

A hand is shown dropping a small piece of popcorn into an orange, tapered cup. The cup is held by another hand at the bottom. The cup has the 'Joseph Joseph' logo embossed on it. The background is a plain, light gray.

Joseph[®] Joseph

M-Cuisine™
Microwave single-serve
popcorn maker

How to use

1



Pour a small amount of kernels into the maker, ensuring they reach up to the same level as the raised circle in the centre (approx 40 g / 1.4 oz). Do not under-fill as this may cause the popcorn to burn.

2



Fold both lid flaps down as shown, making sure they overlap.

3



Place maker in the centre of the microwave oven and cook on full power. Cooking times will vary between 1-3 minutes depending on the power of your microwave.

4



Watch carefully and stop the microwave when the lid flaps have opened and the popped corn has reached the top of the maker. If the product starts to smoke or a burning smell occurs, stop cooking immediately.

5



Allow to stand for 1 minute then carefully remove product from microwave. Place on a heat-resistant surface and allow to cool until safe to handle - Take care as base may still be hot.

6



Add any flavourings and enjoy.

Please note: All microwave ovens vary. Adjust cooking times to suit your particular appliance. **Caution:** Always protect hands when removing container from microwave oven. Container or its contents may become very hot after heating. Please take care when eating popcorn as the occasional unpopped kernel may still be present.

Popping tips:

- If popcorn burns, try reducing the power of your microwave.
- Be sure to check the expiration date of your kernels. If they are old and dry, they won't pop as well.
- As a general rule, the finer the seasoning, the better it will coat your popcorn. Blend whole spices, dry cheese (such as parmesan) and dried herbs in a food processor before using.

1



Versez une petite quantité de grains de maïs jusqu'au petit cercle situé au centre de l'appareil (environ 40 g). **Versez-en assez pour que le popcorn ne brûle pas.**

2



Refermez le couvercle comme indiqué en veillant à ce que les rabats se chevauchent.

3



Placez l'appareil au milieu du four à micro-ondes et faites cuire à puissance maximale. Le temps de cuisson varie entre 1 et 3 minutes selon la puissance de votre micro-ondes. Les rabats du couvercle s'ouvriront pendant la cuisson.

4



Surveillez attentivement et arrêter le micro-ondes quand les volets du couvercle s'ouvrent et que les grains soufflés atteignent le haut du récipient. En cas de fumée ou d'odeur de brûlé, arrêter immédiatement la cuisson.

5



Laissez reposer pendant une minute avant de retirer avec précaution du micro-ondes. Laissez reposer sur une surface résistante à la chaleur. Attention: le dessous risque d'être chaud.

6



Ajoutez l'assaisonnement qui vous convient et bonne dégustation.

Remarque: Tous les fours à micro-ondes sont différents. Nous vous recommandons d'adapter les temps de cuisson en fonction de l'appareil dont vous disposez. **Mise en garde:** protégez-vous toujours les mains quand vous sortez un récipient du four à micro-ondes. Le récipient ou les aliments qu'il contient peuvent être très chauds après la cuisson. Veuillez faire attention lorsque vous mangez du popcorn car il est susceptible de contenir des grains de maïs non éclatés.

Conseils pour faire éclater les grains de maïs:

- Si le popcorn brûle, essayez de réduire la puissance du micro-ondes.
- Pensez à vérifier la date d'expiration de vos grains de maïs. S'ils sont trop vieux ou secs, ils n'éclateront pas bien.
- En général, plus l'assaisonnement est fin, mieux il recouvrira vos popcorns. Mélanger des épices entières, du fromage sec (comme du parmesan) et des herbes séchées dans un robot avant de vous en servir.

1



Eine kleine Menge Kerne bis zur Innenmarkierung in das Gefäß schütten (ca. 40 g). **Füllen Sie nicht zu wenig Kerne ein**, da dies zum Verbrennen des Popcorns führen kann.

2



Beide Deckellaschen wie auf der Abbildung umklappen, sodass sie übereinanderliegen.

3



Das Gefäß in die Mitte der Mikrowelle platzieren und bei voller Leistung garen. Garzeiten variieren zwischen 1 und 3 Minuten und hängen von der Leistung Ihres Mikrowellenherdes ab. Die Deckellaschen öffnen sich während des Garvorgangs.

4



Aufpassen - und das Mikrowellengerät ausschalten - sobald die Deckel sich öffnen und das Popcorn den oberen Rand erreicht hat. Wenn Rauch auftreten sollte, oder es verbrannt riecht, das Gerät sofort ausschalten.

5



Warten Sie eine Minute, bevor Sie das Popcorn aus der Mikrowelle entnehmen. Stellen Sie es auf eine hitzeresistente Unterlage und lassen es abkühlen bis Sie es sicher anfassen können - Vorsicht, im Inneren kann es immer noch heiß sein.

6



Nach Geschmack würzen und genießen.

Hinweis: Die Leistung von Mikrowellenherden kann variieren. Passen Sie die Garzeit entsprechend der Leistungsfähigkeit Ihres Gerätes an. **Vorsicht:** Schützen Sie immer Ihre Hände, wenn Sie den Behälter aus dem Mikrowellenherd entnehmen. Der Behälter und sein Inhalt können beim Erhitzen sehr heiß werden. Vorsicht beim Verzehr von Popcorn, da nicht aufgesprungene Kerne immer noch vorhanden sein können.

Tipps fürs Popcornmachen:

- Probieren Sie eine niedrigere Leistungsstufe aus, falls das Popcorn anbrennt.
- Schauen Sie auf das Verfallsdatum der Kerne. Alte und zu trockene Kerne platzen nicht so gut auf.
- Als Faustregel gilt, je feiner die Gewürzmischung, desto besser wird sie sich verteilen lassen. Ungemahlene Gewürze, Hartkäse (wie z. B. Parmesan) und trockene Gewürze vor der Verwendung in einer Küchenmaschine zerkleinern.

1



Vierta una pequeña cantidad de granos de maíz en el recipiente, asegurándose de que lleguen al nivel superior del círculo elevado del centro (unos 40 g). **No lo llene en exceso**, ya que las palomitas podrían quemarse.

2



Doble ambas pestañas plegables hacia abajo, de modo que queden superpuestas.

3



Coloque el recipiente en el centro del microondas y cocine a máxima potencia. El tiempo de preparación varía entre 1 y 3 minutos, según la potencia de su microondas.

4



Preste atención y pare el microondas cuando las pestañas de la tapa se abran y las palomitas hayan llegado a la parte superior del recipiente. Si el producto empieza a humear o huele a quemado, detenga el microondas de inmediato.

5



Deje que repose 1 minuto en el microondas antes de sacarlo. Poner en una superficie resistente al calor y dejar que se enfríe antes de sujetarlo. Ten cuidado la base puede aun estar caliente.

6



Añada los condimentos que desee y disfrute.

Recuerde: Todos los microondas varían. Ajuste el tiempo de cocción para adaptarlo a su electrodoméstico.

Precaución: protéjase siempre las manos al sacar un recipiente del microondas. El recipiente o su contenido pueden estar muy calientes después de calentarlo. Tenga cuidado cuando coma las palomitas ya que todavía puede haber granos que no han reventado.

Consejos para preparar palomitas:

- Si las palomitas se queman, reduzca la potencia del microondas.
- Asegúrese de comprobar la fecha de caducidad del maíz. Si es viejo y está seco, no explotará bien.
- Como regla general, cuanto más fino sea el condimento, mejor cubrirá las palomitas. Mezcle especias, queso seco (como parmesano) y hierbas secas en un procesador de alimentos antes de utilizar el producto.

1



Deitar ar uma pequena quantidade de grãos no fazedor, garantindo que chegam ao mesmo nível que o círculo elevado no centro (aproximadamente 40 g / 1,4 oz). **Não encher de menos**, pois isso pode fazer com que as pipocas queimem.

2



Dobrar as duas abas da tampa para baixo conforme indicado, certificando que estão sobrepostas.

3



Colocar o fazedor no centro do micro-ondas e cozinhar na potência máxima. Os tempos de cozedura variam entre 1-3 minutos, dependendo da potência do micro-ondas.

4



Observar atentosamente e parar o micro-ondas quando as abas da tampa abrirem e o milho estourado atingir o topo do fazedor. Se o produto começar a fumar ou a cheirar a queimado, pare de cozinhar imediatamente.

5



Deixar repousar durante 1 minuto e retirar o produto cuidadosamente do micro-ondas. Colocar sobre uma superfície resistente ao calor e deixar arrefecer até que seja seguro manusear - atenção porque a base ainda pode estar quente.

6



Adicionar um aromatizante e desfrutar.

Nota importante: Todos os micro-ondas variam. Ajustar os tempos de cozedura de acordo com o seu eletrodoméstico específico. **Atenção:** proteja sempre as mãos ao retirar o recipiente do micro-ondas. O recipiente ou o seu conteúdo pode ficar muito quente depois de aquecer. Tenha cuidado ao comer as pipocas, pois ocasionalmente pode haver grãos não estourados.

Dicas para fazer as pipocas:

- Se as pipocas queimarem, tentar reduzir a potência do micro-ondas.
- Deve verificar a data de validade dos grãos. Se estiverem velhos e secos, não estourarão tão bem.
- Regra geral, quanto mais fino o tempero, melhor irá revestir as pipocas. Misturar especiarias inteiras, queijo seco (como parmesão) e ervas secas num processador de alimentos antes de usar.

1



Versate una piccola quantità di grani nel contenitore fino a raggiungere l'altezza del cerchio rialzato posizionato nel centro (circa 40 g / 1.4 oz). **Non riempite eccessivamente** per evitare di bruciare i popcorn.

2



Piegate entrambe le alette del coperchio come mostrato, accertandovi che si sovrappongano.

3



Posizionate il contenitore al centro del microonde e cuocete a piena potenza. I tempi di cottura varieranno da 1 a 3 minuti in base alla potenza del vostro microonde.

4



Osservate attentamente e arrestate il microonde quando le alette del coperchio si aprono e il popcorn raggiunge la cima del contenitore. Se il prodotto inizia a emettere fumo o se avvertite odore di bruciato, interrompete immediatamente la cottura.

5



Lasciate riposare per 1 minuto poi estraete il prodotto dal microonde. Posizionate il contenitore su una superficie termoresistente e lasciatelo raffreddare fino a quando è possibile maneggiarlo in sicurezza - Prestate attenzione in quanto la base potrebbe essere ancora calda.

6



Insaporite a piacere e gustate.

Attenzione: I forni a microonde sono tutti diversi tra loro. Regolate i tempi di cottura in base al vostro apparecchio specifico. **Attenzione:** proteggete sempre le mani durante la rimozione del contenitore dal forno a microonde. Il contenitore o il relativo contenuto possono raggiungere temperature molto elevate dopo il riscaldamento. Prestate attenzione durante il consumo dei popcorn in quanto possono essere presenti eventuali grani non scoppiati.

Consigli di cottura:

- Se il popcorn si brucia, provate a ridurre la potenza del microonde.
- Controllate la data di scadenza dei grani. Se sono vecchi e secchi, non scoppiaranno.
- Come regola generale, un condimento più fine rivestirà meglio i vostri popcorn. Passare le spezie intere, il formaggio stagionato (come il parmigiano) e le erbe essiccate in un mixer prima dell'uso.

1



底の円の中にポップコーン用カーネル（約40g）が平らになるように入れてください。投入したカーネルが少な過ぎるとポップコーンが焦げることがありますのでご注意ください。

2



写真のように、ポップコーンメーカー上部の両方のフタになるフラップを水平に折り曲げてください。この時に両方のフラップが必ず重なるようにしてください。

3



ポップコーンメーカーを電子レンジの中心に置き、カーネルに書かれている設定または高めの出力で電子レンジを動作させてください。電子レンジの出力により加熱時間には1分から3分の幅があります。

4



注意深く見ながら、フラップが開いてポップコーンが一番上まで盛り上がり出て来たら電子レンジを止めてください。でき上がったポップコーンから煙が出たり、焦げた臭いがした場合は直ちに加熱を止めてください。

5



1分間ほど待つてから高温に注意してミトンや布などを使って電子レンジからポップコーンメーカーを取り出してください。鍋敷き等に置き、持ち運べるようになるくらいまでそのまま冷ましてください。底の部分は特に熱いのでご注意ください。

6



お好みのフレーバー（調味料）を振りかけてお召し上がりください。

<ご使用上の注意> 電子レンジには様々な出力性能のものがあります。お使いの電子レンジによって調理時間を調整してください。またお使いのポップコーン用カーネル（**コーンの種**）によって破裂時間が異なりますので、ポップコーン用カーネルに書かれている調理時間を目安に調理してください。**ご注意：**電子レンジから容器を取り出す時には特に注意が必要です。加熱後の容器が高温になっている可能性がありますので、ミトンや布巾などでやけどをしないようご注意ください。ポップコーンを召し上がる際は、はじけなかったコーンがまだ混ざっている場合がありますのでご注意ください。

ポップコーンづくりのヒント

- ポップコーンが焦げてしまった場合、電子レンジの出力を下げて再度お試しください。
- カーネルの使用期限をご確認ください。カーネルが古くて固い場合は水分が抜けており弾け難いことがあります。
- 一般的に、シーズニングは細かい程ポップコーン全体をコーティングします。ご使用前にフードプロセッサー等でスパイス、ドライチーズ(パルメザンなど)や乾燥ハーブをブレンドして味付けすると更に美味しくいただけます。

1



在杯中倒入少量谷粒，确保其添加量至少与杯中心的凸起圆圈齐平（约40 g / 1.4 oz）。避免填料不足，因为这可能导致爆米花烧焦。

2



如图所示，折叠。

3



将机器置于微波炉的中间，以高火烹调。根据微波炉的火力，烹饪时间为1-3分钟。

4



注意时间，在翻盖开启时关掉微波炉，此时爆米花已经达到杯子的顶端。如果产品开始冒烟或有烧焦的气味，立即停止烹饪。

5



静置1分钟后，小心将产品从微波炉中取出。放在一个耐热表面上，使其冷却直到可以安全使用——小心，因为底座可能仍然很热。

6



添加调味料后即可享用。

请注意：微波炉各不相同。调整烹饪时间，以适应您的具体设备。小心：从微波炉中取出容器时注意保护双手。

容器或其容纳物加热后可能会变热。吃爆米花时请小心，偶有未爆开的玉米粒

爆米花的小贴士：

- 如果爆米花烧焦，尝试减小微波炉的火力。
- 注意检查谷粒的过期日期。若为陈年干燥的谷粒，也可能不会爆花。
- 一般而言，调味料越精细，就越能更好地包裹在爆米花表面。食用前在食物处理器中混合十香粉、干酪（如帕尔马干酪）和干药草。



Design registered
Designed in the UK
Made in China / Prodotto in Cina
Hecho en China / Feito na China

Joseph Joseph Ltd.
100 Union Street,
London SE1 0NL, United Kingdom.
www.josephjoseph.com

Importato da / Importado por:
Joseph Joseph Deutschland GmbH
Königsallee 92a – 4.Stock,
40212 Düsseldorf,
Germania / Alemania / Alemanha

Joseph Joseph Inc.
41 Madison Avenue
15th Floor, New York,
NY 10010

Joseph Joseph 株式会社
Tel. 0570-031-117
カスタマーサービス受付時間:
10:00~12:00 / 13:00~18:00
(土・日・祝日を除く)