta esté firme y cierre bien.
  10. Coloque la unidad principal de costado para controlar y destrabar las 4 trabas del carro.
- IMPORTANTE:** Verifique que los 4 pasadores de montaje estén destrabados, los pasadores estén retraídos y las manijas estén colocadas hacia arriba o hacia abajo en posición destrabada. (Vea la Figura 2).
11. Después de armar completamente el carro antiguo, coloque la unidad principal en el centro sobre la parte superior del carro.
  12. Trabe los 4 pasadores de montaje dentro del gabinete de almacenaje. Jale la manija hacia atrás, gire hasta arriba y el resorte guiará la manija hacia adelante a medida que el pasador se extiende para trabarlo en el marco del carro antiguo.

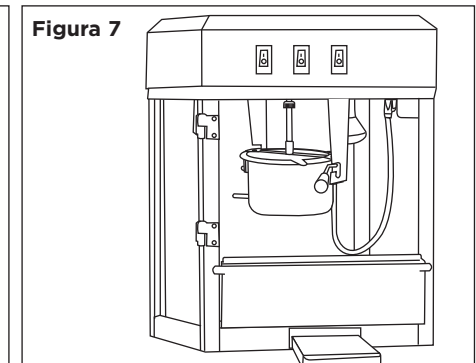
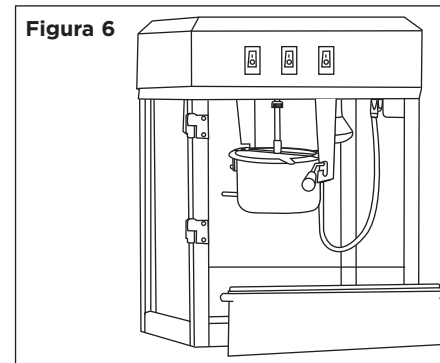
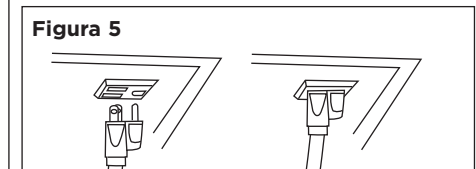
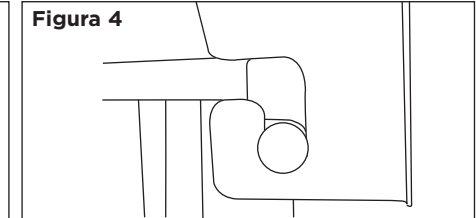
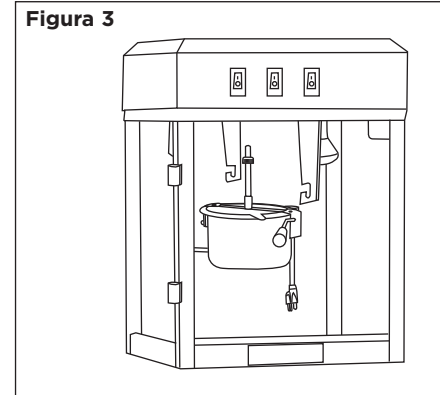
**ADVERTENCIA:** Es muy importante probar con cuidado la unidad para asegurarse de que la unidad principal esté montada de manera firme en el carro antiguo antes de moverla.

## Pasadores de montaje



## Armado de la unidad principal

1. Agregue el filtro de granos de maíz/la plataforma de calentamiento. Alinee las muescas en la plataforma con el frente de la unidad principal. Incline la plataforma para insertarla, luego colóquela dentro de las esquinas.
  2. Sujete, al brazo giratorio, la perilla para inclinar el recipiente. Gire en sentido horario para ajustar.
  3. Sujete el recipiente al motor. Coloque el cable de alimentación del recipiente hacia la derecha del frente de la unidad principal, debajo del tomacorriente. (Vea la Figura 3). Sostenga el recipiente de forma paralela al piso de la unidad principal o incline el recipiente ligeramente hacia adelante para deslizar ambos brazos laterales del recipiente hacia atrás dentro de los soportes de apoyo de cada lado y luego hacia abajo para trabarlos en su posición. (Vea la Figura 4).
  4. Cuando los brazos laterales estén asentados correctamente en los soportes, levante el recipiente de manera que el engranaje en la parte superior de la varilla giratoria encaje con facilidad en el canal sobre el techo de la unidad principal. Inspeccione el engranaje superior y ambos soportes para asegurarse de que los brazos laterales del recipiente y la varilla giratoria se encuentren en la posición correcta.
  5. Coloque el cable de alimentación en el toma del motor del recipiente ubicado en el ángulo superior derecho de la unidad. (Vea la Figura 5).
  6. Agregue la puerta delantera (transparente). Alinee los pasadores de la puerta con las bisagras ubicadas en el frente de la unidad principal. Inserte cuidadosamente los pasadores hasta que la puerta esté firme y cierre bien.
- NOTA:** La manija de la puerta en el extremo superior derecho tiene un sello magnético que evita que la puerta se abra. (Vea la Figura 6).
7. Incline la placa inferior e inserte 2 lengüetas inferiores en 2 ranuras en el filtro de granos de maíz/la plataforma de calentamiento. Las lengüetas laterales se mantendrán fuera del marco. (Vea la Figura 6). Empuje hasta que la placa quede plana contra la unidad principal debajo de la puerta delantera cerrada.
  8. Deslice la bandeja recolectora en la parte inferior de la unidad. (Vea la Figura 7).
  9. La pochoclera estilo cine ya está lista para usar.



### Antes de utilizar por primera vez

1. Limpie el filtro de granos de maíz/la plataforma de calentamiento y el interior de la unidad principal con una esponja o un paño húmedo, no abrasivo. Pase un paño limpio y seque bien.
2. Verifique los soportes para asegurarse de que los brazos laterales del recipiente estén asentados correctamente, la varilla giratoria y el engranaje superior estén bloqueados de manera adecuada.
3. Verifique que el cable de alimentación del recipiente esté conectado de manera firme en el toma del motor ubicado en el ángulo superior derecho de la unidad principal. (Vea la Figura 5).
4. Dé vuelta a ambas tapas del recipiente hacia arriba y limpie el interior del recipiente.
5. Asegúrese de que la puerta delantera (transparente) esté colocada en su posición.

### Instrucciones de funcionamiento

1. Utilice el gabinete de almacenaje del carro antiguo para tener a mano los insumos necesarios para preparar palomitas de maíz: granos de maíz, aceite para preparar las palomitas, aderezos, cuchara para palomitas de maíz, taza medidora de granos de maíz y cuchara medidora de aceite, además de tazones o bolsas para servir.
2. Antes de preparar palomitas de maíz, verifique que la puerta delantera esté colocada correctamente, el recipiente para palomitas de maíz esté asentado en los soportes de apoyo, el engranaje esté colocado de manera firme en el techo de la unidad principal y el enchufe de 3 patas del recipiente esté enchufado en el toma del motor del recipiente.
3. Asegúrese de que la placa frontal esté instalada y quede plana contra la unidad principal, la puerta delantera esté cerrada, la cámara de palomitas de maíz esté cerrada y lista para preparar palomitas de maíz.
4. Asegúrese de que los botones LIGHT (Luz), HEATER (Calentador) y STIR (Revolver) se encuentren colocados en posición OFF (Apagado) (O).
5. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente de 3 patas de 120 V CA.
6. Abra la puerta delantera. Con la ayuda de manoplas, utilice el asa de la tapa del recipiente para abrir la tapa del recipiente. Agregue como máximo 1/3 de taza de aceite (el que desee) para preparar palomitas de maíz al recipiente.
7. Agregue como máximo 1 taza de granos de maíz crudos (estándar o gourmet).

**NOTA:** 1 taza de granos de maíz crudos rinde de 26 a 30 tazas de palomitas de maíz.

**NOTA:** Los aderezos (sal para palomitas de maíz regulares/con manteca o azúcar para palomitas de maíz del recipiente) se deben agregar a las palomitas recién preparadas, en un tazón separado para cada variedad. De esta manera, evitará la acumulación de aderezos para otras tandas y luego podrá limpiar el recipiente con mayor facilidad para uso futuro.

**ADVERTENCIA:** Para evitar daños a la pochoclera estilo cine, NUNCA agregue más de 1 taza de granos de maíz o 1/3 de taza de aceite al recipiente a la vez.

8. Presione los botones LIGHT (Luz), HEATER (Calentador) y STIR (Revolver) para colocarlos en posición ON (Encendido) ( | ). El recipiente comenzará a calentar y girará la varilla. Se encenderá el foco para mantener tibias las palomitas de maíz.
9. Después de 2 minutos, comenzarán a explotar y las palomitas de maíz saldrán del recipiente hacia la cámara de preparación de palomitas.
10. Cuando dejen de explotar, abra la puerta delantera. Gire la perilla para inclinar el recipiente en sentido antihorario y golpee levemente sobre la barra para quitar las palomitas de maíz restantes.  
**PRECAUCIÓN:** Siempre espere hasta que dejen de explotar antes de abrir la puerta delantera.
11. Jale de la puerta delantera para abrirla, incline la placa frontal estando abierta para que se pueda acceder más fácilmente a la cámara para palomitas de maíz. Utilice la cuchara para colocar las palomitas de maíz y los granos de maíz sobre el filtro de granos de maíz. De esta manera, los granos de maíz sueltos y los fragmentos caerán en la bandeja recolectora y no se servirán.
12. Con una cuchara, coloque las palomitas de maíz en tazones o bolsas para servir.
13. Prepare otra tanda de palomitas de maíz, agregue aceite nuevo y siga las Instrucciones de funcionamiento descritas anteriormente.  
**NOTA:** Los tiempos de precalentamiento serán menores, ya que el recipiente para palomitas de maíz posiblemente estará caliente al comienzo de la preparación.

14. Para APAGAR la pochoclera estilo cine, presione los botones iluminados LIGHT (Luz), STIR (Revolver) y HEATER (Calentador) para colocarlos en posición OFF (Apagado) (O). Retire el enchufe del tomacorriente de pared.

**PRECAUCIÓN:** Siempre desenchufe la pochoclera estilo cine cuando no la utilice.

### Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente reparar la unidad usted mismo. Cualquier tipo de mantenimiento, aparte de la limpieza, para el que sea necesario desarmar el aparato, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

### Instrucciones de cuidado y limpieza

**PRECAUCIÓN:** No sumerja la cámara para palomitas de maíz/unidad principal de la pochoclera estilo cine, el recipiente de acero inoxidable, el cable o el enchufe en agua ni otro líquido.

**IMPORTANTE:** Debe limpiar la pochoclera estilo cine después de cada uso.

1. Desenchufe la alimentación principal de la pochoclera estilo cine y el motor del recipiente y espere que el recipiente de acero inoxidable se enfríe por completo antes de tocarlo o limpiarlo.
2. Utilice una taza con pico para agregar 1 taza de agua al recipiente. Presione los botones HEATER (Calentador) y STIR (Revolver) para colocarlos en posición ON (Encendido) ( | ). Deje hervir el agua durante 1 a 2 minutos. La rotación del agitador ayudará a eliminar los residuos. Deje enfriar el recipiente antes de quitarlo.  
**PRECAUCIÓN:** No toque ninguna superficie caliente hasta que el recipiente se haya enfriado por completo.
3. Quite el recipiente para palomitas de maíz. Incline el recipiente hacia adelante, luego levante los brazos laterales del recipiente hacia arriba y hacia afuera para quitarlos de los soportes de apoyo de cada lado. Deslice cada lado de la varilla giratoria y quítela de los soportes de cada lado de la cámara de preparación de palomitas de maíz de la unidad principal.
4. Vacíe el recipiente. Utilice una esponja o un paño suave para quitar la suciedad. Enjuague bien y seque.
5. Empuje hacia abajo para quitar la placa frontal. Utilice un cepillo de cocina limpio y una pala pequeña para limpiar el filtro de granos de maíz/la plataforma de calentamiento. Levante para quitar el filtro de granos de maíz/la plataforma de calentamiento.
6. Jale para quitar la bandeja recolectora. Vacíela y deseche el contenido.
7. Utilice una esponja de cocina o un paño suave húmedos y jabón para limpiar y quitar la suciedad de las paredes de la cámara de palomitas de maíz, la placa frontal y la bandeja recolectora. Seque bien y vuelva a colocar antes de usar nuevamente.

**ADVERTENCIA:** Para evitar rayar la unidad, no utilice esponjas abrasivas, lana de acero, cepillos de alambre ni polvos limpiadores. Nunca use vinagre ni limpiadores corrosivos. No use limpiadores a base de cloro.

**PRECAUCIÓN:** Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el recipiente de acero inoxidable ni los enchufes en agua ni en ningún otro líquido. Evite que el toma del cable del motor del recipiente entre en contacto con el agua.

**PRECAUCIÓN:** Nunca coloque la unidad principal, sus piezas o los accesorios de esta pochoclera estilo cine en el lavaplatos.

8. Siempre arme y coloque el recipiente de la pochoclera estilo cine en el motor después de limpiar.

### Instrucciones de almacenamiento

1. Desenchufe la unidad y deje enfriar.
2. Guarde la pochoclera estilo cine limpia y armada por completo en un lugar limpio y seco.
3. Si fuera necesario, quite el carro de la unidad principal y guarde la pochoclera estilo cine en su caja.
4. Para quitar la unidad principal del carro, primero vacíe el gabinete de almacenaje.
5. Destrabe los 4 pasadores de montaje dentro del gabinete de almacenaje. Jale de la manija y gírela para trabar. (Vea la Figura 2).

# Recetas

## Instrucciones generales de preparación para la pochoclera estilo cine

### Agregue al recipiente precalentado:

- 1 cucharada de aceite para palomitas de maíz que desee
- 1/4 a 1/3 de taza de granos de maíz crudos (estándar o gourmet)

## Palomitas de maíz con manteca

### Una tanda

#### Rinde: 8 tazas de palomitas de maíz preparadas

- 1 cucharada y media de aceite de canola, maíz o semillas de uva (aceite con elevado punto de humo)
- 1/3 de taza de granos de maíz de buena calidad
- 1/4 de libra (113 g o 1 barra) de mantequilla sin sal, derretida (o a gusto)
- Sal para palomitas de maíz o sal fina (a gusto)

1. Esparza la mantequilla derretida sobre el maíz preparado.
2. Agregue sal a gusto.
3. Revuelva para mezclar.

Si bien el tocino tiene un gran sabor ahumado, el parmesano le aporta una dimensión intensa a estas sabrosas palomitas de maíz.

## Palomitas de maíz con tocino y queso parmesano

- 12 tazas de palomitas de maíz recién preparadas (sin grasa o sal agregada)
  - 6 tiras de tocino
  - 3 cucharadas de mantequilla, derretida
  - 2 cucharadas del jugo del tocino reservado
  - 1 taza de queso parmesano rallado
1. Corte 6 tiras de tocino en trozos de 1/2 pulgada (13 mm). Fría hasta que estén crocantes y colóquelos en un plato recubierto con toallas de papel. Reserve los jugos.
  2. Mezcle la mantequilla derretida y 2 cucharadas de los jugos del tocino. Esparza sobre las palomitas de maíz calientes.
  3. Mezcle el tocino cortado y el queso parmesano rallado hasta que estén bien integrados.

¡Gran sabor intenso junto con las palomitas de maíz recién preparadas! Cubra estas palomitas de maíz con sopa de queso cheddar para tener una comida divertida que le encantará a su familia!

# Recetas

## Palomitas de maíz de queso cheddar

- 6 tazas de palomitas de maíz recién preparadas (sin grasa o sal agregada)
- Aceite en aerosol con sabor a mantequilla (opcional)
- 3/8 a 1/2 taza de queso cheddar en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/4 cucharadita de pimienta de Cayena (a gusto)
- 6 cucharadas de mantequilla derretida
- Sal y pimienta

1. En un tazón pequeño, bata queso cheddar en polvo, cebolla en polvo y la pimienta de Cayena.
2. Coloque las palomitas de maíz en un tazón grande. Esparza la mantequilla derretida y mezcle hasta que esté bien integrado.
3. Agregue la mezcla de queso y mezcle hasta recubrir las palomitas de maíz. Sirva de inmediato.

**NOTA:** Para obtener palomitas de maíz más secas, menos grasosas y llenas de sabor, no agregue la manteca derretida. En vez de eso, rocíe aceite con sabor a mantequilla sobre las palomitas de maíz regulares. Espolvoree la mezcla de aderezo de queso sobre las palomitas de maíz. Revuelva para mezclar. Rocíe y sazone una segunda y última vez.

## Palomitas de maíz a la barbacoa

- 6 tazas de palomitas de maíz recién preparadas (sin grasa o sal agregada)
- Aceite en aerosol con sabor a mantequilla (opcional)
- 2 cucharaditas de pimentón
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de polvo de chile Ancho

1. Mezcle todos los aderezos en un tazón pequeño.  
**NOTA:** La mezcla de especias para la barbacoa se puede preparar en grandes cantidades y guardarse en un recipiente hermético hasta por 6 meses.
2. Coloque las palomitas de maíz en un tazón grande.
3. Rocíe aceite con sabor a mantequilla sobre las palomitas de maíz regulares. Espolvoree la mezcla de especias de barbacoa sobre las palomitas de maíz. Revuelva para mezclar. Rocíe y sazone una segunda y última vez.



# Recetas

## **S'Mores de palomitas de maíz con chocolate/dulce de mantequilla**

- Aceite en aerosol con sabor a mantequilla (para recubrir la bandeja)
  - 6 tazas de palomitas de maíz recién preparadas (sin grasa o sal agregada)
  - 1 taza y 1/3 de cereal Golden Grahams™ de General Mills®
  - 2 tazas de malvaviscos en miniatura
  - 1 taza y media de chispas de chocolate
  - 1/2 taza de chispas de dulce de mantequilla
  - 3 cucharadas de mantequilla, derretida
1. En un recipiente grande, mezcle las palomitas de maíz, el cereal, los malvaviscos, las chispas de chocolate y las chispas de dulce de mantequilla.
  2. Cubra una bandeja para hornear con papel manteca o papel aluminio. Rocíe con aceite con sabor a mantequilla.
  3. Coloque la mezcla de s'mores de palomitas de maíz sobre la bandeja para hornear.
  4. Esparza la manteca derretida sobre la mezcla de palomitas de maíz.
  5. Hornee, sin cubrir, a 250 °F (121 °C) durante 15 minutos.
  6. Encienda la parrilla y cocine durante 3 a 5 minutos, hasta que los malvaviscos estén dorados.
  7. Deje enfriar al menos 20 minutos, asegúrese de que los malvaviscos y las chispas de chocolate/dulce de mantequilla de los s'mores estén fríos para manipularlos de manera segura. Disfrútelos tibios.
  8. Guarde en un recipiente hermético a temperatura ambiente hasta por 3 semanas.



## **Garantía limitada de DOS AÑOS**

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

### **EXCLUSIONES:**

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

### **CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:**

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.





**For customer service questions or comments**  
**Pour le service à la clientèle, question ou commentaires**  
**Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente**  
**1-866-832-4843**  
**[www.sensioinc.com](http://www.sensioinc.com)**

Throwback is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.

All rights reserved.

Throwback est une marque déposée de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.

Tous droits réservés.

Throwback es una marca registrada de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.

Todos los derechos reservados.

SO-313589