

3qt. Popcorn Popper

Electric

deni[®]

Model #15400

IMPORTANT!

Please keep these instructions and your original box packaging.

www.deni.com



INSTRUCTIONS
FOR PROPER USE AND CARE

Popcorn Popper

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- **Read all of the instructions.**
- Do not let the cord hang over the edge of the work space or touch any hot surfaces.
- Place the popcorn popper securely in the center of the counter or work space.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children and disabled persons.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs where provided. Use oven mitts when handling hot surfaces.
- Do not move an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- This popcorn popper will not shut off automatically. To avoid overheating, add corn and oil before operating.
- Using attachments not recommended or sold by Keystone Manufacturing Co., Inc. may cause hazards.
- Always unplug before cleaning and removing parts.
- For indoor use only.
- Never leave appliance unattended when it is plugged into an outlet.

- To protect against electrical shock, do not rinse or immerse plug, cord or motor top in water or any other liquid.
- Do not use an extension cord with this popcorn maker. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
- Do not use this appliance or the cover on the stove-top, under the broiler, in the freezer, or in the oven.
- 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.
- Do not leave unattended while the unit is on.
- This popcorn popper is for household use only.
- This popcorn popper should not be used for other than the intended use.
- The Deni Popcorn Popper has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way, as a safety feature. Reverse the plug if the plug does not fit fully in the outlet. Contact a qualified electrician if it still does not fit. Do not attempt to defeat this safety feature.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURES



BEFORE USING THE POPCORN POPPER

1. Remove all packing materials. Wash the popper cover and plastic cap with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. **DO NOT immerse the popcorn popper base in water or any other liquid.**
2. To clean stirring rod and non-stick surface of base, remove rod from base by unscrewing center knob, turning counter clockwise. Wipe rod and non-stick surface of popper base with a soapy cloth. Wipe with a damp cloth and dry.
3. Replace stirring rod making sure the rod fits into the notched area around screw. Secure with center knob.

Popcorn Popper

HOW TO OPERATE

1. Place the popper base on flat, level, dry surface.
2. Pour 1½ tablespoons of vegetable oil and ½ a cup of popping corn into popper base. This will yield 2-3 quarts of popped corn. Do not add more popping corn or oil than recommended. Spread the corn and oil evenly over the non-stick surface.
3. Do not substitute butter, margarine, shortening or lard for vegetable oil as these will burn or smoke excessively.
4. Place popper cover on the base making sure the handles of cover fit into handles of popper base.
5. Remove the plastic cap on the top of the cover.
6. Add 1½ tablespoons of butter (or margarine) into the butter well (optional).
7. Plug the popper into a power outlet and turn the switch "on". The popper will turn on and the stir ring rod will begin turning.
8. The typical popping time will be about 3½- 4 minutes for a ½ cup of popping corn.

NOTE: Preheating is not necessary before popping. Do not touch the popping cover or base during operation.

9. When the popping begins to slow down after about 3½ minutes, turn the power switch "off" and unplug cord from wall outlet.
10. Securely replace the plastic cap on the popper cover.
11. Firmly grasp the handles and completely turn the popper base and cover over in one smooth motion away from your body. The popped popcorn will fall into the popper cover.
12. Lift the popper base away from the cover, being careful of the escaping steam.
13. The popcorn is now ready for serving. Sprinkle the popcorn with salt, if desired.
14. If you plan to pop more corn immediately, transfer the popcorn into a serving bowl and follow steps 1 through 11 above.



Note: The max operation time should not exceed 20 minutes and minimum 20 minutes cool down period must be maintained between two consecutive popping cycles.

HOW TO CLEAN

1. Your popcorn popper should be cleaned after each use. Always allow popper to cool completely before cleaning.
2. Clean the non-stick surface and base by wiping with a damp soapy dishcloth or sponge. Wipe the surfaces with a damp cloth and dry. Do not use abrasive pads or powders on the non-stick finish as scratching can occur.

NOTE: Never immerse the base in water or other liquid for cleaning.

3. Remove the stirring rod from base by unscrewing the center knob. Rinse the stirring rod, plastic cap, popper cover and center knob in hot soapy water, rinse thoroughly and dry. Replace the stirring rod, after cleaning base, making sure it fits in place properly.
4. Replace all the parts after they are completely dried.

Note: After frequent use, the non-stick surface may discolor. To remove this discoloration, use a soft cloth saturated with lemon juice or vinegar and completely rub the surface. Wipe the surface with a damp cloth and dry.

Popcorn Popper

SPECIALTY POPCORN RECIPES

Makes 3 quarts of popcorn.

Corn Popper Crunch

Ingredients:

- 3 qts plain popcorn
- $\frac{3}{4}$ cup sugar
- $\frac{3}{4}$ cup packed brown sugar
- $\frac{1}{2}$ cup light corn syrup
- $\frac{1}{2}$ cup water
- 1 tsp white vinegar
- $\frac{1}{2}$ cup butter or margarine
- $\frac{1}{4}$ tsp salt
- 1 cup dry roasted peanuts

Method:

1. Prepare 3 quarts of unbuttered popcorn according to instructions. Place in large, buttered, heatproof bowl.
2. In a 2-quart saucepan, combine sugars, syrup, water, vinegar, butter and salt. Cook over low heat, stirring until sugar dissolves. Increase the heat setting to medium and cook syrup to 290°F on candy thermometer, stirring frequently. Remove from heat and add peanuts. Pour over popcorn, tossing corn to coat well. Spread mixture into buttered 13x9x2 inch baking pan. When cool, break into pieces.

Molasses Popcorn Balls

Ingredients:

- 3 qts plain popcorn
- 1 cup molasses
- 1 cup sugar
- $\frac{1}{2}$ tsp salt
- 1 cup wheat germ

Method:

1. Prepare 3 quarts of unbuttered popcorn according to instructions. Place in a large, buttered, heatproof bowl.
2. In a 2-quart saucepan, combine molasses, sugar and salt. Cook over low heat, stirring until sugar dissolves. Increase the heat setting to medium and cook syrup until it reaches 260°F on a candy thermometer. In the meantime, heat wheat germ in a small skillet over low heat, stirring until warm. When syrup reaches 260°F, stir in warm wheat germ. Pour syrup over popcorn, tossing to coat evenly.

Sugar 'N Spice Treats

Ingredients:

- 3 qts plain popcorn
- 1/3 cup butter or margarine
- 1/4 cup sugar
- 1 tsp cinnamon
- 1/4 tsp salt

Method:

1. Prepare 3 quarts of unbuttered popcorn according to instructions. Place in buttered 13x9x2 inch baking pan.
2. In a small saucepan, melt butter over low heat. Stir in sugar, cinnamon and salt. Mix well until sugar dissolves. Pour over popcorn, tossing to coat evenly.
3. Bake in preheated 300°F oven for 10 minutes. Cool slightly before serving.

CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Popcorn Popper, call our customer service department toll free:

Monday through Friday
8:30 a.m. to 5:00 p.m.
(Eastern Standard Time)
1-800-DENI-822
or email us at
custserv@deni.com

Visit our website at
www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Popcorn Popper is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. If purchased in the U.S.A. or other country, please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc., 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Le Grille-maïs de 3 pintes électrique

deni®

Modèle #15400

IMPORTANT!

Veuillez garder ces instructions
et l'emballage original.

www.deni.com



INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Le Grille-maïs de 3 pintes

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Au moment d'utiliser cet appareil électrique, il faut toujours appliquer les mesures de sécurité suivantes:

- **Read all of the instructions.**
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation électrique pendre sur le rebord de l'aire de travail ou toucher à des surfaces chaudes.
- Placez le grille-maïs au centre du comptoir ou de l'aire de travail.
- Une supervision étroite est nécessaire quand l'appareil est employé par des enfants ou à proximité de ces derniers ou de personnes handicapées.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Employez les poignées et les boutons fournis. Utilisez des mitaines de four pour manutentionner les surfaces chaudes.
- Ne déplacez aucun appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ce grille-maïs ne s'arrête pas automatiquement. Pour éviter toute surchauffe, versez le maïs et l'huile dans l'appareil avant de le mettre en marche.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Keystone Manufacturing Co. Inc. peut présenter des risques.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et de retirer des pièces.
- Utilisez l'appareil à l'intérieur seulement.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est branché dans une prise de courant.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne rincez pas et n'immergez pas la prise de courant, le cordon d'alimentation ou le

moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.

- N'employez pas de rallonge électrique avec ce grille-maïs. Mais si une rallonge doit absolument être utilisée, elle doit avoir des valeurs nominales au moins égale à celles de l'appareil.
- N'utilisez pas cet appareil ou le couvercle sur une cuisinière, sous un grilloir, dans le congélateur ou dans un four.
- Une attention extrême doit être apportée lors de déchargement du maïs éclaté. Tournez toujours l'appareil en direction opposée par rapport à vous et placez-le au-dessus d'un comptoir de sorte que l'huile résiduelle chaude ou que l'eau ne causeront pas de brûlure.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- Ce grille-maïs doit être réservé aux applications domestiques seulement.
- Ce grille-maïs ne doit pas être employé à d'autres fins que son application prévue.
- Le grille-maïs de Deni a une prise polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Cette prise ne peut être utilisée que dans une prise murale polarisée pour des raisons de sécurité. Inversez la prise si cette dernière ne peut pas être insérée entièrement dans une prise murale. Consultez un électricien qualifié si vous ne pouvez toujours pas utiliser la prise correctement pas. N'essayez pas de contourner ce dispositif de sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CARACTÉRISTIQUES



AVANT D'EMPLOYER LE GRILLE-MAÏS

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage. Lavez le couvercle en plastique du grille-maïs avec de l'eau savonneuse chaude. Rincez et séchez ces articles. **N'IMMERGEZ PAS** la base du grille-maïs dans l'eau ou dans un autre liquide.
2. Pour nettoyer la tige d'agitation du maïs et la surface non adhésive de la base, retirez la tige de la base en dévissant le bouton central en tournant en sens antihoraire. Essayez la tige et la surface non adhésive de la base avec un chiffon savonneux. Essayez la surface avec un chiffon humide puis séchez la surface.
3. Remettez la tige d'agitation en place et assurez-vous que la tige est insérée dans l'entaille pratiquée autour de la vis. Installez fermement le bouton central.

Le Grille-maïs de 3 pintes

MODE D'UTILISATION

1. Placez la base du grille-maïs sur une surface plate, sèche et au niveau.
2. Versez 1,5 cuillerée à soupe d'huile végétale et $\frac{1}{2}$ tasse de maïs dans la base du grille-maïs. Cela produira 2 ou 3 pintes de maïs éclaté. N'ajoutez pas plus de maïs ou d'huile que ce qui est recommandé. Étendez le maïs et l'huile uniformément sur la surface non adhésive.
3. Ne remplacez pas l'huile par du beurre, de la margarine, du shortening ou du saindoux parce que ces produits brûleront ou produiront une quantité excessive de fumée.
4. Placez le couvercle du grille-maïs sur la base et assurez-vous que les poignées du couvercle sont bien ajustées avec les poignées de la base de grille-maïs.
5. Enlevez le couvercle en plastique supérieur.
6. Ajoutez 1,5 cuillerée à soupe de beurre (ou de margarine) dans le godet à beurre (facultatif).
7. Branchez le grille-maïs dans une prise murale et tournez l'interrupteur à « ON ». Le grille-maïs s'allume et la tige d'agitation commence à tourner.
8. Le temps d'éclatement typique est d'environ 3,5 - 4 minutes par $\frac{1}{2}$ tasse de maïs à éclater. **NOTE : Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil avant que le maïs n'éclate. Ne touchez pas au couvercle ou à la base pendant que l'appareil est en marche.**
9. Quand le maïs commence à ralentir après environ 3,5 minutes, tournez l'interrupteur à « OFF » et débranchez le cordon d'alimentation électrique de la prise murale.
10. Remette le capuchon en plastique sur le dessus du grille-maïs.
11. Prenez fermement les poignées et tournez complètement la base du grille-maïs et le couvercle dans un mouvement en douceur qui s'éloigne de votre corps. Le maïs éclaté s'en ira dans le couvercle du grille-maïs.
12. Soulevez la base du grille-maïs pour la retirer du couvercle; attention à la vapeur qui s'échappe.
13. Le maïs éclaté est maintenant prêt à servir. Versez du sel sur le maïs éclaté, si vous le désirez.
14. Si vous voulez faire éclater plus de maïs immédiatement, transférez le maïs éclaté dans un bol à servir et suivez les étapes 1 à 11 ci-dessus.



Note : Le temps maximum de fonctionnement ne devrait pas dépasser 20 minutes et il faut prévoir une période de refroidissement d'au moins 20 minutes entre deux cycles consécutifs d'éclatement du maïs.

NETTOYAGE

1. Votre grille-maïs devrait être nettoyé après chaque utilisation. Laissez toujours le grille-maïs refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Nettoyez la surface non adhésive et la base en l'essuyant avec un chiffon savonneux humide ou une éponge. Essuyez les surfaces avec un chiffon humide et essuyez ensuite les surfaces. N'employez pas de produit ou de poudre abrasifs sur la finition non adhésive pour ne pas érafler les surfaces.

NOTE: N'immergez jamais la base dans l'eau ou dans un autre liquide pour faire le nettoyage.

3. Enlevez la tige d'agitation de la base en dévissant le bouton central. Rincez la tige d'agitation, le dessus en plastique, le couvercle du grille-maïs et le bouton central dans une eau savonneuse chaude; rincez complètement les composants et séchez-les à fond. Après avoir nettoyé la base, remettez la tige d'agitation; assurez-vous qu'elle est en bien mise en place.
4. Remettez tous les composants en place lorsqu'ils sont complètement secs.

NOTE: Après plusieurs utilisations, la surface non adhésive peut se décolorer. Pour enlever cette décoloration, employez un chiffon doux saturé de jus de citron ou de vinaigre et frottez complètement la surface. Essuyez la surface avec un chiffon humide puis asséchez la surface.

RECETTES SPÉCIALES DE MAÏS ÉCLATÉ

Produit 3 pintes de maïs éclaté.

Grille-maïs

Ingrédients:

- 3 pintes de maïs ordinaire
- ³/₄ tasse de sucre
- ³/₄ tasse de cassonade compactée
- ¹/₂ tasse de sirop de maïs léger
- ¹/₂ tasse d'eau
- 1 cuillerée à thé de vinaigre blanc
- ¹/₂ tasse de beurre ou de margarine
- ¹/₄ de cuillerée à thé de sel
- 1 tasse d'arachides rôties sèches

Préparation:

1. Préparez 3 pintes de maïs sans beurre selon les instructions. Placez le maïs dans un grand bol beurré et à l'épreuve de la chaleur.
2. Dans une casserole de 2 pintes, amalgamez les sucres, le sirop, l'eau, le vinaigre, le beurre et le sel. Faites cuire à basse température en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Augmentez la chaleur jusqu'à un niveau intermédiaire et portez la température du sirop à 290 °F sur un thermomètre à sucreries; remuez fréquemment. Retirez la casserole du feu et ajoutez les

Le Grille-maïs de 3 pintes

arachides. Versez le sirop sur le maïs éclaté; remuez le maïs pour bien enduire ce dernier. Étendez le mélange dans une casserole de cuisson au four beurrée de 13x9x2 po. Lorsque casserole est refroidie, découpez le maïs en morceaux.

Boules de maïs éclaté avec mélasse

Ingredients:

- 3 pintes de maïs ordinaire
- 1 tasse de mélasse
- 1 tasse de sucre
- 1/2 cuillerée à thé de sel
- 1 tasse de germe de blé

Préparation:

1. Préparez 3 pintes de maïs sans beurre selon les instructions. Placez le maïs dans un grand bol beurré et résistant à la chaleur.
2. Dans une casserole de 2 pintes, amalgamez la mélasse, le sucre et le sel. Faites cuire à basse température en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Augmentez la chaleur jusqu'à un niveau intermédiaire et portez la température à 260 °F sur un thermomètre à sucreries. Entre temps, chauffez le germe de blé dans une petite poêle à basse température et remuez le contenu jusqu'à ce qu'il soit

chaud. Quand le sirop atteint 260 °F, amalgamez le germe de blé chaud. Versez le sirop sur le maïs éclaté; remuez la préparation pour enduire tout le maïs.

Festin au sucre et épices

Ingredients:

- 3 pintes de maïs ordinaire
- 1/3 tasse de beurre ou de margarine
- 1/4 tasse de sucre
- 1 cuillerée de cannelle
- 1/4 de cuillerée à thé de sel

Préparation:

1. Préparez 3 pintes de maïs sans beurre selon les instructions. Placez le maïs dans une casserole de cuisson au four beurrée de 13x9x2 po.
2. Dans une petite casserole, faites fondre le beurre à basse température. Ajoutez le sucre, la cannelle et le sel. Amalgamez bien les ingrédients jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Versez la préparation sur le maïs éclaté; répartissez la garniture uniformément sur le maïs.
3. Faites cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 300 °F. Laissez refroidir la préparation légèrement avant de la servir.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions à propos de l'appareil ou que vous éprouvez des problèmes d'utilisation de votre refroidisseur pour bouteille Deni, communiquez sans frais avec notre service à la clientèle:

Lundi au vendredi
8 h 30 à 17 h 00

(Heure normale de l'Est)
1-800-DENI-822

ou envoyez un courriel à
custserv@deni.com

Visitez notre site Web au
www.deni.com

Deni par Keystone Manufacturing Company, Inc.®

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Votre refroidisseur par rotation pour bouteille Deni est garanti contre tous les défauts de matériau et de fabrication pendant un an à compter de la date d'achat ou de la date indiquée sur le reçu de caisse. Si votre appareil est défectueux dans l'année suivant la date d'achat ou du reçu de caisse, retournez l'appareil, port prépayé, ainsi qu'une description du problème. Si vous avez acheté l'appareil aux États-Unis ou dans un autre pays, veuillez l'envoyer à: Keystone Manufacturing Company, Inc., 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207. (Veuillez emballer l'appareil soigneusement dans son emballage d'origine afin d'éviter tout dommage durant le transport. Keystone n'est pas responsable des dommages pouvant se produire durant le transport.) En vertu de la présente garantie, Keystone Manufacturing Company, Inc. s'engage à réparer ou à remplacer les pièces défectueuses.

Cette garantie est valide uniquement si l'appareil est utilisé dans un cadre domestique, conformément aux instructions. Cette garantie est non valide si l'appareil est branché dans une prise murale inappropriée, démontée ou modifiée de quelque façon que ce soit ou endommagée en raison d'une utilisation abusive.

Nous vous demandons de bien vouloir remplir votre carte de garantie et de la retourner dans la semaine suivant l'achat de l'appareil.

Cette garantie vous procure des droits légaux précis. Vous pouvez également disposer d'autres droits, selon votre état ou province de résidence.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>