

Garantie

Cet appareil est garanti à l'acheteur au détail pendant 90 jours à compter de sa date d'achat contre tous défauts de pièces et de fabrication.

CE QUE COUVRE LA GARANTIE

- Pièces de rechange et main d'oeuvre.
- Frais d'expédition du produit réparé à l'adresse du client.

CE QUE LA GARANTIE NE COUVRE PAS

- Tous dégâts causés par un abus, un accident, une mauvaise utilisation ou une négligence.
- Frais d'expédition de l'appareil ou de la pièce du client à le centre principal de réparations.

GARANTIES IMPLICITES

Toutes garanties implicites, y compris celle de qualité marchande, se limitent également à 90 jours à compter de la date d'achat.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE

Inscrivez-vous en ligne à www.koolatron.com et conservez le reçu de caisse daté d'origine avec ce manuel.

PRISE EN CHARGE DE LA GARANTIE ET PROCÉDURES DE RÉPARATION

Si vous avez un problème avec votre appareil ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez téléphoner au numéro suivante pour assistance :

Amérique du Nord 1-800-265-8456

Les centres principaux de réparations sont à ces adresses :

U.S.A.
4330 Commerce Dr.
Batavia, NY 14020-4102

Canada
139 Copernicus Blvd.
Brantford, ON N3P 1N4

Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un centre principal de réparations.



www.koolatron.com

©2016 Koolatron, Inc. Tous droits réservés.

Toutes spécifications sont sujettes à changement sans préavis.

H1S219

06/2016-v1



Éclateur de maïs football



ARTICLE SOUS LICENCE

Ce produit fabriqué sous licence est conçu en vue d'achat et de consommation par des personnes ayant l'âge légal pour acheter des boissons alcoolisées. Les marques de commerce de Coors sont la propriété de Coors Brewing Company et sont utilisées sous licence par

Koolatron, Inc.



CLFPM01

Manuel du propriétaire

S.V.P., lire attentivement les instructions avant l'utilisation !

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de cet appareil ou de tout autre appareil électrique, suivez toujours les consignes de sécurité de base, surtout si des enfants sont présents.

AVERTISSEMENT - Pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures graves et de dégâts matériels, veuillez prendre note des points suivants :

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux. Soyez encore plus prudents si vous utilisez cet appareil à proximité d'enfants.
- Assurez-vous toujours d'avoir débranché et d'avoir laissé refroidir l'appareil avant tout assemblage, démontage, déplacement ou nettoyage.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation. Débranchez-le toujours lorsqu'il ne sert pas.
- N'immergez pas la base, le cordon électrique ni la prise de cet appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons pour manipuler l'appareil. Utilisez des gants isolants ou autres lorsque vous retirez le couvercle ou lorsque vous manipulez des récipients chauds en vue d'éviter les brûlures ou blessures.
- Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant l'utilisation. Veuillez prendre les précautions nécessaires pour éviter tous risques de brûlure, d'incendie et de dommages corporels ou matériels.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ni non vendus par le fabricant car ceux-ci pourraient provoquer un incendie, des décharges électriques ou des blessures. Les accessoires fournis peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Laissez refroidir les accessoires avant de les manipuler.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chauffé, ou sur d'autres surfaces chauffées.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de la nourriture ou des liquides.
- Utilisez le produit dans un endroit bien ventilé. Gardez un espace d'au moins 10 à 15 cm (4 à 6 po) tout autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air suffisante.
- Utilisez l'appareil sur une table ou une surface plane stable.
- Gardez l'appareil éloigné des rideaux, revêtements muraux, vêtements, torchons et autres matériaux inflammables.
- Ne branchez et ne débranchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Cet appareil est prévu uniquement pour un usage domestique non commercial et non industriel, et destiné à la cuisson d'aliments pour la consommation humaine; n'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ni à aucune autre fin.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
- Ne laissez pas pendre le cordon électrique d'un bord de table ou de comptoir où il risquerait de faire trébucher ou pourrait être tiré. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes.

MISES EN GARDE IMPORTANTES (cont.)

- Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa prise est endommagé, si les fils électriques sont exposés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé, s'il est endommagé ou si le boîtier du moteur est tombé ou a été exposé à l'eau.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- Ne tentez pas d'examiner ou de réparer cet appareil vous-même. Seules des réparateurs qualifiés doivent effectuer l'entretien. Amenez l'appareil à un centre de réparation de votre choix en vue de son inspection et de sa réparation.
- N'exercez aucune pression sur le cordon électrique à l'endroit où il est raccordé à l'appareil car il pourrait s'user et se casser.

CONSIGNES SPÉCIALES

- Un cordon électrique court est fourni aux fins de réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchements que pourrait provoquer un cordon plus long. L'usage d'une rallonge électrique est déconseillé pour cet appareil, mais au cas où une rallonge est nécessaire :
 - La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
 - Si l'appareil comporte une fiche de mise à la terre tripolaire, la rallonge doit comporter 3 fils avec une fiche de mise à la terre.
 - Veillez à ce que la rallonge ne pende pas sur un bord de table ou de comptoir où elle risquerait de faire trébucher ou pourrait être tirée.

AVERTISSEMENT - Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) afin de réduire le risque de décharges électriques. C'est un dispositif de sécurité. La fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un sens. Si elle n'entre pas dans la prise de courant, retournez-la. Si la fiche ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'utilisez jamais la fiche avec une rallonge à moins de pouvoir insérer complètement la fiche dans la rallonge. Ne modifiez pas la fiche. Ne tentez pas de contourner le dispositif de sécurité de la fiche polarisée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT - Vérifiez l'emballage tout entier avant de le jeter car certains accessoires pourraient encore s'y trouver.

MISE EN GARDE : Ne laissez pas les enfants se servir de cet appareil. Ce n'est PAS un jouet.

- Avant la première utilisation, veuillez laver la cuillère doseuse, le couvercle du bol et le couvercle de l'éclateur à l'eau tiède avec un peu de liquide à vaisselle non abrasif.
- L'éclateur interne peut se nettoyer à l'aide d'un chiffon légèrement humide (assurez-vous de ne PAS laisser pénétrer d'eau dans la cavité d'air chaud).
- Séchez bien tous les accessoires puis assemblez-les.

UTILISATION DE VOTRE ÉCLATEUR DE MAÏS

MISE EN GARDE - Évitez tout contact avec les surfaces chaudes.

1. Placez la base du moteur sur une surface plane propre.
2. À l'aide de la cuillère doseuse fournie, ajoutez une cuillerée de grains de maïs dans l'éclateur interne à air chaud. La cuillère fournie avec cet appareil constitue la quantité recommandée par fournée. Une cuillère donne 6 à 8 tasses de maïs éclaté par fournée.

ATTENTION - Ne remplissez pas l'appareil outre mesure et ne le faites pas fonctionner à vide. N'AJOUTEZ PAS d'huile dans l'éclateur interne, le maïs est éclaté à l'air chaud.

3. Placez le couvercle et fermez-le. La cuillère doseuse se place sur le couvercle et peut servir de chauffe-beurre.

REMARQUE - La cuillère doseuse/chauffe-beurre doit toujours se trouver à sa place lors du fonctionnement de l'appareil, même si vous ne faites pas chauffer de beurre. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans cette cuillère en place

4. Le chauffe-beurre peut contenir jusqu'à 3 cuillères à table de beurre ramolli ou de margarine. Il est déconseillé d'utiliser du beurre ou de la margarine sortant du réfrigérateur car ils ne pourront pas fondre pendant la courte durée d'éclatement du maïs.
5. Placez le couvercle/bol sous l'ouverture du couvercle de l'éclateur.
6. Branchez la fiche dans la prise de 120 V la plus proche et tournez le bouton de marche en position « I » pour débiter le cycle d'éclatement.

Attention : Lors de la première utilisation, il est possible d'observer une légère odeur ou un peu de fumée lorsque l'appareil chauffe, ce qui est normal. C'est une réaction chimique de l'élément chauffant et cela disparaît rapidement.

7. La durée d'éclatement est de 2 à 3 minutes à partir du moment où le premier grain éclate.

REMARQUE - Éloignez vos mains de l'endroit où ressort le maïs car des grains de maïs CHAUDS peuvent occasionnellement être propulsés hors de la base d'éclatement et rater le bol. Ramassez ces grains à l'aide d'une serviette en papier ou laissez les d'abord refroidir.

8. Une fois la fournée de maïs terminée, tournez le bouton de marche en position « 0 » pour éteindre l'appareil et débranchez la prise.
9. Assurez vous de laisser éclater tout le maïs avant de relever le couvercle ou le chauffe-beurre.
10. Si le beurre a été fondu dans le chauffe-beurre, versez délicatement le beurre sur le maïs éclaté dans le bol, de préférence en portant un gant isolant.

N'AJOUTEZ PAS DE BEURRE DANS L'ÉCLATEUR À AIR CHAUD.

11. Assurez vous d'avoir vidé l'éclateur interne avant d'effectuer d'autres fournées. Retournez doucement l'appareil à l'envers au dessus d'une poubelle pour le vider de tous les grains et morceaux de maïs qui pourraient y être restés.

NETTOYAGE DE L'ÉCLATEUR DE MAÏS

AVERTISSEMENT - Débranchez toujours l'appareil et laissez le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

AVIS - N'immergez jamais la base du moteur, la fiche ou le cordon électrique dans l'eau ni aucun autre liquide.

- Le couvercle du bol, le couvercle de l'éclateur et le chauffe-beurre sont lavables au lave-vaisselle ou à l'aide d'une éponge douce et de liquide à vaisselle non abrasifs.
- Rincez et séchez bien. Réassemblez et rangez.
- La base de l'éclateur interne peut s'essuyer à l'aide d'un chiffon humide en veillant à ne pas laisser pénétrer d'eau dans la cavité d'air chaud. Séchez soigneusement tous les accessoires.

REMARQUE - N'IMMERGEZ JAMAIS LA BASE.

- Assemblez tous les accessoires pour éviter de perdre des pièces.
- Rangez à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCLATEMENT ET RECETTES

- Les grains de maïs jaunes deviennent en général plus gros que les blancs lorsqu'ils éclatent.
- Conservez votre maïs dans un récipient bien étanche. Ne congelez pas et ne réfrigérez pas les grains de maïs car ils pourraient ainsi sécher et altérer les résultats du processus d'éclatement.
- Ne laissez pas trop de maïs s'accumuler à la sortie de l'appareil car cela pourrait provoquer une surchauffe, de la fumée ou des grains brûlés. L'appareil peut s'arrêter en cas de surchauffe. Le cas échéant, débranchez la fiche de la prise électrique, retirez le couvercle et videz l'éclateur interne de son contenu. Laissez refroidir l'éclateur pendant 15 minutes avant de le redémarrer.
- Le maïs de meilleure qualité donne de plus grandes quantités de maïs éclaté.

Le maïs éclaté à l'air chaud est une excellente collation faible en calories.

Voici quelques délicieuses alternatives au beurre et au sel pour rehausser la saveur. Ajoutez une cuillère à table de l'un des ingrédients suivants et mélangez bien pour enrober votre maïs éclaté tout frais :

- Mini-pépites de chocolat noir ou mini-guimauves
- Parmesan râpé
- Vinaigre balsamique
- Sauce piquante Sriracha
- Poudre de curry et huile d'olive
- Poivre citronné et huile d'olive
- Poudre d'ail sans sel et huile d'olive
- Herbes finement hachées
- Zeste de citron et huile d'olive

Bonne dégustation !