

Outside/Front

Micro-Pop™ Popcorn Popper

For Microwave Use
BPA-FREE

USE INSTRUCTIONS

READ WARNINGS before first use

1 Fill silicone lid to fill line for 1/2 bowl of popcorn. Using 2 full measures of the lid will provide a full bowl of popcorn. Do not increase time for more popcorn; instructions will work for 1/2 or full bowl. Add kernels for more popcorn, not more popping time.

2 Pour the kernels into the bottom of the popper.

3 OPTIONAL - Add desired amount of butter or margarine to the silicone lid and set on top of popper. Perforated lid allows butter or margarine to melt onto the popcorn. Butter or oil is not necessary to pop corn.

See TIPS #2

4 Heat first batch for 2 minutes 30 seconds. On subsequent batches, time may be added until popping slows to 2 seconds apart. When popping slows, stop microwave oven. Note: Some unpopped kernels are normal and to be expected. Microwave wattage vary greatly; yours may require MORE or LESS time.

HOW IT WORKS

Microwave ovens heat by producing electromagnetic waves that cause water molecules in food to vibrate. This vibration produces heat. Microwaves do not "see" glass or plastic. Never place the popper in the microwave oven empty. Damage to your oven can occur.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION Read before use

It is very important to use fresh kernels that have not dried out and to store them in an airtight container to maintain their moisture. Popcorn kernels do not last indefinitely. Do not refrigerate kernels as this can dry them out. Do not use kernels past the manufacturer's expiration date. Dried out kernels can cause damage to your microwave and in extreme cases,

even cause fires. Based on our kitchen tested time of 2 1/2 minutes (average for most microwaves), popping should begin in 60-90 seconds. Understand your microwave by running a few tests with fresh kernels to establish the amount of time your microwave needs to pop the kernels optimally. Pay attention to the amount of time it takes for kernels to begin to pop.

Use this as a guideline for future uses to avoid burning. **IF KERNELS HAVE NOT STARTED TO POP WITHIN 90 SECONDS, STOP THE OVEN, DISCARD THE KERNELS AND OBTAIN NEW, FRESH KERNELS.**

WARNING: Never microwave an empty popcorn popper. Damage to your microwave oven may result. WARNING: If no popping occurs within 90 seconds, turn OFF microwave. WARNING: No material in the popper can cause a spark, if sparking occurs, turn off microwave and have oven serviced. WARNING: Always use an oven mitt when removing popper from microwave. WARNING: Hold hot popper away from your face and body. WARNING: Use extreme caution if using oil, as oil gets hot and can burn. WARNING: Do not bump glass microwave popper; glass is fragile and can break. WARNING: Always inspect glass for chips or cracks; do not use if chipped or cracked.

inside/Back

¿No le resultan las palomitas perfectas? Aunque nuestras instrucciones están probadas en la cocina, los hornos de microondas pueden variar mucho.

Puede probar estos consejos para que sus palomitas queden perfectas:

- Siempre use granos de palomitas frescos; esto le dará mejores resultados. Guardar las palomitas en un recipiente hermético ayuda a mantener su humedad. No se recomienda refrigerarlas.
- Los microondas varían en potencia y producen deliciosas palomitas cuando se les agrega mantequilla antes del ciclo de reventado, conforme a nuestras instrucciones. Sin embargo, si a usted se le queman al agregar mantequilla antes de que revienten, le recomendamos que les ponga mantequilla derretida a las palomitas después de que hayan reventado. Derrita la mantequilla en un cuenco o taza para microondas; sáquela con guantes para horno y viértala en las palomitas recién reventadas.
- No se recomienda detener y volver a arrancar el microondas durante el ciclo de reventado. Una vez que detenga el microondas, el vapor acumulado en el centro de los granos, que es lo que hace que revienten, se enfría y no vuelve a alcanzar la temperatura deseada para que revienten. La prueba de sonido es la mejor manera de determinar si las palomitas ya están listas. Si pasan más de dos segundos entre un reventón y otro, es tiempo de parar.

PRECAUCIONES Y CUIDADOS

- Aunque el asa está diseñada para mantenerse fría, el vidrio si se calienta. Use siempre un guante de horno.
- Después de calentar, la tapa de silicona está caliente. El vapor que escape de la tapa puede causar quemaduras. Para quitar la tapa, use un sostén de ollas o un guante de horno.
- Al hacer varias tandas, deje que se enfríe entre cada uso.
- Deje que se enfríe el vidrio antes de lavar lo a mano en el lavavajillas.
- Fácil de limpiar. La palomera y la tapa pueden lavarse en el lavavajillas.
- NUNCA LO COLOQUE VACÍO EN EL HORNO MICROONDAS. PUEDE OCASIONAR DAÑOS AL HORNO.
- Manténgala fuera del alcance de los niños.
- Para usarse solamente en microondas. No se debe usar en la cocina cualquier otra fuente de calor.

RECETAS DE PALOMITAS

En Internet puede encontrar docenas de recetas con palomitas. Estas son algunas de nuestras favoritas. ¡Experimente y diviértase!

PALOMITAS CON QUESO CHEDDAR

- 2 cucharadas de mantequilla o margarina ablandadas
 - 3 cucharadas de queso cheddar en polvo
 - 1/4 cucharadita de Chile piquín (o menos, al gusto)
 - sal al gusto
- granos para palomitas de maíz

En un cuenco pequeño mezcle la mantequilla blanda con el ajo en polvo de queso cheddar. Ponga los granos de maíz en la palomera de vidrio y la mezcla de mantequilla y queso en la tapa de silicona. Meta al microondas siguiendo las instrucciones. Sazone con el Chile piquín y sal. Agite para que se cubran bien.

¿Preguntas?
Contáctenos a Servicio de Atención al cliente por teléfono al 561-353-3900 x 900

Epoca
INTERNATIONAL, INC.
Boca Raton, FL 33487
Hecho en China

Micro-Pop™ Éclateur de popcorn

Pour utilisation au micro-ondes
SANS BPA

MODE D'EMPLOI

LIRE LES AVERTISSEMENTS avant la première utilisation

1 Remplir le couvercle en silicone jusqu'à la ligne de remplissage pour 1/2 bol de popcorn. Remplir 2 couvercles en silicone jusqu'à la ligne de remplissage pour un bol entier de popcorn. Ne pas augmenter le temps pour une plus grosse quantité de popcorn; les instructions s'appliquent pour le 1/2 ou le plein bol. Pour plus de popcorn, ajouter des grains et non du temps d'éclatement.

2 Verser les grains dans la partie inférieure de l'éclateur.

3 OPTION - Ajouter la quantité désirée de beurre ou de margarine au couvercle en silicone et le mettre sur le dessus de l'éclateur. Le couvercle perforé permet au beurre ou à la margarine de fondre sur le popcorn. Le beurre ou l'huile n'est pas nécessaire pour éclater le maïs.

Voir CONSEILS #2

4 Chauffer le premier lot pendant 2 minutes 30 secondes. Pour les lots suivants, il est possible de rajouter du temps jusqu'à ce que l'éclatement du maïs ralentisse à un intervalle de 2 secondes. Lorsque l'éclatement ralentit, arrêter le four micro-ondes. À noter: Il est normal de constater quelques grains non éclatés. La puissance des fours micro-ondes varie considérablement; le votre pourrait nécessiter PLUS ou MOINS de temps.

FONCTIONNEMENT

Les fours à micro-ondes chauffent en produisant des ondes électromagnétiques qui font vibrer les molécules d'eau dans les aliments. Cette vibration produit de la chaleur. Les micro-ondes ne « voient » ni le verre ni le plastique. Ne jamais mettre un éclateur de maïs vide dans le micro-ondes. Votre four pourrait subir des dommages.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ À lire avant l'utilisation

Il est très important d'utiliser des grains de maïs frais et pas secs, et de les stocker dans un récipient hermétique pour maintenir leur humidité. Les grains de maïs ne durent pas indéfiniment. Ne pas réfrigérer les grains de maïs pour ne pas les sécher. Ne pas utiliser les grains de maïs après la date de péremption du fabricant. Les grains de maïs desséchés peuvent causer des dommages à votre

micro-ondes et dans les cas extrêmes, provoquer même des incendies. 2 1/2 minutes (moyenne pour la plupart des micro-ondes). L'éclatement devrait commencer après 60 – 90 secondes. En exécutant quelques tests avec le pop-corn frais, vous pouvez établir le temps requis pour faire éclater les grains de maïs au four de façon optimale. Prendre note de la quantité de temps nécessaire pour que les

grains commencent à éclater. Utiliser cela comme ligne directrice pour les utilisations futures afin d'éviter de brûler.

SI LES GRAINS NE COMMENCENT PAS À ÉCLATER DANS LES 90 SECONDES, ARRÊTEZ LE FOUR, JETEZ LES GRAINS ET OBTENEZ DU POP-CORN FRAIS.

ATTENTION : Ne jamais mettre un éclateur de maïs vide au micro-ondes. Votre micro-ondes peut subir des dommages. ATTENTION : S'il n'y a plus d'éclatement de grains dans les 90 secondes, ÉTEIGNEZ le micro-ondes. ATTENTION : Aucun matériau dans l'éclateur ne peut provoquer une étincelle. En cas d'étincelles, éteignez le four micro-ondes et faites-le réparer. ATTENTION : Toujours utiliser une mitaine de four en retirant l'éclateur du micro-ondes. ATTENTION : Tenir l'éclateur chaud loin du visage et du corps. ATTENTION : Procéder avec une extrême prudence si vous utilisez l'huile, il peut chauffer et brûler. ATTENTION : Ne pas heurter l'éclateur en verre pour micro-ondes ; le verre est fragile et se brisera. ATTENTION : Toujours inspecter le verre pour s'assurer qu'il n'y ait pas de puces ou de fissures ; ne pas utiliser si ébréché ou fissuré.

RECETTES DE POPCORN

Il existe des douzaines de recettes de popcorn sur Internet; celles-ci sont parmi nos préférées. Amusez-vous et faites-en l'expérience!

POPCORN CHEDDAR

- 2 cuillères à soupe de beurre ou de margarine, ramolli
 - 3 cuillères à café de poudre de fromage cheddar
 - 1/4 de cuillère à café de poivre de Cayenne (ou moins, selon le goût)
 - sel, au goût
- grains de maïs

Dans un petit bol, mélanger le beurre ramolli et le fromage cheddar en poudre. Verser les grains de maïs dans l'éclateur en verre et placer le mélange de beurre dans le couvercle en silicone. Mettre au micro-ondes, en suivant les instructions. Assaisonner avec le poivre de Cayenne et le sel. Mélanger pour bien enrober.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ & INSTRUCTIONS DE SOINS

- Toujours utiliser un mitaine de four.
- Après avoir chauffé, le couvercle en silicone sera chaud. La vapeur qui s'échappe du couvercle peut provoquer des brûlures. Lorsque vous retirez le couvercle, utiliser une manique ou un mitaine de four.
- Lorsque vous faites plusieurs portions, laissez refroidir l'éclateur entre chaque utilisation.
- Laisser refroidir le verre avant le lavage à la main ou dans le lave-vaisselle.
- Faciles à nettoyer, l'éclateur et le couvercle peuvent entrer au lave-vaisselle.
- NE JAMAIS METTRE UN ÉCLATEUR DE MAÏS VIDE AU MICRO-ONDES. VOTRE FOUR PEUT SUBIR DES DOMMAGES.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Pour l'utilisation au micro-ondes seulement. Ne pas utiliser sur la cuisinière ou toute autre source de chaleur.

Des questions?
Contactez le service client au 561-353-3900 x 900

Epoca
INTERNATIONAL, INC.
Boca Raton, FL 33487
Fabriqué en Chine

Micro-Pop™ Palomera Para Microondas

Para usarse en microondas
LIBRE DE BPA

INSTRUCCIONES DE USO

LEA LAS ADVERTENCIAS antes del primer uso

1 Llene la tapa de silicona hasta la línea de llenado para un cuenco a la mitad de palomitas. Para un cuenco lleno de palomitas, llene la tapa dos veces. (No aumente el tiempo para más palomitas; las instrucciones funcionan con el cuenco a la mitad o lleno.) Para hacer más palomitas, agregue más granos, no más tiempo.

2 Vierta los granos en el fondo de la palomera.

3 OPCIONAL: Agregue la cantidad deseada de mantequilla o margarina en la tapa de silicona y déjela encima de la palomera. La tapa perforada permite que la mantequilla o margarina se funda entre las palomitas. No se necesita mantequilla ni aceite para que revienten los granos.

Vea CONSEJOS #2

4 Caliente la primera tanda durante 2 minutos y 30 segundos. Para tandas siguientes, puede aumentar el tiempo hasta que los reventones se reduzcan a dos segundos de separación. Cuando baje el ritmo de los reventones, pare el horno. Nota: Es normal y de esperarse que queden algunos granos sin reventar. Los microondas varían considerablemente en potencia; el suyo puede necesitar MÁS o MENOS tiempo.

CÓMO FUNCIONA

Los hornos de microondas calientan produciendo ondas electromagnéticas que causa que las moléculas de agua en los alimentos vibren. Esta vibración produce calor. Los microondas no distinguen entre vidrio o plástico. Nunca ponga la palomera vacía en el microondas. Puede ocasionar daños al horno.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE Lea antes de usar

Es muy importante usar granos frescos que no se han secado y guardarlos en un recipiente hermético para mantener su humedad. Las palomitas de maíz no duran indefinidamente. No refrigere los granos ya que se pueden secar. No utilice granos más allá de la fecha de expiración. Si el grano está seco puede causar daño a su microonda y en casos extremos, podría causar incendios.

Basado en las pruebas de nuestra cocina de 2 minutos y medio (promedio para la mayoría de los microondas) El sonido debe empezar en los primeros 60-90 segundos. Encienda su horno microondas ejecutando algunas pruebas con palomitas de maíz frescas para establecer la cantidad de tiempo que el horno de microondas necesita para reventar los granos. Preste atención a

la cantidad de tiempo que toma para que los granos empiezan a estallar. Use esto como guía para futuras aplicaciones para evitar quemaduras.

SI LOS GRANOS NO HAN COMENZADO A HACERSE DENTRO DE 90 SEGUNDOS, PARAR EL MICROONDAS, DESECHE LOS GRANOS Y OBTENE UNOS NUEVOS.

ADVERTENCIA: Nunca caliente una palomera vacía en el horno de microondas. Puede ocasionar daños al horno de microondas. ADVERTENCIA: Si no saltan dentro de 90 segundos, APAGUE el microondas. ADVERTENCIA: Ningún material en la palomera puede causar chispa, si ocurre alguna chispa, apagar el microondas y revisar. ADVERTENCIA: Use siempre guantes de horno al sacar la palomera del microondas. ADVERTENCIA: Sostenga la palomera caliente lejos de la cara y el cuerpo. ADVERTENCIA: Tenga mucho cuidado si se utiliza aceite, el aceite se calienta y se puede quemar. ADVERTENCIA: No golpee el vidrio de la palomera pues es frágil y puede romperse. ADVERTENCIA: Inspecciónela siempre para ver si tiene astilladuras o grietas; si las tiene, no la use.

Not yielding perfect popcorn? Although our instructions are kitchen tested, microwave ovens can greatly vary.

Here are some TIPS to get your popcorn just right:

- Always use fresh popcorn kernels; this will yield better results. Storing your popcorn in an airtight container will help maintain its moisture. Refrigeration is not recommended.
- Microwaves will vary in wattage and most will produce delicious popcorn when adding butter prior to the popping cycle, as per our instructions. However, if you are experiencing burning when adding butter prior to popping, we recommend adding melted butter to your popcorn after it pops. Melt butter in a microwave safe bowl or cup, remove with oven mitt and pour over your freshly popped popcorn.
- Stopping and starting your microwave during the cooking cycle is not recommended. Once you stop the microwave, the steam buildup in the center of the kernel, which causes the popcorn to pop, will cool off and never reach the desired temperature to re-pop. If you restart the microwave you also risk burning the already popped popcorn. Using the sound test is the best way to determine if your popcorn is done. If there are more than two full seconds between pops, it's time to stop.

SAFETY & CARE INSTRUCTIONS

- Always use an oven mitt.
- After heating, silicone lid will be hot. Escaping steam from lid can cause burns. When removing the lid, use a pot holder or an oven mitt.
- When making multiple batches, let popper cool between each use.
- Let glass cool before hand washing or placing in the dishwasher.
- Easy to clean, popper and lid are both dishwasher safe.
- NEVER MICROWAVE AN EMPTY POPCORN POPPER. DAMAGE TO YOUR OVEN MAY RESULT.
- Keep out of reach of children.
- For microwave use only. Not for use on stovetop or any other source of heat.

POPCORN RECIPES

There are dozens of popcorn recipes available on the internet; these are a couple of our favorites. Have fun and experiment!

CHEDDAR CHEESE POPCORN

- 2 tablespoons butter or margarine, softened
 - 3 teaspoons cheddar cheese powder
 - 1/4 teaspoon cayenne pepper (or less, to taste)
 - salt, to taste
- popcorn kernels

In a small bowl combine the softened butter and cheddar cheese powder. Pour popcorn kernels into the glass popper and place butter mixture in silicone lid. Microwave, following the directions. Season with cayenne and salt. Toss well to coat.

BBQ POPCORN

- 2 tablespoons butter or margarine, softened
- 1/4 teaspoon garlic powder
- 1/4 teaspoon smoked paprika
- 1/4 teaspoon onion powder
- 1 tablespoon light brown sugar
- 1/2 tablespoon parsley flakes
- 1/4 cup grated parmesan popcorn kernels

In a small bowl combine the softened butter and garlic powder. Pour popcorn kernels into the glass popper and place butter mixture in silicone lid. Microwave, following the directions. In a separate bowl, combine paprika, onion powder, brown sugar, and parsley. Sprinkle cooked popcorn with seasoning and grated parmesan. Toss well to coat.

Questions?
Contact Customer Service by phone at 561-353-3900 x 900

Epoca
INTERNATIONAL, INC.
Boca Raton, FL 33487
Made in China