

# WestBend®

## STIR CRAZY® CORN POPPER

Instruction Manual



|  |   |
|--|---|
| Important Safeguards.....                  | 2 |
| Before Using for the First Time .....      | 3 |
| Using Your Stir Crazy® Corn Popper.....    | 4 |
| Helpful Hints.....                         | 5 |
| Cleaning Your Stir Crazy® Corn Popper..... | 5 |
| Popcorn Ideas & Recipes.....               | 6 |
| Warranty.....                              | 8 |

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

© 2017 West Bend®

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

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## CAUTION

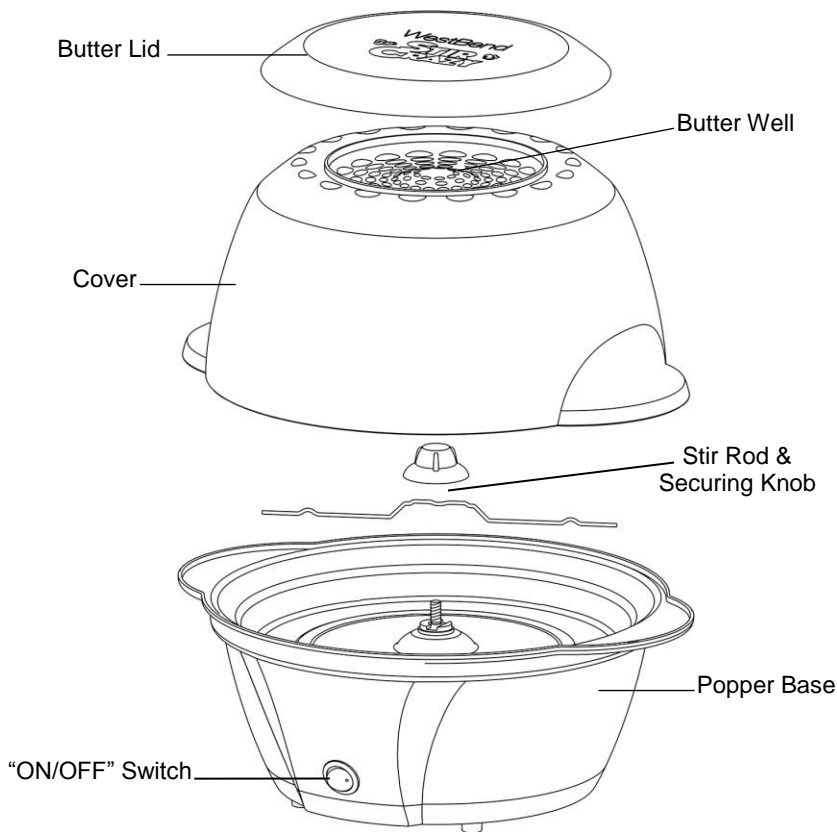
**To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.**

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and hot pads or oven mitts.
- To protect against fires, electric shock, and injury to persons do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. **This appliance has no user serviceable parts.**
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by West Bend may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- **Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.**
- **Extreme caution must be used when unloading popcorn.** Always turn the unit away from you and over a countertop so that residual hot oil or water running out will not cause burns.
- A popper that is plugged into an outlet should not be left unattended.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- 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.

- Avoid contact with moving parts.
- This popcorn popper will not shut off automatically.
- To avoid overheating, add corn and oil before operating.
- **For household use only.**

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



### BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

Wash the butter lid, cover, stir rod, and knob in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Wipe the nonstick surface of the popping plate with a damp, soapy cloth, then rinse with a clean, damp cloth. **Do NOT** immerse the popper base in water or any other liquid. The cover and butter lid are top-rack dishwasher-safe.

Assemble the stir rod to the popper base; fit the stir rod into the notch next to the screw in the popper base. Screw the securing knob onto the screw in the popping base to secure the stir rod in place.

## USING YOUR STIR CRAZY® CORN POPPER

1. Place the base on a dry, level surface, away from any edge.
2. Put vegetable oil and corn into the popping base. Spread corn evenly over popping surface. **Do not substitute butter, margarine, shortening, or lard for vegetable oil as these will burn or smoke excessively. Do not add more corn or oil than recommended.** Specialty oils may be used, but some experimentation may be necessary to find the best popping results and flavor you prefer. **Do not** use more than 3 tablespoons of any oil.

| Quarts of Popped Corn | Amount of Oil | Amount of Popcorn Kernels | Amount of Butter |
|-----------------------|---------------|---------------------------|------------------|
| 2                     | 1 tbsp.       | ¼ cup                     | 1 tbsp.          |
| 4                     | 2 tbsp.       | ½ cup                     | 2 tbsp.          |
| 6                     | 3 tbsp.       | ¾ cup                     | 3 tbsp.          |

\*\*If using a gourmet/premium grade of corn, use less than amount of corn specified.

3. Place the cover on the popping base, making sure the handles of the cover fit securely into the handles of the popping base. If buttered corn is desired, divide recommended amount of refrigerated butter into 6 equal-sized pats and place in a single layer in the butter well. Snap the butter lid on top of the butter well. Popcorn will be buttered as it pops. For unbuttered or crisper popcorn, popcorn can be popped with the butter lid off. This lid must be on the cover before the popper is inverted.
4. Plug cord into a 120 volt, AC outlet only. Press the "ON/OFF" switch to "ON," the light will be illuminated. The stir rod will rotate as long as the corn popper is on. Do not shake popper during popping cycle. In 4 to 5 minutes the popping cycle will be completed. Turn "ON/OFF" switch to "OFF" ( O ).
5. If butter is not completely melted in butter well, use a pastry brush to push any remaining butter through the buttering holes. Snap butter lid securely back onto the butter well. This cap must be on the cover before the popper is inverted.
6. Make sure handles of cover are placed into handles of popper base. Using hot pads or oven mitts, grasp handles firmly and turn popper upside down, turning popper away from you. Lift popper base away from cover, being careful of escaping steam. Always turn the popper away from you, over a countertop, so that residual hot oil or hot condensation running out will not cause burns.  
**Tip:** Popcorn is done when there is a 1-2 second pause between pops or if the cover has lifted or is turning. To avoid scorching, follow step 6 as soon as popping cycle is complete.
7. Popcorn is now ready for serving. Sprinkle popcorn with salt if desired.

**Popping Additional Batches of Popcorn** - If you plan to pop more corn immediately, transfer popcorn from serving cover to another serving bowl. Wipe the interior of the bowl and butter lid to remove excess condensation. Follow steps 2 through 6 above.

- 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.
- This popcorn popper can accommodate both regular and premium popcorns. Premium and gourmet popcorns may not yield results as good as regular popcorn. If premium or gourmet popcorn is used, 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.
- For unbuttered or crisper popcorn, popcorn can be popped with the butter lid off. This lid must be on the cover before the popper is inverted.
- Instead of popping with vegetable oil, try one of these healthy choices, extra virgin olive oil, canola oil, coconut oil, corn oil, peanut oil, or sunflower oil. Specialty oils may also be used, but some experimentation may be necessary to find the best popping results and flavor you prefer. **Do not use more than 3 tablespoons of any oil.**
- Add flavor to your oil while popping - add a garlic clove or minced garlic, onion slices, or jalapeño peppers.
- 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.

## CLEANING YOUR STIR CRAZY® CORN POPPER

**Clean Popper After Every Use** - Your corn popper should be cleaned after each use. Always allow popper to cool completely before cleaning.

**Cleaning Cover** - Wash cover and butter lid in warm, soapy water with a dishcloth or sponge. Rinse thoroughly and dry. Do not use scouring pad or abrasive cleaners on cover as these could cause scratching. The cover and butter lid may be washed in an automatic dishwasher, **top rack only**.

**Cleaning Stir Rod** - Remove stir rod from base by unscrewing securing knob. Wash rod and securing knob with warm, soapy water using a dishcloth or sponge. Rinse thoroughly and dry. Replace stir rod after cleaning base, making sure it fits into notched area around screw. Secure with securing knob.

**Cleaning Popper Base** - Clean non-stick surface of base with a damp, soapy dishcloth, sponge or nylon-scouring pad. Wipe surface with a damp cloth and dry. Do not use abrasive scouring pads or powders on non-stick finish as scratching may occur. After consistent use, the non-stick finish may discolor. To remove discoloration, use a soft cloth saturated with lemon juice or vinegar and rub over finish. Then wipe the finish with a damp cloth and dry. To use the cord wrap, wind the cord around the post at the bottom of the appliance for easy, tangle-free storage. Store the popper base inside the cover.

**DO NOT PLACE POPPING BASE IN AN AUTOMATIC DISHWASHER OR IMMERSE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

**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:

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

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

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

### Joel's Blue Cheese Bacon Popcorn

|                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| 4 slices bacon                | 1/3 cup crumbled blue cheese |
| 1/3 cup popping corn          | fresh ground black pepper    |
| 1 tbsp. reserved bacon grease |                              |

Fry bacon until crisp; cool and crumble. Using 1 tbsp. of the reserved bacon grease, pop your corn in the popper. When finished popping, and while still warm, add the crumbled blue cheese, bacon, and generously sprinkle with fresh ground black pepper.

### Herb Infusion

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| 2/3 cup popping corn          | 2 tbsp. mixed dried herbs: dill, parsley |
| 2 tbsp. popping oil of choice | thyme and oregano (add cayenne to        |
| 4 tbsp. coconut oil, melted   | the mix if you like spice)               |
| 2 tbsp. nutritional yeast     | Garlic or sea salt to taste              |

Follow basic directions to pop popcorn. 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)

In a large mixing bowl, mix the popped popcorn and the other ingredients until well mixed.

### **Lime Fiesta Popcorn**

⅓ cup popping corn  
1 tbsp. popping oil, your choice  
1 lime, use for zest and juice

1 tsp. chili powder  
½ tsp. cumin

Follow basic directions to pop popcorn. When popping cycle is complete, 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](mailto: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](http://www.westbend.com), e-mail [customercare@westbend.com](mailto: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 A POPCORN STIR CRAZY®

Manuel d'Instructions



|  |   |
|--|---|
| Mises en Garde Importantes .....                         | 2 |
| Avant la Première Utilisation .....                      | 3 |
| Utilisation de Votre Machine à Popcorn Stir Crazy® ..... | 4 |
| Astuces .....  | 5 |
| Nettoyage de Machine à Popcorn Stir Crazy® .....         | 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](http://www.westbend.com)

# MISES EN GARDE IMPORTANTES



## MISE EN GARDE

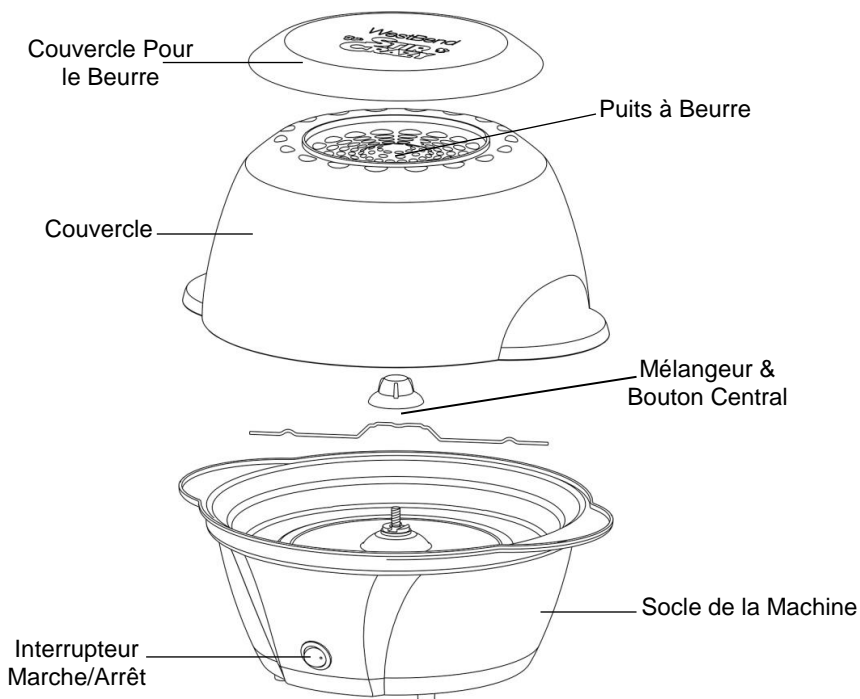
**Afin de prévenir les blessures ainsi que les dégâts matériels, veuillez lire et appliquer la totalité des consignes et des mises en garde.**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, notamment:

- Lisez la totalité des instructions.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées ainsi que des maniques ou des gants de cuisine.
- Afin de prévenir tout risque d'incendie, d'électrocution, ainsi que de blessures, veuillez ne pas plonger le cordon, les fiches, ou toutes autres pièces électriques dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces et avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche seraient endommagés, après un disfonctionnement de l'appareil, ou si l'appareil a été détérioré de quelque manière que ce soit. **Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.**
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Retournez l'appareil au site de réparation agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend est susceptible de provoquer un incendie, une électrocution voire une blessure.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre depuis l'extrémité de la table ou du plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces à haute température.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chauffé.
- Pour mettre l'appareil hors tension, tournez n'importe quel bouton sur « OFF » (arrêt) puis retirez la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- **Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil électrique contenant de l'huile à haute température ou d'autres liquides à haute température.**
- **Soyez extrêmement prudent lorsque vous retournez l'appareil pour transférer le maïs éclaté dans le couvercle.** Retournez toujours l'appareil à l'opposé de vous et au-dessus d'un plan de travail pour que l'huile ou l'eau résiduelle chaude ne cause pas de brûlures.
- Une machine à popcorn branchée sur le secteur ne devrait pas être laissée sans surveillance.
- Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin de réduire les risques résultant si quelqu'un se prenait les pieds dans un cordon long ou trébuchait dessus.
- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles, mais il convient de faire preuve d'une extrême prudence dans leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée pour le cordon de rallonge est égale ou supérieure à celle de l'appareil. Si la fiche est de type raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit être un cordon raccordé à la terre à trois brins. Afin d'éviter de tirer sur le cordon, de trébucher ou de s'y emmêler, positionnez le cordon de rallonge de sorte que celui-ci ne soit pas suspendu depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute autre zone où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.

- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'adapte avec du jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge semblent chauds.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame 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 sens uniquement. Si la fiche ne s'adapte pas complètement à l'intérieur de 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.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Cette machine à popcorn ne se met pas automatiquement sous tension.
- Afin d'éviter toute surchauffe, ajoutez le maïs et l'huile avant la mise en marche.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



### AVANT LA PREMIERE UTILISATION

**Veillez vérifier la totalité de l'emballage avec soin avant de le jeter. Des pièces peuvent se trouver dans l'emballage.**

Lavez le couvercle, le couvercle pour le beurre, mélangeur et bouton central à l'eau chaude savonneuse avec un torchon à vaisselle ou une éponge. Rincez abondamment et séchez. Essuyez l'extérieur du socle de la machine à popcorn à l'aide d'un chiffon doux et humide puis séchez. Veuillez **NE PAS** plonger le socle de la machine à popcorn dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Le couvercle et le couvercle pour le beurre peut être lavé au lave-vaisselle automatique, sur la grille supérieure uniquement.

Mettez le mélangeur en le socle, en vous assurant qu'il est bien inséré dans la zone crantée autour de la vis. Fixez avec le bouton central.

## UTILISATION DE VOTRE MACHINE A POPCORN STIR CRAZY®

1. Placez le socle sur une surface plane et sèche, loin de toute extrémité.
2. Placez l'huile végétale et le maïs dans la plaque chauffante. Étalez le maïs uniformément sur la surface. **Ne substituez pas au beurre de la margarine, ou de la matière grasse, ou n'utilisez pas du saindoux à la place de l'huile végétale car ces produits brûlent ou produisent une quantité excessive de fumée. N'ajoutez pas plus de maïs ou d'huile que ce qui est recommandé.** Des huiles spéciales peuvent être utilisées mais une certaine expérimentation peut être nécessaire afin de trouver les meilleurs résultats de cuisson ainsi que la saveur que vous préférez. N'utilisez pas de 3 c. à soupe, quelle que soit l'huile.

| Quarts/Litres de Maïs Éclaté | Quantité d'huile | Quantité de Maïs à Popcorn | Quantité de Beurre |
|------------------------------|------------------|----------------------------|--------------------|
| 2 Qt. (1.9 L)                | 1 c. à soupe     | ¼ tasse                    | 1 c. à soupe       |
| 4 Qt. (3.8 L)                | 2 c. à soupe     | ½ tasse                    | 2 c. à soupe       |
| 6 Qt. (5.7 L)                | 3 c. à soupe     | ¾ tasse                    | 3 c. à soupe       |

\*\*Si vous utilisez un maïs de grade gourmet/premium, utilisez moins de maïs que la quantité spécifiée.

3. Placer le couvercle sur la base où les grains de maïs éclatent, en vous assurant que les poignées du couvercle soient solidement fixées aux poignées de la base. Si vous souhaitez obtenir du maïs beurré, diviser la quantité recommandée de beurre réfrigéré en 6 parts égales et placez-les dans l'espace réservé au beurre. Fixez le couvercle pour le beurre. Les popcorns seront beurrés au fur et à mesure qu'ils éclatent. Pour obtenir des popcorns sans beurre ou plus croquants, les popcorns peuvent être confectionnés sans le couvercle pour le beurre. Ce bouchon doit être sur le couvercle avant que l'éclatement des grains de maïs ne soit inversé.
4. Branchez le cordon sur une prise 120 volts CA uniquement. Appuyez sur l'interrupteur « ON / OFF » (marche/arrêt) pour le mettre sur la position « ON » (marche), le voyant s'allumera. La tige pour le mélange tournera tant que la machine à popcorns sera en marche. Ne secouez pas les popcorns pendant qu'ils éclatent. Tous les grains de maïs auront éclaté en 4 à 5 minutes. Mettez l'interrupteur « ON / OFF » (marche/arrêt) sur la position « OFF » (O - Arrêt).
5. Si le beurre n'est pas complètement fondu dans l'espace réservé au beurre, utilisez un pinceau à pâtisserie pour pousser tout le reste du beurre dans les trous de beurrage. Bien fixer le couvercle sur l'espace réservé au beurre. Ce bouchon doit être sur le couvercle avant que l'éclatement des grains de maïs ne soit inversé.
6. Assurez-vous que les poignées du couvercle sont placées dans celles du socle. À l'aide de les maniques ou des gants de cuisine, saisissez fermement les poignées et retournez l'appareil à popcorn, mais pas vers vous. Soulevez le socle en l'éloignant de vous et en faisant attention à la vapeur qui s'échappe de l'appareil. Retournez toujours l'appareil à l'opposé de vous, au-dessus d'un plan de travail, pour que l'huile ou condensation résiduelle chaude ne cause pas de brûlures.  
**Astuce:** Le popcorn est prêt lorsqu'il y a une pause de 1-2 secondes entre deux "pops" ou si le couvercle s'est soulevé ou s'il tourne. Pour éviter de vous brûler, suivez l'étape 6 dès que le cycle de cuisson est terminé.
7. Le popcorn est maintenant prêt pour le service. Saupoudrez le popcorn de sel si vous le souhaitez.

**Préparer des Lots Supplémentaires de Popcorn** - Si vous prévoyez de faire éclater plus de maïs immédiatement, placez les popcorn qui sont dans le couvercle pour servir, dans un autre saladier. Essayez l'intérieur du le couvercle et le couvercle pour le beurre pour enlever l'excès de condensation. Suivez les étapes de 2 à 6 mentionnées ci-dessus.

- Il est possible que la cuisson dégage une petite quantité de fumée et/ou une légère odeur en raison de la diffusion des huiles de fabrication – c'est tout à fait normal.
- Quelques bruits d'expansion/contraction mineurs pourraient être émis pendant la cuisson 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.
- Conservez le popcorn dans des récipients hermétiques en verre ou en plastique pour éviter les pertes d'humidité dans le maïs. Assurez-vous que le récipient est conservé dans un lieu frais, ne le conservez pas au réfrigérateur. La plupart des réfrigérateurs contiennent de l'humidité et ils peuvent dessécher le maïs, ce qui a pour résultat un mauvais éclatement.
- Cette machine à faire du popcorn peut faire cuire du maïs de première qualité et normal. Les maïs gourmet et de première qualité ne sont pas aussi beaux une fois cuits, que le maïs normal. Si vous utilisez du maïs gourmet ou de première qualité, il se peut que vous remarquiez un plus grand nombre de grains n'ayant pas éclaté.
- Si le maïs n'éclate pas, c'est en principe à cause de facteurs environnementaux, notamment la fraîcheur et le niveau d'humidité du maïs, ou les différences de types de maïs. Le fait que vous ayez des grains n'ayant pas éclaté, n'est pas nécessairement le résultat d'un problème au niveau de l'appareil.
- Pour obtenir des popcorns sans beurre ou plus croquants, les popcorns peuvent être confectionnés sans le couvercle pour le beurre. Ce bouchon doit être sur le couvercle avant que l'éclatement des grains de maïs ne soit inversé.
- Au lieu de faire cuire le maïs avec de l'huile végétale, essayez l'huile d'olive extra vierge, l'huile de noix de coco, l'huile de maïs, de cacahouète, de tournesol ou de canola. Il est également possible d'utiliser des huiles spéciales, mais il peut être nécessaire de faire des essais afin d'obtenir les meilleurs résultats et l'arôme préféré. **Ne pas mettre plus de 3 cuillères à café d'huile.**
- Ajouter un arôme à votre huile en faisant cuire: ajouter une gousse d'ail ou de l'ail émincé, des oignons coupés en tranches, ou des piments jalapeño.
- Lorsque le maïs a éclaté, commencez à aromatiser par couches. Nous avons trouvé qu'un léger brouillard d'huile d'olive (vous pouvez trouver de très bonnes huiles infusées), du jus de citron ou de citron vert, du vinaigre balsamique ou même de l'eau, permettront de faire adhérer les assaisonnements aux maïs.

## NETTOYAGE DE VOTRE MACHINE À POPCORN STIR CRAZY®

**Nettoyez l'Appareil Après Chaque Utilisation** - Votre machine à popcorn devrait être nettoyée après chaque utilisation. Laissez toujours la machine à popcorn refroidir complètement avant de le nettoyer.

**Nettoyage du Couvercle** - Lavez le couvercle et le couvercle pour le beurre à l'eau chaude savonneuse avec un torchon à vaisselle ou une éponge. Rincez abondamment et séchez. N'utilisez pas de tampon à récurer ou de détergents abrasifs sur le couvercle car ceux-ci risquent de créer des rayures. Le couvercle peut être lavé au lave-vaisselle automatique, **sur la grille supérieure uniquement.**

**Nettoyage de le Mélangeur** - Retirez le mélangeur du socle en dévissant le bouton central. Lavez le mélangeur et le bouton à l'éponge dans de l'eau savonneuse chaude. Rincez soigneusement et séchez. Remettez le mélangeur après avoir nettoyé le socle, en vous assurant qu'il est bien inséré dans la zone crantée autour de la vis. Fixez avec le bouton central.

**Nettoyage du Socle** - Nettoyez la surface anti-adhésive du socle avec un torchon, une éponge ou un tampon récurant en nylon savonneux humide. Passez un chiffon humide, puis essuyez. N'utilisez pas de tampons à récurer et poudres abrasives sur des revêtements anti-adhésifs sous peine de les rayer. Après une utilisation régulière, le revêtement anti-adhésif risque de se décolorer. Pour résoudre ce problème, utilisez un chiffon doux saturé de jus de citron ou de vinaigre et frottez. Ensuite, passez un chiffon humide et essuyez. Pour utiliser le rangement du cordon d'alimentation, enrroulez-le autour de la barre au bas de l'appareil pour ranger le cordon facilement sans l'emmêler. Conservez le socle de la machine à l'intérieur du couvercle.

**NE PLACEZ PAS LE SOCLE DE L'MACHINE À POPCORN AU LAVE-VAISSELLE AUTOMATIQUE OU NE LE PLONGEZ PAS DANS L'EAU OU DANS D'AUTRES LIQUIDES.**

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

### **Popcorn au Fromage à Pâte Persillée et au Bacon de Joel**

- 4 tranches de bacon
- 1/3 de tasse de maïs
- 1 c. à soupe de graisse de bacon
- 1/3 de tasse de fromage à pâte persillée coupé en morceaux
- Du poivre noir fraîchement moulu

Faire frire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant ; laisser refroidir et couper en morceaux. Faire frire le maïs dans la machine à popcorn en utilisant la graisse de bacon mise de côté. Lorsque les popcorns sont prêts et qu'ils sont encore chauds, ajouter le fromage à pâte persillée et le bacon puis poivrer généreusement.

### **Infusion à Base d'Herbes**

- 3/4 de tasse de maïs soufflé
- 2 c. à soupe d'huile de votre choix
- 4 c. à soupe d'huile de noix de coco, fondue
- 2 c. à soupe de levure nutritionnelle
- 2 c. à soupe d'herbes sèches mélangées: aneth, persil, thym et origan (ajoutez Cayenne au mélange si vous aimez les épices)
- Ail ou sel de mer pour le goût

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. (454g) 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 4oz. (57-113g) 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 1 1/2 tasse de préparation pour gâteau (blanche, jaune ou chocolat)
- 12oz. (340g) de chocolat noir, au lait, ou blanc
- 1/4 de tasse de graisse alimentaire végétale
- 1/4 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
- 1/4 de tasse de beurre fondu
- 1 1/2 oz. (46g) (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**

- 1/3 de tasse de maïs soufflé
- 1 c. à soupe d'huile de votre choix
- 1 citron vert, pour le zeste et le jus
- 1 c. à café de poudre de chili
- 1/2 c. à café de cumin

Suivre les indications élémentaires pour souffler le maïs. Lorsque le maïs est soufflé, 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 quelque façon que ce soit.

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

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au (866) 290-1851, ou envoyer un e-mail à l'adresse [customercare@westbend.com](mailto: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](http://www.westbend.com), par e-mail au [customercare@westbend.com](mailto: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 STIR CRAZY®

Manual de Instrucciones



|  |   |
|--|---|
| Precauciones Importantes.....  | 2 |
| Antes de Utilizarse por Primera Vez.....                             | 3 |
| Como Utilizar la Máquina de Hacer Palomitas de Maíz Stir Crazy®..... | 4 |
| Consejos Prácticos.....  | 5 |
| Limpieza de la Máquina de Hacer Palomitas de Maíz Stir Crazy®.....   | 6 |
| Ideas y Recetas para Palomitas de Maíz.....                          | 6 |
| Garantía.....  | 8 |

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO**

© 2017 West Bend®

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

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



## PRECAUCIÓN

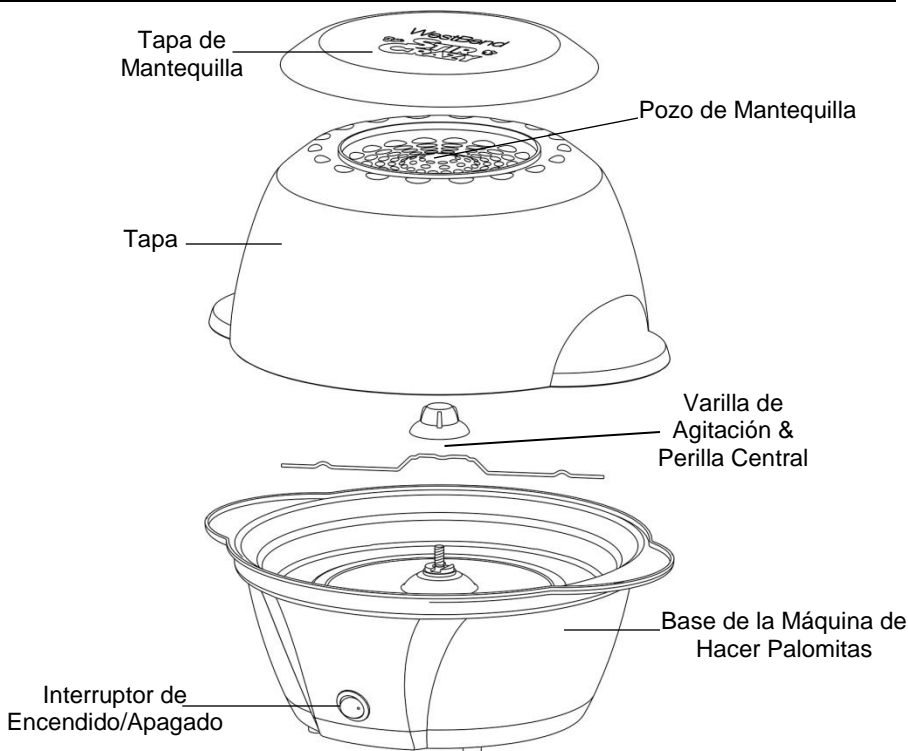
**Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.**

Al utilizar aparatos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas y almohadillas aislantes o guantes térmicos.
- Para protegerse contra los peligros de fuego, descargas eléctricas y lesiones no sumerja el cordón eléctrico, los enchufes u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este aparato electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Siempre desenchufe el aparato 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.
- No haga funcionar ningún artefacto que tenga el cordón eléctrico o el enchufe dañados, después de haber sufrido una falla o de haberse dañado de cualquier manera. **Este artefacto no tiene ninguna pieza que el usuario puede reparar.**
- No trate de reparar este aparato electrodoméstico usted mismo.
- Regrese el aparato a la instalación autorizada de servicio más cercana para ser examinado, reparado o ajustado.
- El uso de accesorios no recomendados por West Bend puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No use este aparato electrodoméstico 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 desconectarlo, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchúfelo del tomacorriente.
- No utilice el aparato electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- **Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.**
- **Se debe tener extremo cuidado al descargar las palomitas de maíz.** Siempre gire la unidad en dirección contraria a usted y sobre una encimera de manera que cualquier aceite caliente residual o agua que salga del mismo no le cause quemaduras.
- Una máquina de hacer palomitas de maíz que esté enchufada a un tomacorriente no deberá dejarse sola.
- 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 artefacto electrodoméstico. Si el aparato electrodoméstico 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.
- 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.

- Este artefacto 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.
- Evite cualquier contacto con las piezas móviles.
- Esta máquina de hacer palomitas no se apagará automáticamente.
- Para evitar el sobrecalentamiento, agregue el maíz y el aceite antes de ponerlo a funcionar.
- **Sólo para uso doméstico.**

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



### ANTES DE UTILIZARSE POR PRIMERA VEZ

**Revise con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque puede contener partes accesorias.**

Limpie la tapa, la tapa de mantequilla, varilla de agitación y perilla central en agua tibia jabonosa utilizando un paño de cocina o una esponja. Enjuáguelos a fondo y séquelos. **No** sumerja la base de la máquina en agua o ningún otro líquido. La tapa y la tapa de mantequilla pueden lavarse en un lavavajillas, pero solamente en la rejilla superior.

Coloque la varilla revoladora en la base asegurándose de que calce en la muesca alrededor del tornillo. Fíjela con la perilla central.

## COMO UTILIZAR LA MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ

1. Coloque la base sobre una superficie seca y nivelada, alejada de cualquier borde.
2. Agregue aceite vegetal y maíz en la placa de cocción. Esparza el maíz de manera uniforme sobre la superficie tostadora. **No sustituya el aceite vegetal por mantequilla, margarina, grasa, o manteca puesto que éstas se quemarán o generarán humo en exceso. No agregue más maíz o aceite del recomendado.** Se pueden utilizar aceites especiales, pero algo de experimentación podría ser necesaria para conseguir los mejores resultados para la preparación de las palomillas y obtener el sabor que a usted le guste. No utilice más de 3 cucharadas de cualquier aceite.

| Cuartos de Galón/Litros de Palomitas de Maíz | Cantidad de Aceite | Cantidad de Granos de Maíz para Palomitas | Cantidad de Mantequilla |
|--|--------------------|---|-------------------------|
| 2 Qt. (1.9 L)                                | 1 cda.             | ¼ taza                                    | 1 cda.                  |
| 4 Qt. (3.8 L)                                | 2 cdas.            | ½ taza                                    | 2 cdas.                 |
| 6 Qt. (5.7 L)                                | 3 cdas.            | ¾ taza                                    | 3 cdas.                 |

\*\* Si se está utilizando un grado gourmet o de alta calidad de maíz, utilice una cantidad menor de maíz que la especificada.

3. Coloque la cubierta sobre la base de la máquina de hacer palomitas asegurándose de que las manijas de la cubierta calcen correctamente sobre las manijas de la base de la máquina de hacer palomitas. Si desea preparar palomitas de maíz enmantecado, divida la cantidad recomendada de mantequilla refrigerada en 6 porciones iguales y coloque en una sola capa sobre el recipiente para la mantequilla. Calce la tapa de la mantequilla sobre el recipiente para la mantequilla. Las palomitas de maíz se enmantecará cuando explota. Para preparar palomitas de maíz no enmantecado o más crocante, se pueden hacer explotar las palomitas de maíz sin colocar la tapa de la mantequilla. Esta tapa debe estar sobre la cubierta antes de invertir la máquina de hacer palomitas.
4. Enchufe el cordón eléctrico solamente a tomacorrientes de corriente alterna de 120 voltios. Pulse el interruptor de encendido ("ON/OFF") a la posición "ON" (encendido), se iluminará la luz. La varilla de agitación rotará mientras la máquina de hacer palomitas esté encendida. No agite la máquina de hacer palomitas durante el ciclo de preparación de las mismas. El ciclo de preparación de las palomitas se completará en 4 a 5 minutos. Gire el interruptor "encendido/apagado" a la posición de "apagado" (O).
5. Si la mantequilla no se derrite por completo dentro del pozo de mantequilla, utilice una brocha de pastelería para empujar cualquier mantequilla remanente a través de los agujeros de enmantecillar. Encaje firmemente la tapa de la mantequilla de vuelta sobre el pozo de mantequilla. Esta tapa debe estar colocada en la cubierta antes de invertir la máquina de hacer palomitas.
6. Asegúrese de que las manijas de la tapa estén en las manijas de la base de la máquina. Usando almohadillas aislantes o guantes térmicos, sujete las manijas con firmeza y voltee la máquina, apuntándola lejos de usted. Levante la base de la máquina lejos de la tapa, teniendo cuidado con el vapor que se escapa. Siempre gire la unidad en dirección contraria a usted, sobre una encimera de manera, que cualquier aceite caliente residual o condensación que salga del mismo no le cause quemaduras.

**Sugerencia:** Las palomitas de maíz están listas cuando existe una pausa de 1 a 2 segundos entre reventones de granos de maíz o si la tapa se ha levantado o está girando. Para evitar que se chamusquen, siga el paso 6 tan pronto el ciclo de de preparación de las palomitas se haya completado.

7. Las palomitas de maíz están ahora listos para servir. Espolvoree las palomitas con sal si se desea.

**Para Preparar Más Porciones de Palomitas de Maíz** - Si desea preparar otras porciones de palomitas de maíz de inmediato, transfiera las palomitas de maíz de la tapa de servir a otro bols para servir. Limpie el interior de la tapa y la tapa de mantequilla para eliminar el exceso de condensación. Siga los pasos de 2 a 6 que figuran más arriba.

- Una pequeña cantidad de humo y/o olor puede ocurrir al calentarse debido a la liberación de aceites usados en la fabricación – esto es normal.
- Algunos sonidos menores de extensión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento – esto es normal.

## CONSEJOS PRÁCTICOS

- Siempre use maíz palomero fresco. El maíz palomero seco, rancio o viejo no revienta bien, ya que ha perdido su contenido de humedad y se puede quemar.
- Almacene el maíz para preparar palomitas de maíz 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 una deficiente preparación de palomitas de maíz.
- Esta máquina de palomitas de maíz pueden usar tanto palomitas de maíz de calidad normal como de primera calidad. Los maíces palomeros gourmet o de primera calidad no dan resultados tan buenos como el maíz palomero de calidad normal. Si se utiliza un maíz palomero gourmet o de primera calidad, es posible que note 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.
- Para preparar palomitas de maíz no enmantecado o más crocante, se pueden hacer explotar las palomitas de maíz sin colocar la tapa de la mantequilla. Esta tapa debe estar sobre la cubierta antes de invertir la máquina de hacer palomitas.
- En lugar de preparar las palomitas de maíz con aceite vegetal, pruebe una de estas opciones saludables: aceite extra virgen de oliva, aceite de canola, aceite de coco, aceite de maíz, aceite de cacahuete o aceite de girasol. Se pueden utilizar aceites especiales, pero podría ser necesario algo de experimentación para conseguir los mejores resultados para la preparación de las palomillas y obtener el sabor que a usted le guste. **No utilice más de 3 cda. de cualquier aceite.**
- Añada sabor a su aceite mientras prepara palomitas: añada un diente de ajo o ajo picado, rodajas de cebolla o chiles jalapeños.
- 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.

## LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ

**Limpie la Máquina de Hacer Palomitas Tras Cada Uso:** la máquina de hacer palomitas deberá limpiarse tras cada uso. Permita que la máquina de hacer palomitas se enfríe por completo antes de limpiarla.

**Limpieza de la Tapa:** limpie la tapa y la tapa de mantequilla en agua tibia jabonosa utilizando un paño de cocina o una esponja. Enjuáguelos a fondo y séquelos. No utilice un estropajo ni limpiadores abrasivos para limpiar la tapa puesto que estos podrían rayarla. La tapa puede lavarse en un lavavajillas automático, pero sólo en la canasta superior.

**Limpieza de la Varilla Revolvedora** - Saque la varilla de la base destornillando la perilla central. Lave la varilla y la perilla con un paño o esponja en agua caliente con detergente. Enjuáguelas completamente y séquelas. Vuelva a colocar la varilla revolvedora después de limpiar la base asegurándose de que calce en la muesca alrededor del tornillo. Fíjela con la perilla central.

**Limpieza de la Base de la Máquina** - Limpie la superficie anti-adherente de la base con un paño, una esponja o una esponja para fregar de nilón con agua y detergente. Luego pase un paño húmedo por la superficie y séquela. No use esponjas para fregar ni limpiadores en polvo abrasivos en la superficie no adherente ya que podría rayarla. Después de varios usos, puede que el acabado no adherente se decolore. Para eliminar la decoloración, use un paño suave empapado con jugo de limón o vinagre y frótele sobre el acabado. Luego pase un paño húmedo sobre el acabado y séquelo. Para envolver el cordón eléctrico, enrolle el cordón alrededor del poste en la parte inferior del artefacto para su fácil almacenaje sin enredos. Guarde la base de la máquina dentro de la tapa.

**NO COLOQUE LA BASE DE LA MÁQUINA EN UN LAVAVAJILLAS AUTOMÁTICO NI TAMPOCO LA SUMERJA EN AGUA O EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.**

**Este artefacto no tiene ninguna pieza que el usuario puede reparar.**

## 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    | Pimentón dulce              | Basilio              |
| (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 | Queso parmesano,     |
| Orégano                 | lima                        | provolone o romano   |
| Romero                  | Cacao en polvo              | envejecido y rallado |

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

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

### Palomitas de Maíz con Queso Azul y Tocino de Joel

- |                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 4 rebanadas de tocino            | 1/3 taza queso azul desmenuzado |
| 1/3 taza maíz                    | pimienta negra recién molida    |
| 1 cda. grasa de tocino reservada |                                 |

Fría el tocino hasta que quede crujiente; enfríelo y desmenúcelo. Utilizando 1 cda. de la grasa de tocino reservada, prepare las palomillas de maíz en la máquina de preparar palomillas. Al terminar de preparar las palomillas, y mientras estén todavía calientes, agregue el queso desmenuzado azul, el tocino y generosamente espolvoree con pimienta negra recién molida.

### Infusión de Hierbas

- |   |  |
|---|--|
| 2/3 taza de maíz palomero                   | 2 cdas. hierbas secas mezcladas: eneldo, tomillo, perejil y orégano (añadir pimienta a la mezcla si le gusta el picante) |
| 2 cdas. aceite para reventar de su elección |  |
| 4 cdas. aceite de coco, derretido           | Ajo o sal de mar al gusto  |
| 2 cdas. levadura nutricional                |  |

Siga las instrucciones básicas para preparar las palomitas de maíz. 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) | 2 tazas de mini-malvaviscos   |
| 16 onzas (454g) de chocolate con leche u oscuro, derretido, para rociar                         | 24 galletas integrales, rotas en pequeños trozos O 2 tazas de cereal integral de desayuno |
| 4 cdas. mantequilla   | 2 a 4 onzas (57-113g) de chocolate con leche, afeitado o cortado en trozos                |

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 (340g) chocolate blanco, con leche u oscuro    |
| 1 a 1 1/2 tazas de mezcla para pastel (blanca, amarilla o chocolate)   | 1/4 taza de manteca vegetal                          |
|  | 1/4 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 | 1 1/2 onz. (46g) (1 sobre) mezcla de salsa de queso seca (de una caja de macarrones con queso) |
| 1/4 taza de mantequilla derretida               |  |

En un tazón grande, mezcle las palomitas de maíz y los demás ingredientes hasta que queden bien mezclados.

### Palomitas de Maíz de Fiesta de Limón

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| 1/3 taza de maíz palomero                  | 1 cda. chile en polvo |
| 1 cda. aceite para reventar de su elección | 1/2 cda. Comino       |
| 1 limón lima, usar la cáscara y el zumo    |                       |

Siga las instrucciones básicas para preparar palomitas de maíz. 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](mailto: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](http://www.westbend.com), al correo electrónico [customercare@westbend.com](mailto: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): \_\_\_\_\_