



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2014 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 11/25/14)



RHP310
SERIES

Retro Series™ Mini Hot Air Popcorn Maker
Éclateur de Maïs à Air Chaud Style des Années 50
Máquina de Palomitas de Maíz con Aire Caliente de Los Años 50

Instructions and Recipes
Consignes et Recettes
Instrucciones y Recetas



Make every day a party!
Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	7
RECIPES	8
RETURNS & WARRANTY	10

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hertz
1040 Watts, ETL Approved

IMPORTANT PRECAUTIONS

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
7. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
8. DO NOT use outdoors.
9. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.
10. DO NOT leave unit running once popping has ceased.
11. Extreme caution must be used when moving this appliance.
12. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
13. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.

14. Check Popping Chamber for presence of foreign objects prior to use.
15. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
16. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
17. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
18. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the RETRO SERIES MINI HOT AIR POPCORN MAKER. With its stylish 1950s look, this popcorn popper will be the hit of every party! It pops up to 8 cups of healthy, oil-free popcorn per batch. It includes a Kernel Cap for popcorn kernels, so every batch pops perfectly. The clear Top Housing allows you to watch fresh and delicious popcorn overflow into a bowl below. With the RETRO SERIES MINI HOT AIR POPCORN MAKER, popcorn has never tasted so good at home!

PARTS & ASSEMBLY

ASSEMBLY

Your RETRO SERIES MINI HOT AIR POPCORN MAKER comes fully assembled.



HOW TO OPERATE

Before first use, clean the inside and outside of the unit by wiping with a moist, non-abrasive sponge or cloth and then wipe with a non-abrasive dry towel. Make sure the Top Housing is securely attached to the Base before starting.

1. First, find a flat surface near an electrical outlet before starting. Make sure your cord is away from any water source. It is acceptable to use an extension cord if needed.
2. Gather your popcorn making supplies: popcorn, seasonings, bowls or bags for holding the popcorn.
3. Plug in the appliance while switch is flipped to OFF position.
4. Remove Kernel Cap.
5. Turn appliance ON by flipping the switch on the Base. Allow the appliance to run for about 2 minutes to heat up Popping Chamber.
6. While Popping Chamber is heating, fill Kernel Cap with corn kernels (6 tbsp). NOTE: When filling the Kernel Cap, make sure to not fill above or below the marked line. Underfilling can cause less kernels to pop and more unpopped kernels to come out of the unit. Overfilling can cause popped corn to burn and smoke, as it will over fill the Popping Chamber.



7. Turn unit OFF.
8. Place bowl underneath the opening in Top Housing to collect popcorn.
9. Pour kernels into the Popping Chamber and replace Kernel Cap.
10. Turn the unit ON. In no time at all, you will hear the popping begin. Fresh, hot popcorn will begin to burst out of the opening in the Top Housing and into the bowl.
11. Once the kernels have stopped popping, turn unit OFF.
12. Tip RETRO SERIES MINI HOT AIR POPCORN MAKER forward to make sure that all of the popcorn is out of the machine.
13. Always allow 15 minutes between popping sessions to allow machine to cool so that it does not overheat.

HELPFUL TIPS

POPCORN

The RETRO SERIES MINI HOT AIR POPCORN MAKER is designed for all regular and premium brands of popping corn. Yellow corn generally pops better than white corn. Some brands of kernels have a harder outer shell and may result in fewer popped kernels.

When filling the Kernel Cap, make sure to not fill above or below the marked line. Underfilling can cause less kernels to pop and more unpopped kernels to come out of the unit. Overfilling can cause popped corn to burn and smoke, as it will over fill the Popping Chamber.

SEASONING

NEVER put any seasonings or oil in the Popping Chamber. Always season popcorn after it has been removed from the RETRO SERIES MINI HOT AIR POPCORN MAKER.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure appliance is unplugged before cleaning.
2. Allow unit to cool for at least 15 minutes.
3. Remove the Top Housing and Kernel Cap from Base.
4. Use slightly damp, non-abrasive sponge or cloth to wipe down the inside and outside of Base, including inside of Popping Chamber, then wipe with a non-abrasive towel to dry.
5. Wash Top Housing and Kernel Cap with hot, soapy water using a non-abrasive sponge or cloth and wipe dry with a non-abrasive towel.
6. Reassemble unit and store.

NOTE: Never place any parts in the dishwasher. Always wash by hand.

RECIPES

The RETRO SERIES MINI HOT AIR POPCORN MAKER makes hot, fresh popcorn anytime! Enjoy your freshly popped corn in a variety of ways:

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

NOTE: 1 Gallon = 16 Cups

PARMESAN POPCORN

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

TRADITIONAL POPCORN BALLS

- ½ Cup Unpopped Popcorn
Pop corn kernels using the RETRO SERIES MINI HOT AIR POPCORN MAKER as directed in HOW TO OPERATE section.
 - ½ Cup Corn Syrup
Mix corn syrup, sugar and salt together in pot and dissolve over medium heat for about 3 minutes.
 - ½ Cup Granulated Sugar
Add popcorn to pot, stirring and tossing consistently until popcorn is evenly coated at low heat.
 - ½ Tsp. Salt
Remove from heat.
 - 1 Stick of Butter, softened
Use softened butter to form balls while popcorn mixture is still warm.
- Wrap individual balls in plastic wrap, tie and store at room temperature.

CHUNKY MONKEY

- 1 Gallon Popped Corn
Pop corn kernels using the RETRO SERIES MINI HOT AIR POPCORN MAKER as directed in HOW TO OPERATE section.
- 1 (12-oz.) Bag Semi-Sweet Chocolate Chips
Melt chocolate chips and peanut butter morsels over stove, as packaging recommends.
- 1 (12-oz.) Bag Peanut Butter Morsels
Line cookie sheet with wax paper.
- 1 (4.2-oz.) Bag Banana Chips, broken into small pieces
Toss together popcorn and banana chips.
Spread popcorn and banana chip mixture evenly over cookie sheet.
- 1 (11-oz.) Bag Peanuts
Drizzle melted chocolate and peanut butter mixture over popcorn and banana chips.
Sprinkle peanuts over chocolate and peanut butter mixture.
Allow to cool.
When chocolate and peanut butter has hardened, break up the Chunky Monkey into pieces.
Can be stored in plastic freezer bags.

POPCORN PEPPERMINT BARK

- 1 Gallon Popped Corn
Pop corn kernels using the RETRO SERIES MINI HOT AIR POPCORN MAKER as directed in HOW TO OPERATE section.
- 1 (12-oz.) Bag Semi-Sweet or Dark Chocolate Chips
Melt chocolate chips over stove, as packaging recommends.
- 1¼ Cup Peppermint Sticks, crushed
Line cookie sheet with wax paper.
Spread popcorn evenly over cookie sheet.
Drizzle melted chocolate over popcorn.
Sprinkle crushed peppermints over chocolate.
Allow to cool.
When chocolate has hardened, break up Popcorn Peppermint Bark into pieces.
Can be stored in plastic freezer bags.

RETURNS & WARRANTY

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

RETRO SERIES MINI HOT AIR POPCORN MAKER / RHP310 SERIES

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

Distributed by:

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

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaproducts.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

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

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

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

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

For more information, visit us online at www.nostalgiaproducts.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Follow our boards on Pinterest at www.pinterest.com/nostalgielectrx.

Tweet along with us on Twitter at www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

Faites de chaque jour une fête!
Visiter le site Web www.nostalgiaproducts.com pour
d'autres produits amusants.

TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION	12
IMPORTANTES MISES EN GARDE	12
INTRODUCTION	13
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	14
MODE DE FONCTIONNEMENT	15
CONSEILS UTILES	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
RECETTES	17
RETOUR ET GARANTIE	19

SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

De nombreux messages importants de sécurité se trouvent dans le présent manuel et sur votre appareil. Toujours lire et respecter toutes les consignes de sécurité.



Ceci est le symbole d'avertissement de sécurité.

Ce symbole avertit des risques potentiels qui présente un danger pour votre vie et celle des autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'avertissement de sécurité.

Tous les messages de sécurité indiqueront le danger potentiel et la façon de réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si les consignes ne sont pas suivies.

Fiche technique de l'appareil :

120 V, 60 Hz

1040 W, homologuée par ETL

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION

1. NE JAMAIS plonger dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser près d'une source d'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge ou un chiffon abrasif(ve) sur l'appareil.
4. NE JAMAIS utiliser un tampon à récurer sur l'appareil.
5. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
6. Débrancher la prise de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et lors du nettoyage.
7. NE JAMAIS utiliser cet appareil avec un cordon ou une prise endommagée, ou si l'appareil fonctionne mal.
8. NE JAMAIS laver les pièces de l'appareil dans le lave-vaisselle.
9. Garder hors de la portée des enfants.
10. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
11. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient jamais utiliser cet appareil.
12. Les jeunes enfants qui sont à proximité de l'appareil ne devraient pas être laissés sans surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Des mesures de précaution de base devraient toujours être prises pendant l'utilisation d'appareils électriques, notamment :

1. **Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.**
2. NE PAS toucher les surfaces chaudes.
3. Pour éviter de s'électrocuter, ne pas immerger le cordon électrique, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé à proximité des enfants.
5. Avant de retirer les pièces et de les nettoyer, débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
6. NE PAS utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ni si l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus près pour qu'il soit révisé ou réparé.
7. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation de quelque accessoire pourra provoquer des blessures.
8. NE PAS utiliser à l'extérieur.
9. Placer l'appareil aussi près que possible de la prise pour éviter de trébucher sur le cordon et de se blesser.
10. NE PAS laisser l'appareil en fonction lorsque le maïs a fini d'éclater.
11. Une attention toute particulière doit être accordée au moment de déplacer le présent appareil.
12. NE JAMAIS utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

13. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
14. Vérifier qu'il n'y a aucun corps étranger dans la cavité d'éclatement avant son utilisation.
15. Un cordon électrique court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un long cordon.
16. Une rallonge amovible peut être utilisée avec prudence.
17. La capacité électrique d'une rallonge doit être supérieure ou égale à la puissance électrique de l'appareil.
18. Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrisation, cette fiche est conçue pour s'intégrer dans une prise polarisée que dans un sens.

CONSERVER CES CONSIGNES!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté l'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD STYLE DES ANNÉES 50. De style des années 50, cet éclateur de maïs sera la vedette de toutes vos fêtes! Il peut faire jusqu'à 8 tasses de maïs soufflés sains exempts de matières grasses. Il dispose d'un Doseur de grains de maïs, ainsi chaque fournée éclatera bien. Le Compartiment supérieur transparent permet de regarder le délicieux, maïs soufflé débordé se déverser dans le bol en dessous. Grâce à l'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD STYLE DES ANNÉES 50, le maïs soufflé n'aura jamais été aussi bon à la maison!

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

ASSEMBLAGE

Votre ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD STYLE DES ANNÉES 50 est livré déjà assemblé.



FRANÇAIS

MODE DE FONCTIONNEMENT

Avant d'utiliser l'appareil, nettoyer l'intérieur et l'extérieur en l'essuyant à l'aide d'une éponge humide non abrasive ou d'un chiffon, puis l'assécher avec une serviette sèche non abrasive. S'assurer que le Compartiment supérieur est bien fixé au socle avant de démarrer l'appareil.

1. Avant de démarrer, trouver une surface plane près d'une prise de courant. S'assurer que le cordon électrique est éloigné de toute source d'eau. L'utilisation d'une rallonge est permise, en cas de besoin.
2. Rassembler tous les ingrédients nécessaires pour faire du maïs soufflé : le maïs, les assaisonnements, les bols ou les sacs pour le maïs soufflé.
3. Brancher l'appareil alors qu'il est à la position OFF (arrêt).
4. Retirer le Doseur de grains.
5. Allumer (ON) l'appareil en tournant l'interrupteur sur le socle. Laisser chauffer l'appareil 2 minutes pour permettre à la cavité d'éclatement de se réchauffer.
6. Pendant que la cavité d'éclatement se réchauffe, remplir le Doseur de grains avec des grains de maïs (6 cuillères à soupe). REMARQUE : Ne pas remplir le Doseur de grains, au-dessus ou en dessous de la ligne indiquée. Ne pas remplir suffisamment, à comme conséquence, que moins de grains vont éclater et plus de grains non éclatés sortiront de l'appareil. Trop remplir, à comme conséquence que les



grains éclatés peuvent brûler et griller et remplira la Cavité d'éclatement.

7. ARRÊTER (OFF) l'appareil.
8. Placer un bol sous l'ouverture du Compartiment supérieur pour recueillir le maïs soufflé.
9. Verser les grains dans la Cavité d'éclatement et remettre le Doseur de grains.
10. ALLUMER (ON) l'appareil. En un rien de temps, vous entendrez le maïs éclater. Du maïs soufflé fraîchement éclaté et tout chaud jaillira du Compartiment supérieur et se déversera par la suite dans le bol.
11. Quand les grains ont fini d'éclater, ÉTEINDRE (OFF) l'appareil.
12. Incliner vers l'avant l'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD STYLE DES ANNÉES 50, afin de vider l'appareil.
13. Toujours allouer 15 minutes avant de refaire du maïs soufflé afin de permettre à l'appareil de refroidir et éviter la surchauffe.

CONSEILS UTILES

MAÏS SOUFFLÉ

L'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD STYLE DES ANNÉES 50 est conçu pour éclater toutes les marques de maïs, régulières et de qualité supérieure. Généralement, le maïs jaune éclate mieux que le blanc. Certaines marques de maïs ont une coquille extérieure plus dure et peuvent entraîner moins de grains éclatés

Ne pas remplir le Doseur de grains, au-dessus ou en dessous de la ligne indiquée. Ne pas remplir suffisamment, à comme conséquence, que moins de grains vont éclater et plus de grains non éclatés sortiront de l'appareil. Trop remplir, à comme conséquence que les grains éclatés peuvent brûler et griller et remplira la Cavité d'éclatement.

ASSAISONNEMENT

NE JAMAIS mettre de l'assaisonnement ou de l'huile dans la Cavité d'éclatement. Toujours assaisonner le maïs soufflé après l'avoir enlevé de l'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD STYLE DES ANNÉES 50.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer.
2. Laisser refroidir l'appareil pendant 15 minutes.
3. Retirer le Compartiment supérieur et le Doseur de grains du socle.
4. Utiliser une éponge ou un chiffon légèrement humide et non abrasif pour essuyer l'intérieur et l'extérieur du socle, incluant l'intérieure de la Cavité d'éclatement, ensuite essuyer avec une serviette sèche non abrasive.
5. Laver le Compartiment supérieur et le Doseur de grains à l'eau chaude et savonneuse tout en utilisant une éponge non abrasive et assécher avec une serviette non abrasive.
6. Assembler à nouveau l'appareil et le ranger.

REMARQUE : Ne mettre aucune pièce au lave-vaisselle. Toujours laver à la main.

RECETTES

L'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD STYLE DES ANNÉES 50 fait du maïs soufflé chaud et rapidement n'importe quand! Vous pouvez déguster votre maïs soufflé, fraîchement éclaté de diverses façons :

- Maïs soufflé comme au cinéma – ajouter du beurre et du sel.
- Ajouter une pincée de sucre et de sel au maïs soufflé pour donner un petit goût sucré.
- Maïs soufflé aromatisé – ajouter les assaisonnements de votre kit d'assaisonnement à maïs soufflé pour gourmet.
- Goûter quelques-unes de ces recettes amusantes

REMARQUE : 4,5 l (1 gallon) = 16 tasses

MAÏS SOUFLÉS AU PARMESAN

- 4,5 l (1 gal) de maïs soufflé
 - 1 c. à thé de poudre d'ail
 - 3 oignons verts finement hachés
 - 1/2 c. à thé de poivre concassé
 - 1 c. à thé de sel de mer
 - 1 tasse de parmesan râpé (plus ou moins selon le goût)
 - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive chaude
- Faire éclater les grains dans l'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD STYLE DES ANNÉES 50 selon les directives de la section MODE DE FONCTIONNEMENT.
- Combiner la poudre d'ail, les oignons verts, le poivre concassé, le sel de mer et le parmesan. Mettre de côté.
- Dans un grand bol à mélanger, verser l'huile d'olive chaude sur le maïs soufflé.
- Mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien imprégné.
- Ajouter doucement les ingrédients secs tout en mélangeant comme il faut.
- Vous pouvez également saupoudrer les ingrédients secs sur le maïs soufflé dans un grand sac de papier et secouer le tout.

BOULES DE MAÏS SOUFLÉ TRADITIONNELLES

- 1/2 tasse de maïs non éclaté
 - 1/2 tasse de sirop de maïs
 - 1/2 tasse de sucre granulé
 - 1/2 c. à thé de sel
 - 1 morceau de beurre ramolli
- Faire éclater les grains dans l'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD STYLE DES ANNÉES 50 selon les directives de la section MODE DE FONCTIONNEMENT.
- Mélanger le sirop de maïs, le sucre et le sel dans une casserole et dissoudre à feu moyen pendant environ 3 minutes.
- Ajouter à feu doux le maïs à éclater dans la casserole et mélanger jusqu'à ce que le maïs soufflé soit enrobé d'une manière égale.
- Retirer du feu.
- Utiliser le beurre ramolli pour faire des boules alors que le mélange de maïs soufflé est encore chaud.
- Emballer les boules individuellement dans un sac en plastique, attacher et ranger à température ambiante.

SINGE JOUFFLU

- 4,5 l (1 gal) de maïs soufflé
- 1 [340 g, (12 oz)] sac de brisures de chocolat mi-sucré
- 1 [340 g, (12 oz)] sac de beurre d'arachide en morceaux
- 1 [119 g (4,2 oz)] sac de croustilles de bananes, émiettés
- 1 [312 g, (11 oz)] sac d'arachides

Faire éclater les grains dans l'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD STYLE DES ANNÉES 50 selon les directives de la section MODE DE FONCTIONNEMENT.

Faire fondre les brisures de chocolat et les morceaux de beurre d'arachide sur un poêle, comme mentionnées sur l'emballage.

Tapisser une plaque à biscuits de papier ciré.

Mélanger le maïs soufflé et les croustilles de banane.

Étaler le maïs soufflé et le mélange des croustilles de bananes uniformément sur la plaque à biscuits.

Mettre un filet de chocolat fondu et le mélange de beurre d'arachide sur le maïs soufflé et les croustilles de bananes.

Saupoudrer les arachides sur le chocolat et le mélange de beurre d'arachide.

Laisser refroidir.

Lorsque le chocolat et le beurre d'arachide ont refroidi et durci, couper le Singe joufflu en morceaux.

Peut être conservé dans des sacs à congélation.

ÉCORCE AU MAÏS SOUFFLÉ ET À LA MENTHE

- 4,5 l (1 gal) de maïs soufflé
- 1 [340 g, (12 oz)] sac de brisures de chocolat mi-sucré ou noir
- 11/4 tasses de bâtons de menthe poivrée, concassés

Faire éclater les grains dans l'ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD STYLE DES ANNÉES 50 selon les directives de la section MODE DE FONCTIONNEMENT.

Faire fondre les brisures de chocolat sur une poêle, comme mentionné sur l'emballage.

Tapisser une plaque à biscuits de papier ciré.

Étaler le maïs soufflé sur la plaque à biscuits.

Mettre un filet de chocolat fondu sur le maïs soufflé.

Saupoudrer les cannes de bonbon émiettées sur le chocolat.

Laisser refroidir.

Quand le chocolat a durci, casser des écorces de maïs soufflé à la menthe poivrée, en morceaux.

Peut être conservé dans des sacs à congélation.

RETOUR ET GARANTIE

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

ÉCLATEUR DE MAÏS À AIR CHAUD STYLE DES ANNÉES 50 / RHP310

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

Distribué par :

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

Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au www.nostalgiaproducts.com puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

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

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

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

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

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaproducts.com.

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

¡Haga de cada día una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com para
ver más productos divertidos.

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES	21
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	21
INTRODUCCIÓN	22
PARTES Y ENSAMBLAJE	23
FUNCIONAMIENTO	24
CONSEJOS ÚTILES	25
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	25
RECETAS	26
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	28

SEGURIDAD

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol.

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

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Voltios, 60 Hertz

1040 Watts, aprobado por ETL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. No lo sumerja NUNCA en agua.
2. No lo utilice NUNCA cerca del agua.
3. No utilice NUNCA una esponja o un paño abrasivo.
4. No utilice NUNCA un estropajo en el aparato.
5. No deje NUNCA el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
6. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando y para limpiarlo.
7. NO manipule este aparato con un cable o enchufe dañados, ni si funciona incorrectamente.
8. NO introduzca ningún componente del aparato en un lavavajillas.
9. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
10. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
11. Este aparato no debe ser operado nunca por niños o personas con limitaciones cognitivas que no estén supervisados.
12. Se debe supervisar a los niños mientras estén cerca del aparato para asegurarse de que no jueguen con el mismo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos debe seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen:

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. No toque las superficies calientes.
3. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna otra parte del aparato en agua ni en otros líquidos.
4. Cuando cualquier aparato se utilice cerca de niños, es necesaria una supervisión estrecha.
5. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando, antes de retirar piezas y antes de su limpieza.
6. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para su examen o reparación.
7. El fabricante no recomienda el uso de implementos accesorios. El uso de implementos accesorios puede provocar lesiones.
8. NO lo utilice en exteriores.
9. Posicione el aparato tan cerca de la toma de corriente como sea posible para evitar lesiones por tropezar con el cable.
10. NO deje la unidad encendida cuando hayan terminado las explosiones.
11. Debe tenerse extrema precaución cuando se mueva este aparato.
12. NO utilice el aparato para otro uso que no sea el cual para el que está destinado.
13. Un aparato que esté conectado a una toma de corriente no debe

dejarse sin atención mientras esté funcionando.

14. Revise la cámara de explosiones para ver si tiene objetos extraños antes del uso.
15. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
16. Pueden usarse cables de alimentación desmontables más largos si se tiene cuidado al utilizarlos.
17. Las características nominales del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
18. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se ha diseñado para introducirse en una toma de corriente polarizada solo en una posición.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar el MÁQUINA DE PALOMITAS DE MAÍZ CON AIRE CALIENTE DE LOS AÑOS 50. ¡Con su apariencia de los años 50, esta máquina de palomitas de maíz será el éxito de cada fiesta! Procesa hasta 8 tazas de palomitas de maíz saludables, sin aceite por lote. Incluye una tapa para granos de palomitas maíz para que cada lote explote perfectamente. La cubierta superior clara le permite ver cómo se desbordan las rosetas frescas y deliciosas para caer en un recipiente. ¡Con la MÁQUINA DE PALOMITAS DE MAÍZ CON AIRE CALIENTE DE LOS AÑOS 50, las palomitas de maíz nunca han sabido tan bien en casa!

PARTES Y ENSAMBLAJE

ENSAMBLAJE

La MÁQUINA DE PALOMITAS DE MAÍZ CON AIRE CALIENTE DE LOS AÑOS 50 viene totalmente ensamblada.



FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso, limpie el interior y el exterior de la unidad con una esponja o paño no abrasivos húmedos y entonces séquelo con una toalla seca no abrasiva. Cerciórese de que la cubierta superior esté firmemente conectada a la base antes de iniciar.

1. Primero, encuentre una superficie nivelada cerca de una toma de corriente. Asegúrese de que cable esté alejado de cualquier fuente de agua. Si es necesario, use un cable de extensión.
2. Recopile los suministros para hacer palomitas de maíz: palomitas, condimentos, recipientes o bolsas para sostener las palomitas.
3. Conecte el aparato mientras que el interruptor esté colocado en la posición OFF:
4. Retire la tapa para granos.
5. Encienda el aparato al mover el interruptor en la base. Permita que el aparato funcione por casi 2 minutos para calentar la cámara de explosiones.
6. Mientras que la cámara de explosiones esté calentando, llene la tapa de pepitas con pepitas de maíz (6 cucharadas). NOTA: Al llenar la tapa para pepitas, asegúrese de no llenar sobre o por debajo de la línea marcada. El llenado insuficiente puede causar que menos pepitas exploten y salgan más pepitas no explotadas de la unidad. El llenado en exceso puede provocar humo y que se queme el maíz explotado, ya que llenará en exceso la cámara de explosión.



7. Turn unit OFF.
8. Place bowl underneath the opening in Top Housing to collect popcorn.
9. Pour kernels into the Popping Chamber and replace Kernel Cap.
10. Turn the unit ON. In no time at all, you will hear the popping begin. Fresh, hot popcorn will begin to burst out of the opening in the Top Housing and into the bowl.
11. Once the kernels have stopped popping, turn unit OFF.
12. Tip RETRO SERIES MINI HOT AIR POPCORN MAKER forward to make sure that all of the popcorn is out of the machine.
13. Always allow 15 minutes between popping sessions to allow machine to cool so that it does not overheat.

CONSEJOS ÚTILES

PALOMITAS DE MAÍZ

La MÁQUINA DE PALOMITAS DE MAÍZ CON AIRE CALIENTE DE LOS AÑOS 50 está diseñada para todas las marcas regulares y de primera de rosetas. El maíz amarillo generalmente explota mejor que el maíz blanco. Algunas marcas de maíz tienen una cubierta externa más dura y puede resultar en menos maíz hecho estallar.

Al llenar la tapa para pepitas, asegúrese de no llenar sobre o por debajo de la línea marcada. El llenado insuficiente puede causar que menos pepitas exploten y salgan más pepitas no explotadas de la unidad. El llenado en exceso puede provocar humo y que se queme el maíz explotado, ya que llenará en exceso la cámara de explosión.

CONDIMENTOS

NUNCA coloque los condimentos o aceite en la cámara de explosión. Siempre condimente las rosetas después de haberlas retirado de la MÁQUINA DE PALOMITAS DE MAÍZ CON AIRE CALIENTE DE LOS AÑOS 50.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de limpiarlo.
2. Permita que la unidad se enfríe durante al menos 15 minutos.
3. Retire la cubierta superior y la tapa para pepitas de la base.
4. Utilice una esponja algo húmeda y no abrasiva o un paño para limpiar el interior y el exterior de la base, incluso dentro de la cámara de explosión, luego limpie con un paño no abrasivo para que se seque.
5. Lave la cubierta superior y la tapa para pepitas con agua caliente y jabonosa con una esponja no abrasiva o un paño y seque con una toalla no abrasiva.
6. Vuelva a ensamblar la unidad y guárdela.

NOTA: No coloque las piezas en el lavavajillas. Siempre lávelas a mano.

RECETAS

¡La MÁQUINA DE PALOMITAS DE MAÍZ CON AIRE CALIENTE DE LOS AÑOS 50 hace palomitas calientes y frescas en cualquier momento! Disfrute de las palomitas de maíz recién hechas en una variedad de formas:

- Palomitas de maíz regulares como las del cine - añada mantequilla y sal.
- Añada una pizca de azúcar y sal a las palomitas para un sabor a maíz dulce y salado.
- Palomitas con sabor – añada condimentos de cualquier grupo de condimentos gourmet para palomitas.
- Pruebe algunas de estas divertidas recetas:

NOTA: 1 Galón = 16 Tazas

PALOMITAS DE MAÍZ CON QUESO PARMESANO

- 1 galón de maíz explotado
 - 1 cucharadita de ajo en polvo
 - 3 cebollas verdes, picadas finamente
 - 1/2 de cucharadita de pimienta machacada
 - 1 cucharadita de sal marina
 - 1 taza de queso parmesano, rallado (más o menos al sabor)
 - 3 cucharadas de aceite de oliva, calentado
- Haga palomitas de maíz con la MÁQUINA DE PALOMITAS DE MAÍZ CON AIRE CALIENTE DE LOS AÑOS 50 como se indica en la sección FUNCIONAMIENTO.
- Combine ajo en polvo, cebollas verdes, pimienta machacada, sal marina y queso parmesano. Retírelo.
- En un tazón grande, rocíe aceite de oliva caliente sobre las palomitas.
- Revuelva hasta que quede bien cubierto.
- Agregue lentamente los ingredientes secos mientras revuelve continuamente las palomitas hasta que queden bien cubiertas.
- También puede revolver los ingredientes secos sobre las palomitas en una bolsa de papel o percal grande.

BOLAS DE PALOMITAS DE MAÍZ TRADICIONALES

- 1/2 taza de pepitas no explotadas
 - 1/2 taza de sirope de maíz
 - 1/2 taza de azúcar granulada
 - 1/2 de cucharadita de sal
 - 1 barra de mantequilla, suavizada
- Haga palomitas de maíz con la MÁQUINA DE PALOMITAS DE MAÍZ CON AIRE CALIENTE DE LOS AÑOS 50 como se indica en la sección FUNCIONAMIENTO.
- Mezcle el sirope de maíz, el azúcar y la sal, en una olla y disuélvalos a fuego medio durante unos 3 minutos.
- Añada palomitas a la olla, revuelva constantemente hasta que las palomitas queden cubiertas uniformemente a fuego lento.
- Retire del calor.
- Utilice mantequilla suave para formar bolas mientras que la mezcla de palomitas aún está caliente.
- Envuelva cada bola en plástico, amárrela y guárdela a temperatura ambiente.

MONO RECHONCHO

- 1 galón de maíz explotado
- 1 bolsa de trozos de chocolate semidulces (12 onzas)
- 1 bolsa de trozos de mantequilla de maní (12 onzas)
- 1 bolsa de trozos de guineo (4.2 onzas) , separados en pedacitos
- 1 bolsa de maníes (11 onzas)

Haga palomitas de maíz con la MÁQUINA DE PALOMITAS DE MAÍZ CON AIRE CALIENTE DE LOS AÑOS 50 como se indica en la sección FUNCIONAMIENTO.

Derrita los trozos de chocolate y los trozos de mantequilla de maní en la estufa, como se recomienda en el embalaje.

Cubra la bandeja para cocinar galletas con papel de cera.

Mezcle las palomitas con los trozos de guineo.

Riegue la mezcla de palomitas y trozos de guineo uniformemente sobre la bandeja para cocinar galletas.

Rocíe el chocolate derretido y le mezcla de mantequilla de maní sobre las palomitas y los trozos de guineo.

Riegue los maníes sobre la mezcla de chocolate y mantequilla de maní.

Permita que se enfríe.

Cuando el chocolate y la mantequilla de maní se hayan endurecido, separe en pedazos al Mono Rechoncho.

Puede guardarse en bolsas de plástico para congelador.

PALOMITAS DE MAÍZ CON TROZOS DE HIERBABUENA

- 1 galón de maíz explotado
- 1 bolsa de trozos de chocolate semidulces (12 onzas)
- 11/4 tazas de barras de menta, trituradas

Haga palomitas de maíz con la MÁQUINA DE PALOMITAS DE MAÍZ CON AIRE CALIENTE DE LOS AÑOS 50 como se indica en la sección FUNCIONAMIENTO.

Derrita los trozos de chocolate en la estufa, como se recomienda en el embalaje.

Cubra la bandeja para cocinar galletas con papel de cera.

Riegue las palomitas uniformemente sobre la bandeja para cocinar galletas.

Riegue el chocolate derretido sobre las palomitas.

Riegue las hierbabuenas trituradas sobre el chocolate.

Permita que se enfríe.

Cuando el chocolate se haya endurecido, separe en pedazos la corteza de hierbabuena.

Puede guardarse en bolsas de plástico para congelador.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

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

MÁQUINA DE PALOMITAS DE MAÍZ CON AIRE CALIENTE DE LOS AÑOS 50 / RHP310SERIES

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

Distribuida por:

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

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaproducts.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

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

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

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

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

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaproducts.com.

Me Gusta en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.
Siga nuestros consejos sobre Pinterest en www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.
Tweet con nosotros en Twitter en www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

