

# Máquina para hacer POP

## Instrucciones y recetas



## Seguridad

Su seguridad y la seguridad de otros es muy importante.

En este manual encontrará importantes mensajes de seguridad así como en su aparato. Lea y obedezca siempre los mensajes de seguridad.



Este es un símbolo de alerta.

Este símbolo le alerta de daños potenciales que le pueden ocasionar la muerte tanto a usted como a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad serán precedidos de este símbolo de alerta.

Todos los mensajes le dirán que existen un daño potencial, como reducir las chances de heridas, y le dirá que puede pasar si no se sigue con las instrucciones.

## Especificaciones del aparato:

220-240Volts, 50-60Hz

330-360 Watts

## **PRECAUCIONES IMPORTANTES**

1. Nunca lo sumerja en agua
2. Nunca lo use cerca del agua.
3. Nunca use una esponja o paño abrasivo
4. Nunca use un estropajo en el aparato.
5. Nunca deje el aparato sin atención mientras está en uso.
6. Nunca fuerce la olla sobre el soporte, ya que puede causar que los rodamientos se desalineen y el aparato puede no funcionar correctamente.
7. Desenchufe la unidad del toma corriente cuando no lo use y durante la limpieza.
8. No ponga en funcionamiento el aparato con un cable o enchufe dañado, y si encuentra un mal funcionamiento.
9. No limpie ninguna parte de este aparato en lavavajillas.
10. Mantenga lejos del alcance de los niños.
11. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
12. Niños pequeños no supervisados e individuos con discapacidades cognitivas no deben nunca operar el aparato.
13. Niños pequeños deben ser supervisados si se encuentran cerca del aparato para asegurarse que no jueguen con él.

## **IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

Las precauciones de seguridad básicas deben seguirse siempre al usar aparatos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de operar este aparato.
2. Mantenga la puerta de la Unidad Principal cerrada al operarlo. No toque la olla cuando está en funcionamiento, esta se calienta muchísimo.
3. Para protegerse contra choques eléctricos, no sumerja el cable, enchufe o cualquier otra parte de este aparato en agua u otros líquidos.
4. Se requiere siempre una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es usado cerca de niños.
5. Desenchufe del toma cuando no está en uso, antes de quitarle partes y antes de la limpieza.
6. No ponga en funcionamiento ningún aparato con un cable o toma dañado, ni si e aparato ha sido dañado en cualquier manera. Lleve el aparato al centro de reparación más cercado para ser examinado o reparado.
7. El fabricante no recomienda el uso de accesorios. El uso de accesorios puede causar heridas.
8. No lo use al exterior.
9. Ubique el aparato lo más cerca al toma posible para evitar daños ya que puede tropezar con el cable.
10. No mantenga el motor de la olla funcionando cuando ha terminado de hacer pop.

11. Use la máxima precaución al mover el aparato.
12. No use el aparato para otro uso que el previsto.
13. Un aparato enchufado en un toma no debe ser dejado desatendido durante el funcionamiento.
14. Verifique que no haya objetos extraños en la olla antes del uso.
15. Asegúrese que la olla está bien posicionada en el soporte antes de ponerla en funcionamiento y que el toma del motor está enchufado en la olla.
16. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de estrangulamiento o tropiece con el cable.
17. Se pueden usar alargues con extremado cuidado.
18. El cable de extensión debe tener por lo menos el mismo voltaje que el aparato.
19. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de shock eléctrico, este enchufe está diseñado para entrar en el toma de una sola manera.
20. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad. .
21. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
22. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otras personas calificadas para evitar un peligro.
23. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado
24. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

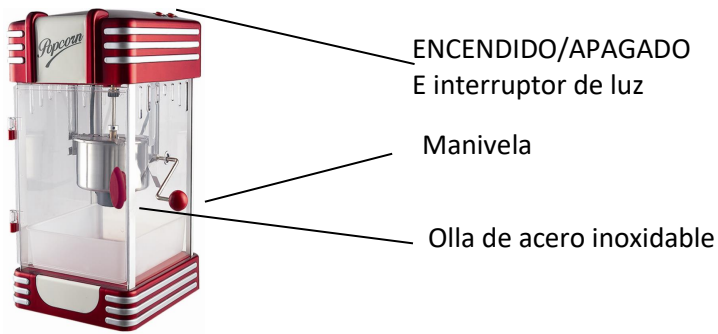
## **INTRODUCCION**

Esperamos que disfrute su popera. Esta es una popera con diseño nostálgico que lo lleva a los días de matiné y las citas de viernes a la noche con su novio/novia. Es un gran agregado para cualquier habitación home-theatre o habitación de juegos. Cuenta con una gran caldera, de acero inoxidable con un mecanismo incorporado de agitación. Con capacidad de hasta 8 tazas de palomitas de maíz por lote, y una cuchara medidora para su aceite de palomitas y una cuchara de medir para su popocorn. ¿Qué tan fácil puede ser? La ventana de vidrio templado y luz permite que todo el mundo vea las palomitas saltando y el colector de pop mantiene todas las palomitas de maíz sin hacer. Esperamos que la Popera le da años de disfrute buenos recuerdos.

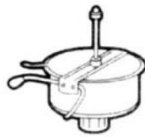
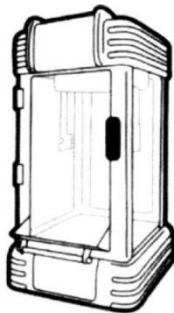
## **PARTES Y ENSAMBLADO**

### **ENSAMBLE**

Su Popera viene completamente ensamblada. Simplemente inserte la olla dentro de los soportes y atornille la manivela.



**PARTES**



(A) Unidad principal

(B) Olla

(C) Medidor  
De Pop (1/4 taza)

(D) Medidor  
de aceite (1 cuch)

**Nota:**

1. El enchufe interior debe ser insertado firmemente en el toma. De lo contrario, la olla no funcionará correctamente y no se calentará lo suficiente para hacer el pop.
2. Cuando ensamble la olla asegúrese que los dos soportes de metal están puestos en forma pareja en su posición. Luego puede colocar la olla en el gancho.
3. Luego de que la olla está en posición, fije la manivela en el lado de la popera atornillándola en la olla en movimiento anti-horario hasta que está firmemente ajustada. Tenga cuidado de no apretar demasiado ya que esto puede dañar y estropear las roscas en la conexión.
4. Después de haber arrojado el resto de sus palomitas de maíz girando el botón rojo para liberar las puertas de la olla; por favor, mueva el mando hacia atrás para que la olla vuelva a la posición vertical y listo para hacer estallar su siguiente lote de palomitas de maíz.
5. Tipo de bombilla: E12, tipo "S" 15W

## COMO FUNCIONA

Antes del primer uso, limpie el interior de la unidad frotando con una esponja toalla o paño no abrasivo, y limpie con un paño seco y no abrasivo. Limpie el interior de la olla y asegúrese de que está colocado correctamente en los soportes antes de comenzar.

1. En primer lugar, encuentre una superficie plana cerca de una toma de corriente eléctrica antes de comenzar. Asegúrese de que el cable está lejos de cualquier fuente de agua. Es aceptable el uso de un cable de extensión si es necesario.
2. Junte todos los suministros para preparar palomitas de maíz: palomitas, condimentos, cuencos o bolsas para sostener las palomitas de maíz, aceite de cocina, taza de medición de palomitas (1/4 taza) y cuchara dosificadora de aceite (1 cucharada). (Taza de medición de palomitas y cuchara dosificadora de aceite se incluyen con la unidad).
3. Enchufe el aparato cuidando que el interruptor esté en posición OFF.
4. Asegúrese de que la olla se encuentra segura en los soportes de apoyo.
5. Asegúrese de que el motor de la olla está enchufada.
6. Encender el aparato accionando el interruptor en la parte superior de la máquina. Deje que el aparato funcione 3-5 minutos para calentar la olla.
7. Apague la unidad.
8. Utilice la cuchara dosificadora de aceite (1 cucharada) suministrada con su popera para añadir 2/3 cucharada de su aceite favorito y azúcar para cocinar palomitas en la olla. Para obtener los mejores resultados, se sugiere el uso de aceite vegetal ligero y azúcar saludable.
9. Añadir 1 taza de palomitas de maíz a la olla utilizando la taza de medición de maíz suministrada (1/4) taza.
10. Encienda la unidad y cierre la puerta. En muy poco tiempo, se escuchará empezar el estallido. Frescas y calientes palomitas comenzarán a estallar fuera de las tapas de la caldera - al igual que en el cine!
11. Una vez que los granos han dejado de estallar, incline la caldera con el mando rojo en la manivela para liberar las palomitas de maíz.

## CONSEJOS UTILES

### HUMO

Si su popera comienza a emitir humo mientras cocina, puede ser debido a la grasa acumulada. De modo de reducir el humo asegúrese de limpiar el interior de la olla entre los usos.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese que el aparato esté desenchufado antes de limpiarlo. Desconecte el enchufe del toma, así como el enchufe del motor de la olla dentro de la unidad principal.
2. Utilice una esponja, toalla o un paño no abrasivo ligeramente húmedo, para limpiar el interior y el exterior de la unidad principal, a continuación, limpie con una toalla no abrasiva para secar.
3. Desconecte el motor de la olla y retírela de los soportes de apoyo.
4. Saque la olla de la unidad principal. Después de quitarla de la unidad principal, llene 2/3 de la olla con agua caliente y jabón.
5. Deje que la olla se asiente durante 15 - 20 minutos para eliminar la grasa (el tiempo puede variar - use su propio juicio en función de la cantidad de limpieza necesaria).
6. Vacíe el agua. Si es necesario, utilice el lado de fibra de una esponja de limpieza para fregar el interior de la caldera.
7. Enjuague el interior cuidadosamente y seque.
8. Limpie el exterior de la caldera con un paño húmedo y seco.

**NOTA:** Para proteger el enchufe del motor de ser mojado, **nunca sumerja la olla en ningún líquido**. Nunca coloque las piezas en el lavavajillas. Siempre lave a mano.

## RECETAS

La Popera hace palomitas calientes, frescas, estilo cine en cualquier momento! Disfrute de su palomitas recién hechas en un variedad de maneras:

- Palomitas de maíz estilo cine regular: agregue mantequilla y sal.
- Agregue una pizca de azúcar y sal a las palomitas de maíz para obtener un sabor dulce.
- Pop saborizado - agregue aderezo de cualquier kit de aderezo de palomitas gourmet.
- Prueba algunas de estas divertidas recetas

NOTA: 1 galón = 16 tazas

### PALOMITAS DE CINE DE ANTAÑO

#### Ingredientes

\* Haga un lote de pop en su Popera.

\* Añadir la mantequilla y la sal al gusto.

\* También, usted puede agregar cualquier condimento gourmet a las palomitas para crear su propio sabor único.

### PALOMITAS DE HIERBAS SABROSO

#### Ingredientes

- 3 cucharadas de aceite de maní.
- 3 onzas de palomitas de maíz, aprox. ½ taza.

#### Instrucciones

Coloque el aceite, las palomitas de maíz y la sal en un tazón grande de metal. Cubrir con papel de aluminio de alta resistencia y hacer 10 ranuras en la parte superior con un cuchillo.

Coloque el recipiente a fuego medio y agite constantemente usando un par de pinzas para sostener la taza. Continúe agitando

- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de hojas de tomillo fresco finamente picadas
- 1 cucharadita de hojas de romero frescas finamente picado
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal

hasta que las palomitas acaben de explotar, aproximadamente a 3 minutos

Retire el recipiente del fuego y retire con cuidado el papel de aluminio. Mezclar la sal que pueda haber quedado en los bordes de la taza. Espolvorear las hierbas en las palomitas de maíz y revuelva suavemente para cubrir.

Derretir la mantequilla en el microondas. Poco a poco deje caer en forma de lluvia sobre las palomitas, mientras gira el recipiente. Revuelva para combinar. Sirva inmediatamente.

### POP PARMESANO

#### Ingredientes

- 1 Galón de pop.
- 1 cucharaditas de polvo de ajo.
- 3 cebollas verdes, finamente picadas.
- ½ cucharadita de pimienta molida.
- 1 cucharadita de sal.
- 1 taza de queso parmesano rallado (más o menos a gusto)
- 3 cuch. De aceite de oliva calentado

#### Instrucciones

Prepare las palomitas de maíz con la receta básica, combine el ajo en polvo, las cebollas verdes, pimienta, sal y queso parmesano en un bowl. Rociar con aceite de oliva caliente sobre palomitas de maíz.

Mezcle hasta que quede bien cubierto.

Agregue lentamente los ingredientes secos mientras revuelve continuamente las palomitas de maíz hasta que queden bien recubiertas. También puede agitar los ingredientes secos sobre palomitas de maíz en una bolsa grande de papel o muselina.

### POP PICANTE

#### Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite vegetal.
- 1 taza de maíz para pop
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1/2 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de comino
- 1/4 cucharadita de pimienta de cayena

#### Instrucciones

Caliente el aceite en una profunda olla a fuego medio alto. Agregue el maíz. Tape la olla y cocine el maíz, sacudiendo la cacerola a menudo. Retire del fuego. Rociar con la mantequilla derretida. Combine las especias en un plato pequeño y espolvorear la mezcla sobre el maíz caliente. Servir.

## POP ACARAMELADO

### Ingredientes

- 1 Taza mantequilla
- 2 tazas de azúcar morena
- 1/2 taza Jarabe de maíz
- 1 cucharadita de sal.
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita Extracto de vainilla
- 5 cuartos de palomitas prontas

### Instrucciones

1. Precaliente el horno a 250 grados F (95 grados C). Coloque las palomitas de maíz en un recipiente grande.
2. En una cacerola mediana a fuego medio, derrita la mantequilla. Agregue el azúcar morena, jarabe de maíz y sal. Llevar a ebullición, revolviendo constantemente. Hervir sin agitar durante 4 minutos. Retire del fuego y agregue la soda y la vainilla. Vierta en un chorro fino sobre las palomitas, revolviendo para cubrir.
3. Coloque en dos grandes platos para hornear y cocer en el horno precalentado, revolviendo cada 15 minutos, durante 1 hora. Retirar del horno y dejar enfriar por completo antes de romper en pedazos.