

WestBend®

STIR CRAZY® CORN POPPER

Instruction Manual



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

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

© 2017 West Bend®

www.westbend.com

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION

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

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- 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.

See "Cleaning your Stir Crazy® Corn Popper" section, clean popper thoroughly and assemble.

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. (If unrefrigerated butter is used, add to butter well after the first kernel of corn pops.) Popcorn will be buttered as it pops. If unbuttered corn is desired, do not add butter to the butter well. **DO NOT USE BUTTER LID DURING THE POPPING PROCESS. Put the butter lid on AFTER popping is complete.**

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 onto 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. Grasp handles firmly and turn popper upside down, turning popper away from you. Lift popper base away from cover, being careful of escaping steam.

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. 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.
- 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.

- Melted chocolate or marshmallow is a great way to bind and layer decadent ingredients with popcorn, or to create popcorn balls, bars, or pops. For a more traditional binder, boil 1 cup of sugar with 1 cup of corn syrup, then add your other ingredients toss and form. Or while still warm, roll balls or pops in crushed candies, coconut, chopped nuts, sprinkles.

CLEANING YOUR 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 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 crumbles	Graham cracker pieces	Reduced balsamic vinegar (fruit infused is delightful)
Candy pieces or Bite-sized candies	Hot cocoa mix	Salted peanuts
Chocolate chips	Marshmallows	Sweetened cereal
Chopped candy bars	Melted chocolate or Almond bark	Toasted or grated coconut
Cocoa powder	Nuts	
	Peanut butter	

Joel's Blue Cheese Bacon Popcorn

4 slices bacon	1/3 cup crumbled blue cheese
1/3 cup 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 the mix if you like spice)
4 tbsp. coconut oil, melted	Garlic or sea salt to taste
2 tbsp. nutritional yeast	

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)	24 graham crackers, broken in bite size pieces
16oz. milk or dark chocolate, melted, for drizzling	OR 2 cups of graham breakfast cereal
4 tbsp. butter	2 to 4oz. of milk chocolate, shaved or cut into pieces
2 cups mini marshmallows	

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

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

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

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

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

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

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

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

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

WestBend®

MACHINE À POPCORN STIR CRAZY®

Manuel d'Instructions



Mises en Garde Importantes	2
Avant la Première Utilisation	3
Utilisation de Votre Machine à Popcorn Stir Crazy®	3
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

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.
- 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 dysfonctionnement 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

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

Consultez la section « Nettoyage de Votre Machine à Popcorn Stir Crazy[®] », nettoyez de manière approfondie la machine à popcorn puis procédez à l'assemblage.

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.**

- Placez le couvercle sur le socle de l'machine à popcorn en vous assurant que les poignées du couvercle sont calées dans celles du socle. Si vous souhaitez préparer du popcorn au beurre, divisez la quantité recommandée de beurre réfrigéré en 6 morceaux de taille égale et placez-les en une seule couche à l'intérieur du puits à beurre. (Si vous utilisez du beurre non réfrigéré, ajoutez-le dans le puits à beurre après la première tournée de maïs à popcorn.) Le popcorn sera beurré au fur et à mesure qu'il va éclater. Si vous souhaitez du popcorn non beurré, n'ajoutez pas de beurre dans le puits à beurre. **N'UTILISEZ PAS LE COUVERCLE POUR LE BEURRE PENDANT LA CUISSON DU POPCORN. Placez le cache APRES lorsque la cuisson du popcorn est terminée.**
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur AC 120 volts uniquement. Enfoncez l'interrupteur marche/arrêt pour le positionner sur marche (I), le léger s'allume. Le mélangeur pivote tant que la machine à popcorn est en marche. Ne secouez pas la machine à popcorn pendant le cycle de cuisson. En 4 à 5 minutes le cycle de cuisson sera terminé. Positionnez l'interrupteur marche/arrêt sur arrêt (O).
- Si le beurre n'est pas complètement fondu dans le puits à beurre, utilisez un pinceau à pâtisserie pour enfoncer tout beurre restant à travers les trous à beurre. Clipsez bien le couvercle pour le beurre sur le puits à beurre. Ce cache doit être sur le couvercle avant que la plaque de cuisson soit retournée.
- Assurez-vous que les poignées du couvercle sont placées dans celles du socle. Saisissez fermement les poignées et retournez l'machine 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.
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.
- Le popcorn est maintenant prêt pour le service. Saupoudrez le popcorn de sel si vous le souhaitez.

Préparer des Tournées Supplémentaires de Popcorn – Si vous prévoyez de préparer plus de popcorn immédiatement, transférez le popcorn du couvercle de service vers un autre saladier de service. Suivez les étapes 2 à 6 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 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 peut d'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.
- 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.
- Du chocolat fondu ou des marshmallow permettant de bien mélanger et d'étaler les ingrédients agréables, au maïs ou de faire des balles de maïs, des barres ou des pops. Si vous préférez un liant plus traditionnel, portez à ébullition 1 tasse de sucre et une tasse de sirop de maïs, ajoutez ensuite les autres ingrédients, mélangez et mettez en forme. Ou, alors qu'ils sont encore chauds, roulez des balles ou des pops, dans des bonbons écrasés, de la noix de coco, des noix hachées, des confiseries de décoration.

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 rincer 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, enroulez-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 (bon arôme de noix)	Paprika	Poudre de cacao
Sel de mer	Thym	Basilic
Poudre d'ail	Flocons de céleri	Cannelle
Poudre d'oignon	Persil	Clous de girofle
Poudre de chili	Piments rouges écrasés	Ciboulette
Cumin	Piment noir	Sucre
Origan	Zeste de citron vert, d'orange ou de citron	Aneth
Romarin	normal	Vieux Parmesan, fromage Romano ou Provolone râpé

Essayez de mélanger et de combiner n'importe lequel de ces éléments pour vous faire un petit plaisir bien agréable:

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

Popcorn au Fromage à Pâte Persillée et au Bacon de Joel

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

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

- ⅔ 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 1½ tasse de préparation pour gâteau (blanche, jaune ou chocolat)

- 12oz. (340g) de chocolat noir, au lait, ou blanc
- ¼ de tasse de graisse alimentaire végétale
- ¼ tasse de confiseries de décoration (rondes, de toutes les couleurs)

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

Popcorn au Fromage

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

- 1½ oz. (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

- ⅓ 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
- ½ 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. Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; **les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés**. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

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

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

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

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

Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. A titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et conservez 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®.....	3
Consejos Prácticos.....	5
Limpieza de la Máquina de Hacer Palomitas de Maíz Stir Crazy®.....	5
Ideas y Recetas para Palomitas de Maíz.....	6
Garantía.....	8

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y 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 o perillas.
- 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.

Vea la sección "Limpieza de la Máquina de Hacer Palomitas Stir Crazy®", limpie la máquina a fondo y ensámblela.

COMO UTILIZAR LA MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ STIR CRAZY®

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.

- Coloque la tapa sobre la base de la máquina asegurándose de que las manijas de la cubierta calcen en las manijas de la base. Si se desea maíz con mantequilla, divida la cantidad recomendada de mantequilla refrigerada en seis porciones de igual tamaño y colóquelas en una sola capa en el pozo de mantequilla. (Si se utiliza mantequilla que no está refrigerada, agregue la mantequilla al pozo después de que revienten los primeros granos de maíz.) Las palomitas de maíz quedarán untadas de mantequilla en la medida que revienten. Si se desean palomitas de maíz sin mantequilla, no agregue mantequilla al pozo de mantequilla. **NO UTILICE LA TAPA DEL POZO DE MANTEQUILLA DURANTE EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE LAS PALOMITAS. Coloque el tapón DESPUÉS de haberse completado el proceso de preparación de las palomitas.**
- Enchufe el cordón eléctrico solamente a tomacorrientes de corriente alterna de 120 voltios. Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición encendido (I), la luz de encendido se prenderá. 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 apagado (O).
- 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 enmantequillar. Encaje firmemente la tapa de mantequilla sobre el pozo de mantequilla. Esta tapón debe estar puesto en la tapa antes de invertir la placa de cocción.
- Asegúrese de que las manijas de la tapa estén en las manijas de la base de la máquina. 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.
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 preparación de las palomitas se haya completado.
- Las palomitas de maíz están ahora listas para servir. Espolvoree las palomitas con sal si se desea.

Preparación de Lotes Adicionales de Palomitas de Maíz: Si tiene pensado preparar más palomitas de maíz de manera inmediata, transfieran las palomitas de maíz de la tapa de servir a otro tazón de servir. Siga los pasos 2 al 6 arriba indicados.

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

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ STIR CRAZY®

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 frótelo 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 trituras

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

⅔ taza de maíz palomero
2 cdas. aceite para reventar de su elección
4 cdas. aceite de coco, derretido
2 cdas. levadura nutricional

2 cdas. hierbas secas mezcladas: eneldo, tomillo, perejil y orégano (añadir pimienta a la mezcla si le gusta el picante)
Ajo o sal de mar al gusto

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)
16 onzas (454g) de chocolate con leche u oscuro, derretido, para rociar
4 cdas. mantequilla

2 tazas de mini-malvaviscos
24 galletas integrales, rotas en pequeños trozos O 2 tazas de cereal integral de desayuno
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)
1 a 1½ tazas de mezcla para pastel (blanca, amarilla o chocolate)

12 oz (340g) chocolate blanco, con leche u oscuro
¼ taza de manteca vegetal
¼ de taza de chispas (redondas, de varios colores)

Hornee el chocolate en el microondas durante un minuto o hasta que se derrita. Añada la manteca vegetal y revuelva hasta que se derrita y quede bien mezclado. En un tazón grande, combine las palomitas de maíz con la mezcla de pastel seco, rocíe el chocolate derretido y mezcle bien para cubrirlas 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
¼ taza de mantequilla derretida

1½ onz. (46g) (1 sobre) mezcla de salsa de queso seca (de una caja de macarrones con queso)

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

⅓ taza de maíz palomero
1 cda. aceite para reventar de su elección

1 limón lima, usar la cáscara y el zumo
1 cdt. chile en polvo
½ cdt. Comino

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 domestico dentro de la casa.

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

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

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

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

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

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

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

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

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

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

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

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