

WestBend®

2.5 oz. POPCORN CART

Instruction Manual



Register this and other West Bend products through our website:

<http://registerproducts.online>

Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards.....	2
Before Using for the First Time	3
Using Your Popcorn Cart	4
Helpful Hints.....	5
Cleaning Your Popcorn Cart	5
Popcorn Ideas & Recipes.....	6
Warranty.....	7

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

© 2020 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.
- A popper that is plugged into an outlet should not be left unattended.
- 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. For service information see warranty page.
- 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.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- Avoid contact with moving parts.

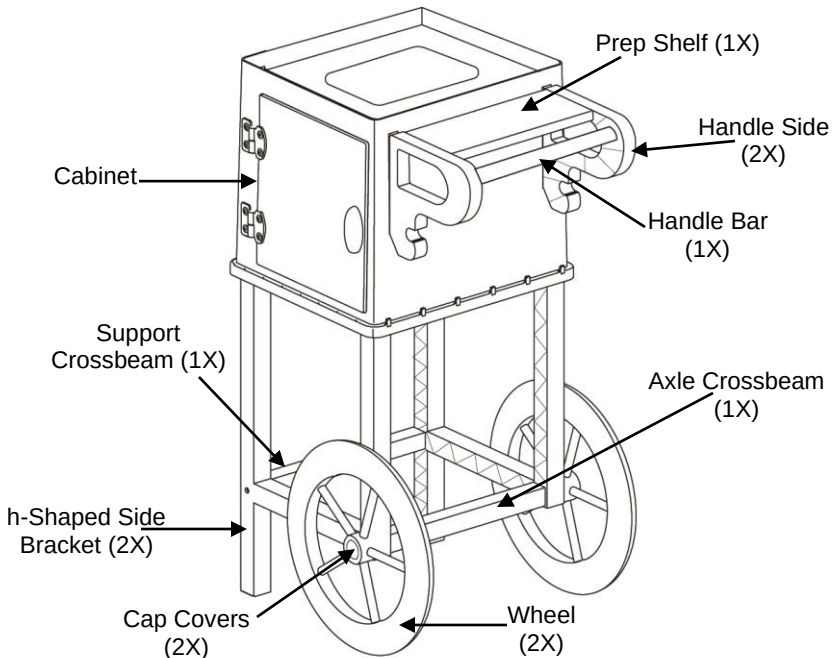
SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 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.
- For household use only.

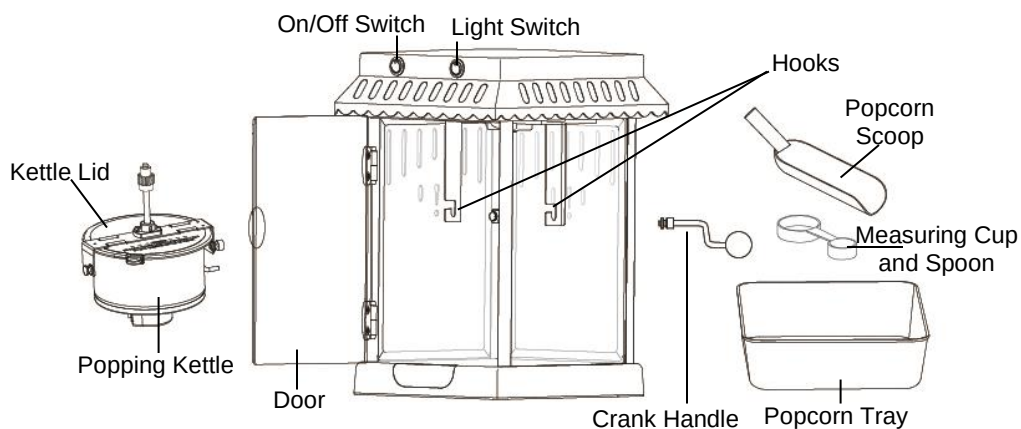
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please check all packaging material carefully before discarding. **Accessory parts may be contained within the packaging material.** Wash popcorn tray, popcorn scoop, and measuring cup and spoon in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Use a soapy dishcloth to wipe the interior of the cabinet, then rinse with a damp, non-soapy cloth and dry thoroughly. Wash the interior of the kettle with a damp, soapy washcloth. Rinse and dry thoroughly. **Do not** immerse kettle in water and do not get water on the black electrical box.

Assemble the Cart:



1. Insert support crossbeam (small pegs on ends) and axle crossbeam (larger pegs on ends) into one h-shaped side bracket. The axle crossbeam should sit so that the fluted-side will face the floor when the cart is upright. Screw both crossbeams into place. Repeat with other h-shaped side bracket.
2. Attach the wheels to the axle. Slide one wheel, silver rim side out, over an axle hub. Use a washer with the screw and attach. Repeat with the other wheel. Cover screws using included cap covers. **Note:** The wheels are attached to the same side as the handle assembly.
3. Assemble the handle. Insert the prep shelf into the handle side, aligning the screw holes. Screw into place. Insert the handle tube into the opening. Repeat with other handle side.
4. Attach the cabinet to the base. Slide the cabinet onto the legs. Use the 4 wider screws to screw all 4 corners inside the cabinet to attach to the legs.
5. Attach the handle assembly. Slide the assembled handle into the slots in the cabinet. Press in until the tabs click in place. Screw the handles in from the top.
6. Place the popcorn popper on to the cart. The popcorn popper has suction cup feet for added security. Your popcorn cart is now ready for use.



USING YOUR POPCORN CART

1. Hang the kettle on the hooks with the cover handle towards the door. Plug the cord from the ceiling of the popper into the outlet in the kettle. **DO NOT** plug the kettle directly into a wall outlet. Attach the crank handle to the kettle by inserting through the hole in the cabinet and screwing into the kettle counterclockwise until fully inserted. Hold the kettle to steady it for easier turning.
 2. Plug the cord from the cabinet into a 120 v, AC outlet **ONLY**. Close the cabinet door then press the "ON/OFF" switch to "I" (ON). The stir rod will spin, and the kettle will begin heating. Preheat kettle for 2-3 minutes. Press the "ON/OFF" switch to "O" (OFF).
 3. Carefully open the kettle lid. Using the measuring spoon and cup provided, place one spoonful (1 tbsp.) of oil into the kettle followed by 2 cupfuls ($\frac{2}{3}$ cup) of popcorn kernels, then close lid. Note: **DO NOT** attempt to pop more than the recommended amount of popcorn at one time and **DO NOT** use more than the recommended amount of oil when popping, as damage to the kettle may occur.
 4. After a short time, popcorn will begin to pop, and eventually overflow into the cabinet. Continue until there is a pause of 2-3 seconds between pops. Turn "ON/OFF" switch to "O" (OFF). Turn the crank handle to tilt the kettle, releasing the remaining popcorn. This may require several turns.
 5. If popping more popcorn, add oil and kernels to the kettle, close the lid, then press the "ON/OFF" switch to "I" (ON). Repeat steps 4 & 5 as necessary. If not popping more corn, unplug the cabinet from the wall outlet and let cool completely. **DO NOT** attempt to unplug the kettle cord while the appliance is hot.
- Note:** The cabinet should be emptied between batches, but two batches will fit.
- 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

- This popper includes a handy onboard storage cabinet. Use this to store all of your popper accessories and supplies when not in use.
- Always use fresh popcorn. Dried out, stale, or old popcorn pops poorly as it has lost its moisture content and may scorch.
- While we recommend using regular white or yellow popcorn, this popcorn popper can also accommodate premium and gourmet popcorns. However, premium and gourmet popcorns may not yield results as good as regular popcorn; you may notice an increase in the number of unpopped kernels.
- 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.
- 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.
- Over time, salt and oil can abrade and make the cabinet walls look unattractive. It is important to thoroughly clean and dry the cabinet after every use.
- If your popper is not heating, check that the cord from the top of the cabinet is fully plugged in to the kettle.
- Burning at the bottom of your kettle is due to oil build-up. In addition to cleaning after every use, we also recommend cleaning periodically with a non-abrasive cleanser and scrubber.
- While we recommend using regular white or yellow popcorn, this popcorn machine can also accommodate gourmet and organic popcorns. However, gourmet and organic popcorns may not yield results as good as regular popcorn; you may notice an increase in the number of unpopped kernels.
- 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 1 tablespoon of any oil.**
- The cabinet light can be used at any time before, during, and after the popping cycle. It is purely decorative and does not give off any additional heat.

CLEANING YOUR POPCORN CART

1. **Let popper cool completely before cleaning.** Unplug the cabinet cord from the wall outlet. Unplug the cabinet plug from the kettle. Open the kettle cover and discard any unpopped kernels. Use a soapy dishcloth or non-abrasive scrubber to wash inside the kettle then rinse with a damp clean cloth and dry thoroughly. To remove the kettle, after completely cooled, for more thorough cleaning, unscrew the handle until it is removable, then lift off the hooks to remove. **Do not** immerse kettle in water.
2. Wash the measuring cup and spoon, popcorn scoop, and popcorn tray in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the interior of the popper cabinet with a damp, soapy cloth to remove any residues. Rinse with a damp, soap-free cloth and dry thoroughly.

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.

When you're 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.

Try mixing and matching any of these for a healthy snack:

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

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.

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

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



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 through our website at www.westbend.com "Support" -> "Contact Us". 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 online at www.westbend.com.

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): _____



NOTES



WestBend®

CHARIOT DE MAÏS ÉCLATÉ, 2.5 oz. (70.75G)

MODE D'EMPLOI



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits West Bend sur notre site Internet: <http://registerproducts.online>

L'enregistrement du produit n'est pas obligatoire pour activer la garantie.

Précautions Importantes	2
Avant d'Utiliser pour la Première Fois	3
Utilisation de Votre Chariot de Maïs Éclaté	4
Conseils Utiles	5
Nettoyage de Votre Chariot de Maïs Éclaté	5
Idées et Recettes de Maïs Éclaté	6
Garantie	7

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

© 2020 West Bend®

www.westbend.com



PRECAUTIONS IMPORTANTES



MISE EN GARDE

Pour éviter les blessures corporelles ou les dommages matériels, veuillez lire et respecter toutes les instructions et avertissements.

Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, il faut toujours prendre des précautions de base, notamment :

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas aux surfaces brûlantes. Servez-vous des poignées ou boutons.
- Pour vous protéger des incendies, des chocs électriques et blessures corporelles, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches ou d'autres pièces électriques dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Une surveillance étroite est de rigueur lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Un éclateur branché dans une prise ne doit pas rester sans surveillance.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), une fois que l'appareil a présenté un défaut de fonctionnement ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Pour obtenir des informations sur l'entretien et les réparations, veuillez consulter la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend risque de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces brûlantes.
- Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Pour déconnecter, mettez la commande sur « OFF » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil qui contient de l'huile ou autre liquide brûlant(e).
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.

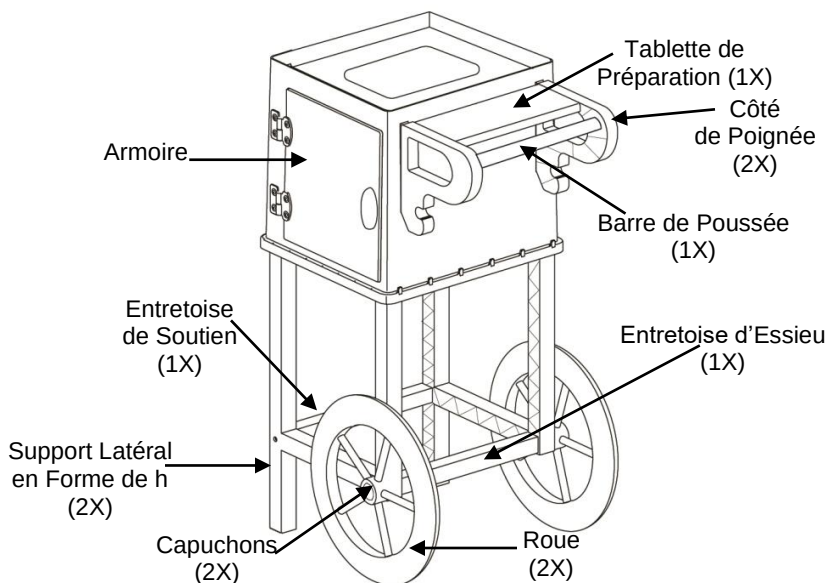
CONSERVEZ CES CONSIGNES

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
- Des rallonges plus longues sont proposées mais il faut les utiliser en faisant preuve de prudence. Bien que l'utilisation d'une rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez le faire, assurez-vous que les caractéristiques électriques nominales marquées sur la rallonge soient égales ou supérieures à celles de l'appareil. Si la fiche est de type mis à la terre, la rallonge doit être composée d'un cordon à trois fils du type de mise à la terre. Pour éviter de tirer ou de trébucher sur la rallonge ou de s'emmêler dedans, placez la rallonge de façon à ce qu'elle ne pende pas par-dessus le revêtement de comptoir ou plateau de table ou autre emplacement où un enfant pourrait la tirer ou une personne pourrait trébucher dessus.
- N'utilisez pas de prise ou de rallonge si la fiche ne s'insère pas bien serrée dedans ou si la prise ou la rallonge est chaude au toucher.
- Pour un usage résidentiel uniquement.

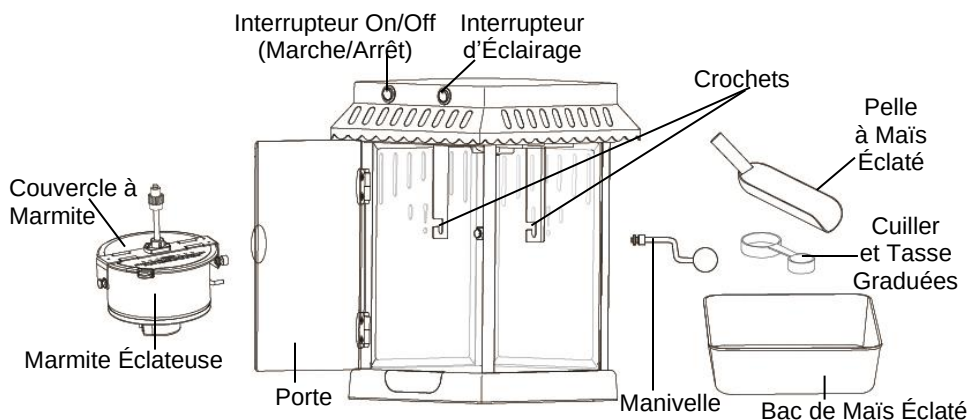
AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

Veillez examiner tous les matériaux d'emballage avec soin avant d'en disposer. Il se peut que des accessoires se trouvent au sein des matériaux d'emballage. Lavez le bac de maïs éclaté, la pelle à maïs éclaté et la tasse et cuiller graduées à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Servez-vous d'une lavette savonneuse pour essuyer l'intérieur de l'armoire, puis rincez avec un linge humide sans savon et séchez complètement. Lavez l'intérieur de la marmite avec une débarbouillette humide et savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. **N'immergez pas** la marmite dans l'eau et évitez tout contact d'eau sur le coffret électrique noir.

Assemblage du Chariot :



1. Insérez l'entretoise de soutien (petits taquets aux extrémités) et l'entretoise d'essieu (taquets plus gros aux extrémités) dans le support latéral en forme de h. L'entretoise d'essieu doit reposer de façon à ce que le côté cannelé soit face au plancher quand le chariot est en position verticale. Vissez les deux entretoises en place. Répétez avec l'autre support latéral en forme de h.
 2. Fixez les roues à l'essieu. Faites glisser une roue, côté jante argentée vers l'extérieur, par-dessus un moyeu d'essieu. Utilisez une rondelle avec la vis et fixez. Répétez avec l'autre roue. Couvrez les vis à l'aide des capuchons fournis.
- Remarque:** Les roues sont fixées du même côté que la poignée.
3. Assemblage de la poignée. Insérez la tablette de préparation dans le côté de poignée en alignant les trous de vis. Vissez en place. Insérez le tube de poignée dans l'ouverture. Répétez avec l'autre côté de poignée.
 4. Fixez l'armoire sur la base. Faites glisser l'armoire sur les pattes. Utilisez les 4 vis plus larges pour visser les 4 coins à l'intérieur de l'armoire, afin de les fixer aux pattes.
 5. Fixez la poignée. Faites glisser l'assemblage de la poignée dans les fentes de l'armoire. Appuyez jusqu'à ce que les languettes s'enclenchent en place. Vissez l'assemblage de la poignée à partir du haut.
 6. Placez l'éclateur de maïs sur le chariot. L'éclateur de maïs a des pattes à ventouse pour une sécurité accrue. Votre chariot de maïs éclaté est maintenant prêt à être utilisé.



UTILISATION DE VOTRE CHARIOT DE MAÏS ÉCLATÉ

1. Suspendez la marmite aux crochets avec la poignée du couvercle orientée vers la porte. Branchez le cordon d'alimentation du plafond de l'éclateur à maïs dans la prise de la marmite. **NE** branchez **PAS** la marmite directement dans une prise murale. Fixez la manivelle sur la marmite en l'insérant dans le trou de l'armoire et en la vissant dans la marmite dans le sens antihoraire, jusqu'à ce qu'elle soit complètement insérée. Tenez la marmite pour la stabiliser et tourner plus facilement.
2. Branchez le cordon d'alimentation de l'armoire dans une prise de 120 volts c.a. **UNIQUEMENT**. Fermez la porte de l'armoire, puis appuyez sur l'interrupteur « ON/OFF » (marche/arrêt) pour le mettre sur « I » (marche). La tige mélangeuse tournera et la marmite commencera à chauffer. Préchauffez la marmite pendant 2 à 3 minutes. Appuyez sur l'interrupteur « ON/OFF » (marche/arrêt) pour le mettre sur « O » (arrêt).
3. Ouvrez le couvercle de la marmite avec soin. En vous servant de la cuiller et tasse graduées fournies, placez une cuillerée (1 c. à table) d'huile dans la marmite, suivie de deux tasses graduées ($\frac{1}{3}$ tasse) de grains de maïs à éclater, puis fermez le couvercle. Remarque : **NE** tentez **PAS** d'éclater plus que la quantité recommandée de maïs à éclater à la fois et **N'utilisez PAS** plus que la quantité recommandée d'huile quand vous éclatez le maïs, puisque cela pourrait endommager la marmite.
4. Au bout d'un petit moment, le maïs commence à éclater et en fin de compte, il déborde dans l'armoire. Continuez jusqu'à ce qu'il y ait une pause de 2 à 3 secondes entre chaque éclatement. Tournez l'interrupteur « ON/OFF » (marche/arrêt) sur « O » (arrêt). Tournez la manivelle pour incliner la marmite, libérant ainsi le reste du maïs éclaté. Il se peut que vous ayez besoin de tourner plusieurs fois.
5. Si vous éclatez davantage de maïs, ajoutez de l'huile et des grains à la marmite, fermez le couvercle, puis appuyez sur l'interrupteur « ON/OFF » (marche/arrêt) pour le mettre sur « I » (marche). Répétez les étapes 4 et 5 au besoin. Si vous cessez d'éclater le maïs, débranchez l'armoire de la prise murale et laissez-la refroidir complètement. **NE** tentez **PAS** de débrancher le cordon d'alimentation de la marmite, tandis que l'appareil est chaud.

Remarque: Il faut vider l'armoire entre chaque lot mais elle peut contenir deux lots à la fois.

- Il se peut qu'une légère quantité de fumée et/ou odeur se dégage lorsque l'appareil chauffe, en raison de la libération des huiles de fabrication – c'est normal.
- Il se peut que de légers bruits de dilatation/contraction se produisent pendant le réchauffement et le refroidissement – c'est normal.

CONSEILS UTILES

- Cet éclateur à maïs comprend une armoire de rangement intégrée pratique. Utilisez-la pour ranger tous les accessoires et fournitures de votre éclateur quand vous ne l'utilisez pas.
- Utilisez toujours du maïs à éclater frais. Le maïs à éclater desséché, éventé ou vieux n'éclate pas bien, a perdu sa teneur en humidité et risque de brûler.
- Bien que nous recommandions d'utiliser des grains de maïs ordinaires blancs ou jaunes, cet appareil à popcorn peut également confectionner des popcorn avec des grains de maïs premium et gourmet. Toutefois, il se peut que vous n'obteniez pas d'aussi bons résultats avec les grains de maïs premium et gourmet qu'avec les grains de maïs ordinaires; vous remarquerez peut-être une augmentation du nombre de grains de maïs qui n'éclatent pas.
- Entrez le maïs à éclater dans des conteneurs hermétiques en verre ou plastique, pour éviter la perte d'humidité dans les grains. Veillez à ranger le conteneur dans un emplacement frais, non pas dans le réfrigérateur. La plupart des réfrigérateurs ont une faible teneur en humidité et peuvent dessécher les grains, entraînant ainsi un éclatement médiocre.
- Si le maïs n'éclate pas, cela résulte normalement de facteurs environnementaux tels que la fraîcheur et la teneur en humidité du maïs à éclater ou les variations par type de maïs à éclater. Les grains non ouverts n'indiquent pas forcément un défaut de l'appareil.
- Avec le temps, le sel et l'huile peuvent abriter et nuire à l'apparence des parois de l'armoire. Il est important de nettoyer et sécher l'armoire avec soin après chaque utilisation.
- Si votre éclateur ne chauffe pas, vérifiez que le cordon d'alimentation du haut de l'armoire est complètement branché dans la marmite.
- Toute brûlure au fond de votre marmite résulte de l'accumulation d'huile. En plus du nettoyage suivant chaque utilisation, nous recommandons également un nettoyage régulier avec un nettoyant et tampon à récuser non abrasifs.
- Bien que nous recommandions l'utilisation de maïs à éclater blanc ou jaune ordinaire, cet éclateur de maïs convient également au maïs à éclater gastronomique et biologique. Cependant, le maïs à éclater gastronomique et biologique peut ne pas donner d'aussi bons résultats que le maïs à éclater ordinaire; il se peut que vous remarquiez une augmentation du nombre de grains non ouverts.
- Plutôt qu'éclater avec de l'huile végétale, essayez l'un des choix sains suivants : huile d'olive extra vierge, huile de colza, huile de noix de coco, huile de maïs, huile d'arachide ou huile de tournesol. Vous pouvez également utiliser des huiles spécialisées, mais il se peut que vous ayez besoin de faire quelques essais pour obtenir les meilleurs résultats d'éclatement et de saveur souhaités. **N'utilisez pas plus d'une cuiller à soupe d'huile, quelle qu'elle soit.**
- Vous pouvez utiliser l'éclairage de l'armoire à tout moment avant, pendant et après le cycle d'éclatement. Il est purement décoratif et n'émet aucune chaleur supplémentaire.

NETTOYAGE DE VOTRE CHARIOT DE MAÏS ÉCLATÉ

1. **Laissez l'éclateur refroidir complètement avant le nettoyage.** Débranchez le cordon d'alimentation de l'armoire de la prise murale. Débranchez la fiche de l'armoire de la marmite. Ouvrez le couvercle de la marmite et jetez tous les grains non éclatés. Servez-vous d'une lavette savonneuse ou d'un tampon à récuser non abrasif pour laver l'intérieur de la marmite, puis rincez avec un linge humide sans savon et séchez complètement. Pour retirer la marmite une fois qu'elle a complètement refroidi, pour un nettoyage plus complet, dévissez la poignée jusqu'à ce qu'elle soit amovible, puis soulevez hors des crochets pour retirer la marmite. **N'immergez pas** la marmite dans l'eau.
2. Lavez la tasse et cuiller graduées, la pelle à maïs éclaté et le bac de maïs éclaté dans l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
3. Essuyez l'intérieur de l'armoire de l'éclateur avec un linge humide et savonneux pour éliminer tous les résidus. Rincez avec un linge humide sans savon et séchez complètement.

Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être maintenue/réparée par l'utilisateur.

RECETTES ET IDÉES D'UTILISATION DU MAÏS

Le popcorn constituent la base idéale pour créer des friandises. Vous pouvez inventer des concoctions décadentes avec du chocolat et des bonbons ou, sans remords, des collations saines que chacun pourra savourer. Voici quelques idées pour commencer mais vraiment, ensuite, votre imagination prendra le relais.

Lorsque le maïs aura éclaté, commencez à superposer les saveurs. Nous trouvons qu'une légère vaporisation d'huile d'olive (de nombreuses excellentes huiles d'olive parfumées sont également disponibles), du citron ou du jus de lime, du vinaigre balsamique ou même de l'eau favorisent l'adhérence d'assaisonnements supplémentaires au maïs.

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

Des chamallow ou du chocolat fondus constituent un excellent moyen de lier et de superposer des ingrédients décadents aux popcorn, ou permettent de créer des boules, des barres ou des sucettes de popcorn. Pour lier de manière plus traditionnelle, faites bouillir une tasse de sucre dans une tasse de sirop de maïs, puis ajoutez vos autres ingrédients et mélangez. Ou roulez des boules ou des sucettes de popcorn pendant qu'il est encore chaud, dans des bonbons écrasés, de la noix de coco, des noix concassées ou des billes de confiserie.

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	Bretzels
Vinaigre balsamique affiné (infusé aux fruits est délicieux)	écorce d'amande	Morceaux de biscuits de farine complète
Préparation pour gâteau	Noix de coco râpée ou toastée	Cookies écrasés

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 www.westbend.com "Support" -> "Contact Us". 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.

Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. A titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et consignez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: _____

Lieu d'achat et prix, si connus: _____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil): _____

NOTES



WestBend®

MÁQUINA CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ, 2.5 oz. (70.75G)

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos de West Bend a través de nuestro sitio web:

<http://registerproducts.online>

No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Precauciones Importantes.....	2
Antes de Usar Por Primera Vez	3
Cómo Usar tu Máquina Carrito para Palomitas de Maíz	4
Consejos Útiles	5
Cómo Limpiar tu Máquina Carrito para Palomitas de Maíz	5
Ideas y Recetas con Palomitas de Maíz	6
Garantía	7

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

© 2020 West Bend®

www.westbend.com



PRECAUCIONES IMPORTANTES



PRECAUCIÓN

Leer y cumplir todas las instrucciones y advertencias para prevenir lesiones personales o daños a los bienes.

Al usar el electrodoméstico deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- Leer todas las instrucciones.
- Evitar contacto con superficies calientes. Usar las manijas, asas o perillas.
- Para proteger contra incendio, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumergir el cable, enchufes ni otras piezas eléctricas en agua u otro líquido.
- Se requiere estricta supervisión cuando este equipo es usado por o cerca de niños.
- Una máquina de hacer palomitas de maíz que está enchufada a un tomacorriente no debe dejarse desatendida.
- Desenchufarla siempre del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deja que se enfríe antes de poner o quitar partes o piezas y antes de limpiarla.
- No operes ningún electrodoméstico con cable o enchufe dañado, ni después de que funcione mal o haya sido dañado de cualquier manera. Para información de servicio, consultar la página sobre garantía.
- El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por West Bend puede causar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- No usar este equipo en exteriores.
- No dejes que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No colocarlo sobre, ni cerca de, un quemador caliente, eléctrico o de gas, o un horno calentado.
- Para desconectar, llevar todos los controles a la posición "OFF" y extraer el enchufe del tomacorriente de pared.
- No usar este equipo eléctrico para fines diferentes al previsto.
- Proceder con extrema precaución al trasladar un equipo que contiene aceite u otro líquido caliente.
- No intentar reparar este equipo por uno mismo.
- Evitar el contacto con partes o piezas móviles.

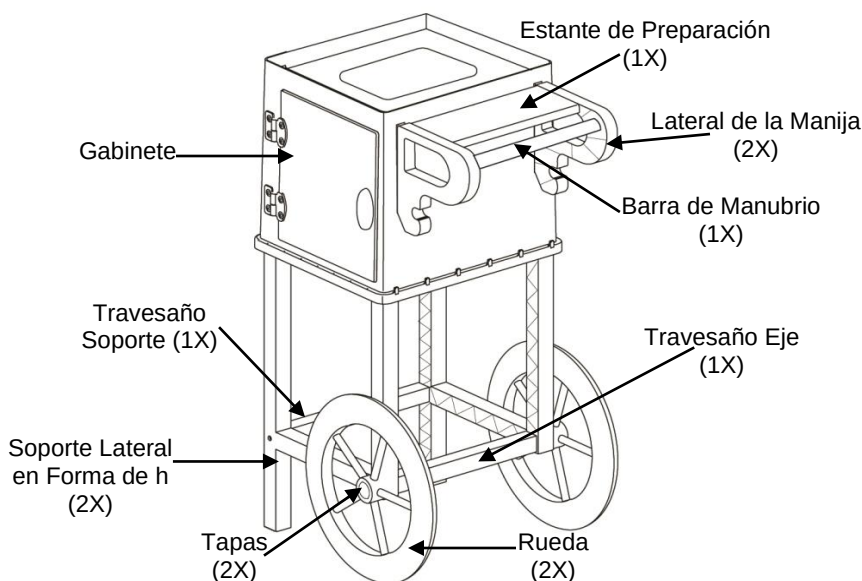
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Se incluye un cable corto de suministro de electricidad para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Están disponibles cables de extensión más largos, pero usarlos exige sumo cuidado. Aunque usar un cable de extensión no se recomienda, si hay que usar alguno tiene que asegurarse que su clasificación eléctrica marcada sea igual o mayor que aquella del cable del equipo. Si el enchufe tiene conexión a tierra, el cable de extensión debe ser de 3 alambres con conexión a tierra. El cable de extensión debe colocarse de tal manera que no quede colgando del borde del mostrador ni de la mesa u otra superficie desde donde pueda halarse por niños o tropezarse con él.
- No usar un tomacorriente ni cable de extensión si el enchufe queda flojo o el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Sólo para uso en el hogar.

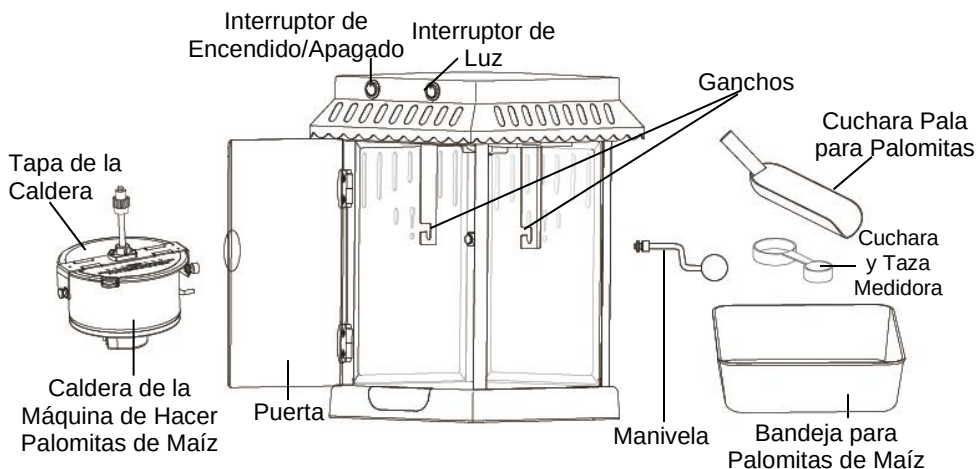
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Por favor, revisar cuidadosamente todo el material de empaque antes de desecharlo. Piezas o partes accesorias pudieran estar dentro del material de empaque. Lava la bandeja de palomitas de maíz, la pala para las palomitas de maíz, la taza y cuchara medidora con agua tibia y jabón. Enjuaga y seca bien. Usa un paño de cocina jabonoso para limpiar el interior del gabinete, luego enjuague con un paño húmedo sin jabón y seca completamente. Lava el interior de la caldera con una toallita húmeda y jabonosa. Enjuaga y seca bien. **No** sumerjas la caldera en agua y no pongas agua en la caja eléctrica negra.

Cómo Ensamblar el Carrito:



1. Inserta el travesaño soporte (clavijas pequeñas en los extremos) y el travesaño eje (clavijas más grandes en los extremos) en un soporte lateral en forma de h. La viga transversal del eje debe asentarse de modo que el lado estriado quede hacia el piso cuando el carro esté en posición vertical. Atornilla los dos travesaños en su lugar. Repite con otro soporte lateral en forma de h.
2. Fija las ruedas al eje. Desliza una rueda, con el borde plateado hacia afuera, sobre un buje del eje. Usa una arandela con el tornillo y fíjala. Repite con la otra rueda. Cubre los tornillos con las tapas incluidas. **Nota:** Las ruedas están unidas al mismo lado que el ensamblaje de la manija.
3. Ensamblar el carrito. Inserta el estante de preparación en el lado de la manija, alineando los agujeros de los tornillos. Atornillar en su lugar. Inserta el tubo del manubrio en la abertura. Repite con otro el otro lado del manubrio.
4. Fija el gabinete a la base. Desliza el gabinete sobre las patas. Usa los 4 tornillos más anchos para atornillar las 4 esquinas dentro del gabinete para unirlos a las patas.
5. Fija el ensamblaje del manubrio. Desliza el manubrio ensamblada en las ranuras del gabinete. Presiona hasta que las pestañas hagan clic en su lugar. Atornilla las manijas laterales desde la parte superior.
6. Coloca la máquina de hacer palomitas de maíz en el carrito. La máquina de hacer palomitas de maíz tiene patas con ventosa para mayor seguridad. Tu carrito de palomitas de maíz ya está listo para usar.



CÓMO USAR TU MÁQUINA CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ

1. Sujeta la caldera a los ganchos con el asa de la tapa hacia la puerta. Enchufa el cable del techo de la máquina de hacer palomitas en el tomacorriente de la caldera. **NO** conectes la caldera directamente a un tomacorriente. Fija la manivela a la caldera insertándola a través del orificio en el gabinete y atornillándola en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que haya entrado completamente. Sostén la caldera para estabilizarla y hacerla girar más fácilmente.
2. Conecta el cable del gabinete SOLO a un tomacorriente de CA de 120 V. Cierra la puerta del gabinete y luego presiona el interruptor "ON/OFF" (encendido/apagado) a "I" (encendido). La varilla agitadora girará y la caldera comenzará a calentarse. Precalienta la caldera de 2 a 3 minutos. Presiona el interruptor "ON/OFF" (encendido/apagado) en "O" (apagado).
3. Abre con cuidado la tapa de la caldera. Usando la cuchara y taza medidoras provistas, coloca una cucharada (1cda) de aceite en la caldera seguido de 2 tacitas ($\frac{1}{2}$ de taza normal) de granos de palomitas de maíz, luego cierra la tapa. Nota: NO intentes elaborar más de la cantidad recomendada de palomitas de maíz a la vez y NO uses más de la cantidad recomendada de aceite, ya que puedes dañar la caldera.
4. Después de un corto tiempo, las palomitas de maíz comenzarán a inflarse y brincar y eventualmente se desbordarán dentro del gabinete. Continúa hasta que haya una pausa de 2 a 3 segundos entre cada sonido de las palomitas al reventar. Gira el interruptor "ON/OFF" (encendido/apagado) a "O" (apagado). Gira la manivela para inclinar la caldera, liberando las palomitas de maíz restantes. Esto puede requerir varias vueltas.
5. Si se va a elaborar más palomitas de maíz, añade aceite y granos a la caldera, cierra la tapa, luego presiona el interruptor "ON/OFF" (encendido/apagado) a "I" (encendido). Repite los pasos 4 y 5 según sea necesario.
Si no se va a hacer más palomitas de maíz, desenchufa el gabinete del tomacorriente y deja que se enfríe por completo. NO intentes desconectar el cable de la caldera mientras el electrodoméstico está caliente.

Nota: El gabinete debe vaciarse entre lotes, pero caben dos lotes.

- Pueden sobrevenir un poco de humo y/o olor al calentarse, debido a la liberación de aceites de manufactura. Eso es normal.
- Así mismo pueden escucharse ruiditos por expansión/contracción al calentarse o enfriarse el equipo. Esto es normal.

CONSEJOS ÚTILES

- Esta máquina de hacer palomitas de maíz incluye un práctico gabinete de almacenamiento incorporado. Úsalo para almacenar todos tus accesorios y suministros para hacer palomitas de maíz cuando no esté en uso.
- Siempre usa palomitas de maíz frescas. Las palomitas de maíz secas, rancias o viejas revientan poco, ya que han perdido su contenido de humedad y pueden quemarse.
- Aunque recomendamos utilizar maíces palomeros blancos o amarillos para preparar palomitas de maíz, esta máquina de hacer palomitas de maíz también puede utilizar maíces palomeros de primera calidad y gourmet. Sin embargo, los maíces palomeros de primera calidad o gourmet pudieran no dar resultados tan buenos como el maíz palomero de calidad normal; podrá notar un aumento en el número de granos que no revientan.
- Almacena las palomitas de maíz en recipientes herméticos hechos de vidrio o plástico para evitar la pérdida de humedad en los granos. Asegúrate de que el contenedor esté almacenado en un lugar fresco, no lo guardes en el refrigerador. La mayoría de los refrigeradores contienen poca humedad y pueden secar los granos, lo que causa una elaboración deficiente de las palomitas.
- Si las palomitas de maíz no revientan, generalmente es el resultado de factores ambientales como la frescura y el contenido de humedad de las palomitas de maíz, o las variaciones por tipo de palomitas de maíz. Los granos sin reventar no necesariamente indican un defecto en el electrodoméstico.
- Con el tiempo, la sal y el aceite pueden desgastar y hacer que las paredes del gabinete se vean poco atractivas. Es importante limpiar y secar completamente el gabinete después de cada uso.
- Si tu máquina de hacer palomitas no se calienta, verifica que el cable de la parte superior del gabinete esté completamente enchufado a la caldera.
- Las quemaduras en el fondo de la caldera se deben a la acumulación de aceite. Además de limpiar después de cada uso, también recomendamos limpiar periódicamente con un limpiador y estropajo no abrasivos.
- Si bien recomendamos usar palomitas de maíz blancas o amarillas normales, esta máquina de palomitas de maíz también puede asimilar palomitas de maíz gourmet y orgánicas. Sin embargo, las palomitas de maíz gourmet y orgánicas pueden no producir resultados tan buenos como las palomitas de maíz normales; podrás notar un aumento en el número de granos que no se cocinan.
- En lugar de elaborar las palomitas de maíz con aceite vegetal, prueba una de estas opciones saludables: aceite de oliva extra virgen, aceite de canola, aceite de coco, aceite de maíz, aceite de maní o aceite de girasol. También se pueden usar aceites especiales, pero puede ser necesario experimentar un poco para encontrar los mejores resultados y el sabor que prefieres. **No uses más de 1 cucharada de aceite.**
- La luz del gabinete se puede usar en cualquier momento antes, durante y después del ciclo de elaboración de las palomitas de maíz. Es puramente decorativa y no emite ningún calor adicional.

CÓMO LIMPIAR TU MÁQUINA CARRITO PARA PALOMITAS DE MAÍZ

1. **Deja que la máquina se enfríe completamente antes de limpiarla.** Desenchufa el cable del gabinete del tomacorriente de pared. Desenchufa el cable del gabinete de la caldera. Abre la tapa de la caldera y desecha los granos que no abrieron. Usa un paño de cocina jabonoso o un estropajo no abrasivo para lavar el interior de la caldera, luego enjuaga con un paño limpio y húmedo y seca completamente. Para retirar la caldera, después de haberse enfriado por completo, para una limpieza más profunda, desenrosca la manivela hasta que sea extraíble, luego levanta los ganchos para extraerla. **No** sumerjas la caldera en agua.
2. Lava la bandeja de palomitas de maíz y la taza y cuchara medidora con agua tibia y jabón. Enjuaga y seca bien.



3. Limpia el interior del gabinete de la máquina de hacer palomitas de maíz con un paño húmedo y jabonoso para eliminar cualquier residuo. Enjuaga con un paño húmedo y sin jabón y seca completamente.

Este equipo no tiene piezas ni partes a las cuales el usuario pueda prestar servicio.

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 aperitivos sanos, libres de toda culpa que todo el mundo puede disfrutar. Aquí hay algunas ideas para ayudarle a empezar, pero en realidad, una vez que comience, su imaginación ya podrá hacerse cargo.

Cuando haya terminado de reventar 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.

Trate de mezclar y combinar cualquiera de estos para preparar un tentempié saludable:

Levadura nutricional (fabuloso sabor a nuez)	Tomillo	Canela
Sal del mar	Copos de apio	Clavos
Ajo en polvo	Perejil	Cebollinos
Cebolla en polvo	Pimientos rojos	Azúcar
Chile en polvo	aplastados	Eneldo
Comino	Pimienta negra	Queso parmesano,
Orégano	Cáscara de limón,	provolone o romano
Romero	naranja o lima	envejecido y rallado
Pimentón dulce	Cacao en polvo	
	Basilio	

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.

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

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

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

West Bend® ("la Compañía") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el Manual de Instrucciones. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de la Compañía. Esta garantía rige solamente para el uso doméstico dentro de la casa.

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

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

Si usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al www.westbend.com "Support" -> "Contact Us". 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.

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): _____



NOTAS

