

ZOKU®

QUICK POP® MAKER

INSTRUCTION MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MANUEL D'UTILISATION

www.zokuhome.com

Welcome

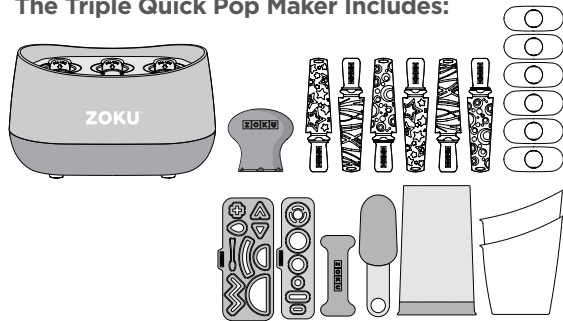
The patented Zoku Quick Pop Maker revolutionizes the way ice pops are made. Watch pops magically freeze before your eyes in minutes. The Quick Pop Maker works with almost any type of juice. Other ingredient ideas include yogurt (mixed with milk so it is easier to pour), sweetened coffee, chocolate milk, fruit smoothies, striped pops, flavored core pops – the possibilities are endless!

Juices that contain artificial sweeteners (aspartame, saccharin, etc.) may be difficult or impossible to remove from the Quick Pop Maker and are not recommended.

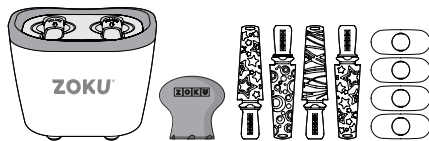
Soft ingredients such as ice cream and pudding may also be difficult to remove since they may be too soft, and the stick may slip out during the removal process.

For Zoku recipes and techniques visit our website **www.zokuhome.com**

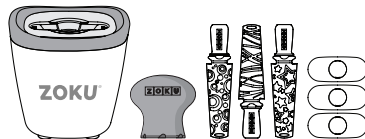
The Triple Quick Pop Maker Includes:



The Duo Quick Pop Maker Includes:



The Single Quick Pop Maker Includes:



Important Safeguards

Please read all instructions before using.
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE
REFERENCE.

⚠ WARNING: THIS PRODUCT IS NOT A TOY. TO AVOID INJURY, CLOSE ADULT SUPERVISION IS NECESSARY AT ALL TIMES WHEN ANY APPLIANCE IS USED BY OR NEAR CHILDREN.

- Do not use plain water or sugar-free beverages in the Quick Pop Maker; the resulting pop will be extremely difficult to remove, and the sticks and the Super Tool may break as a result.

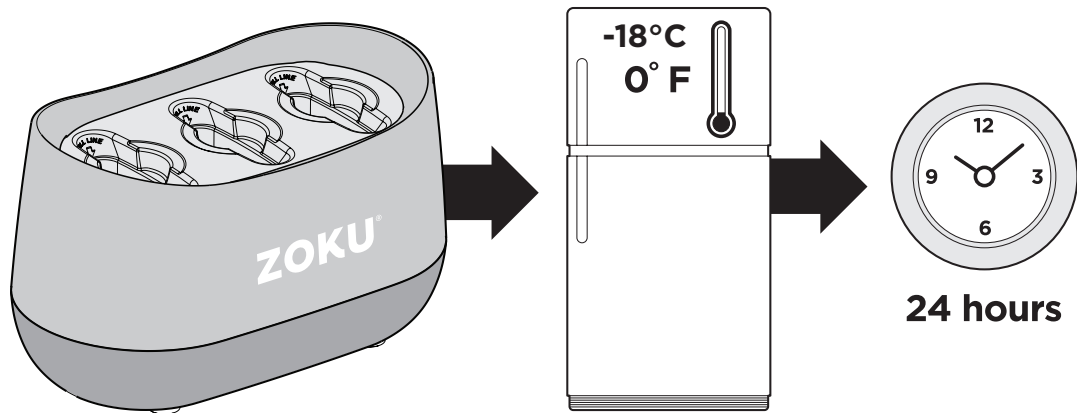
⚠ WARNING: CHOKING HAZARD—Breakage of the sticks or Super Tool could result in a choking hazard for small children. Keep small parts away from children under 3 years of age.

- Do not touch the cold Quick Pop molds with your bare fingers. If your fingers get stuck to the Quick Pop Maker run your fingers under warm water.

- Do not use sharp objects or utensils inside the Quick Pop molds.
- Do not use the Quick Pop Maker over flames, hot plates or stoves, or expose to a heat source.
- **DO NOT WASH THE QUICK POP MAKER IN THE DISHWASHER.**
- Wash with mild soap only and never clean with scouring powders or hard implements.
- Defrost the unit COMPLETELY before washing to prevent water from freezing in the molds.
- After washing, dry the Quick Pop Maker thoroughly before placing it in the freezer. Even residual frozen water in the molds may cause pops to get stuck.
- Do not use tools or sticks that are not provided by Zoku.
- Do not drop the Quick Pop Maker.
- This product is intended for household use only.

1 Freeze The Quick Pop® Maker

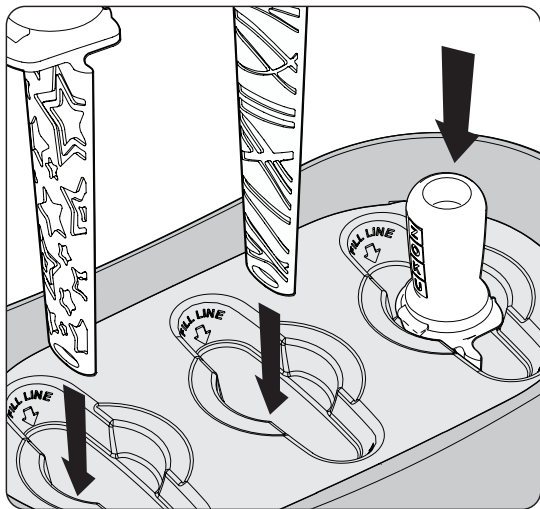
Make sure the molds are COMPLETELY DRY and place the Quick Pop Maker in the freezer for 24 hours. Make sure the freezer temperature is set to 0°F. (-18°C) or less. **PLACE THE QUICK POP MAKER LEVEL AND UPRIGHT IN YOUR FREEZER.**



TIP: Storing the Quick Pop Maker in the freezer is the best way to keep it ready for action.

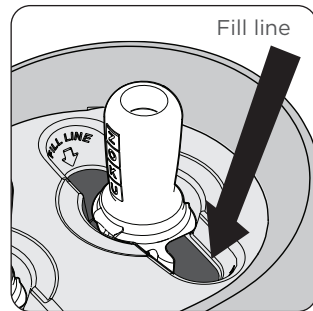
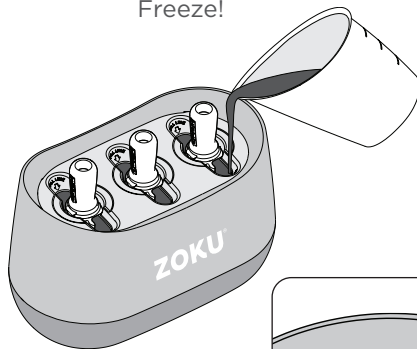
2 Insert Sticks

Remove the Quick Pop Maker from the freezer after approximately 24 hours. Insert sticks and make sure the tabs are lined up with the notch in the mold cavity as shown.



3 Pour Juice

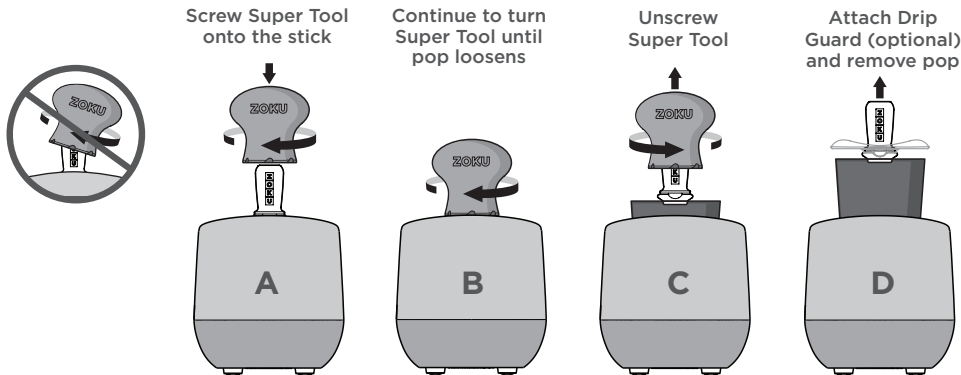
Slowly pour **chilled** juice into the molds and stop just before the fill line as shown. Chilled ingredients will result in faster Quick Pops. Watch it Freeze!



4

Remove and Enjoy!

Once the pop is frozen, place the Super Tool **LEVEL AND UPRIGHT** over the stick and rotate clockwise (fig A). The Super Tool should spin easily until it touches the surface of the metal mold (only apply force when turning the Super Tool once it comes in contact with the top of the mold). Continue turning the Super Tool until the pop loosens from the mold and starts to rise slightly (fig B). Once the pop is loosened, unscrew the Super Tool counter-clockwise to remove it from the stick (fig C). Attach the optional drip guard to the stick and lift the pop out of the mold (fig D).



If the Quick Pop Maker is properly frozen and your juice is chilled, the pops should freeze in 7-9 minutes.* Each Quick Pop Maker can make up to 3 batches (with each additional batch taking longer to freeze) before it needs to be frozen again. The Triple Quick Pop Maker can make up to 9 pops, the Duo Quick Pop Maker can make up to 6 pops, and the Single Quick Pop Maker can make up to 3 pops. *Individual results will vary.

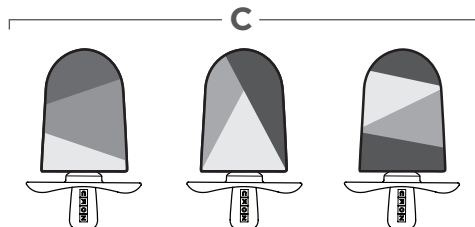
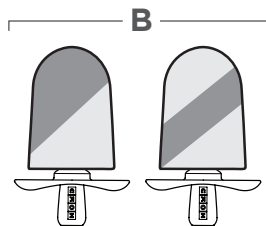
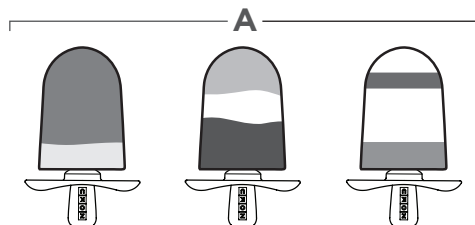
Making Unique Quick Pops®

NOTE: Unique Quick Pops take a bit longer to make than single flavored pops, but they are worth the wait. Also, the number of batches may be reduced when making unique pops.

Zebra Pop

This method produces a pop with multiple layers (fig A). Follow the instructions up until step 3 (on page 4). Then partially fill the mold cavity with juice. Wait until that portion is frozen and then pour a different flavor. Repeat this process until the juice reaches the fill line. Then, continue with step 4 (on page 5).

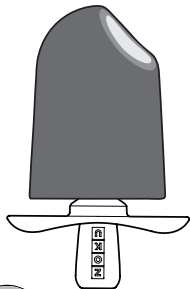
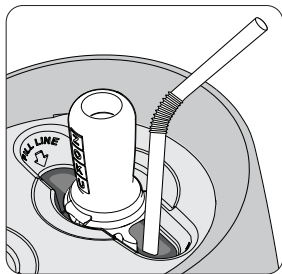
TIP: For fun angles, try tipping the Quick Pop Maker by placing a book under one side while each layer freezes (fig B). For insane Zoku geometry (fig C) use the Zoku Tool Kit, sold separately.



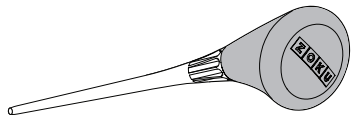
Flavored Core Pop

Pour the shell flavor (follow steps 1-3, on pages 3-4). Wait until you see the outer shell freeze (the longer you wait, the thicker the shell will be). Remove the unfrozen liquid from the center of the pop by drinking it with a straw (fig A) or use the siphon from the Zoku Tool Kit, sold separately (fig B). Next, pour in the core flavor and wait until it freezes. Continue with Step 4 (on page 5).

A



B



Adding Other Ingredients

Other ingredients such as nuts, candy, and fruit can be used in your Quick Pops. Just make sure they are small enough to fit into the molds and that the sticks are properly positioned **BEFORE** the dry ingredients are added. Thinly sliced fruit can be placed on the walls of the molds prior to adding sticks and filling. Just make sure the sticks are inserted properly before filling with liquid. The resulting pop will have fruit lining the outside. In addition, fruit smoothies can be blended and poured into the Quick Pop Maker. The options are endless. BE CREATIVE!

NOTE: Some types of ice cream, yogurts and puddings may be difficult or impossible to remove from the Quick Pop Maker. Since the consistency of these ingredients can be soft, the sticks may slip out of the pop even when they are frozen. If a pop is stuck, do not force the Super Tool or the sticks may break.

Alternative Natural Sweeteners

Natural sweeteners such as agave nectar, honey, maple syrup, molasses, and fruit juice concentrates taste great and help make the pops easier to remove. Make sure the sweeteners are dissolved or incorporated completely into the liquid before pouring into the pop molds.

Cleaning and Storage

DO NOT WASH THE QUICK POP MAKER IN THE DISHWASHER. ALWAYS STORE THE UNIT LEVEL AND UPRIGHT.

We do not recommend washing The Quick Pop Maker after every use. Just place it back in the freezer and it will always be ready to make more Quick Pops!

Cleaning the Quick Pop Maker is simple, here are some important tips to follow:

It is important that the unit is **COMPLETELY DEFROSTED** before washing so water does

not freeze in the molds. Even warm water can freeze quickly and make washing and drying difficult. If water is left in the molds and freezes, the next round of pops may be difficult or impossible to remove.

Clean the Quick Pop Maker and accessories with mild soap and warm water. Do not use scouring powders, pads, or hard implements. Dry the Quick Pop Maker completely before placing in the freezer. Failure to do so may make your next round of pops impossible to remove.

Storing the Quick Pop Maker in the freezer is the best way to keep it ready for action.

Troubleshooting

Uh oh, my Quick Pop is stuck!

Don't sweat it, sometimes it happens. Here are some simple tips to ensure effortless Quick Pop removal:

1) **DO NOT USE BEVERAGES WITH ARTIFICIAL SWEETENERS** such as sucralose, aspartame, saccharin, etc. Plain water, carbonated beverages, or beverages that do not have

enough sugar content may get stuck in the Quick Pop Maker.

2) Make sure the Quick Pop Maker is **COMPLETELY DRY** before putting it in the freezer. **ANY** water that remains in the Quick Pop Maker's molds prior to freezing it may prevent the pops from being removed.

3) Do not fill beyond the fill line. If the molds are overfilled the pops may be impossible to remove (see the illustration on page 4 for fill line indication).

4) Make sure the sticks are in place **and positioned properly BEFORE** pouring ingredients into the Quick Pop Maker (see step 2 on page 4).

5) If a pop is stuck, do not apply excessive force to the Super Tool or try to pry the pop out. Simply defrost the Quick Pop Maker by running it under warm water, refreeze the unit, and try again with another type of juice (see cleaning instructions).

6) The stick may slip out of soft ingredients such as ice cream and pudding. Check and see if the stick is slipping out of the pop. If so, try other ingredients.

The Super Tool is jammed.

If the Super Tool is hard to turn or jams **BEFORE** it comes into contact with the mold surface simply unscrew it and try again. The Super Tool should spin easily until it touches the surface of the metal mold. To prevent the Super Tool from jamming, keep it **LEVEL AND UPRIGHT** when spinning it on the stick. Only apply force when turning the Super Tool once it comes in contact with the top of the mold surface. This will lift the pop from the mold.

My stick broke while removing the Quick Pop.

It is possible to break the stick with the Super Tool when used with excessive force. Visit **www.zokuhome.com** to order replacement parts.

The stick came out and the Quick Pop stayed in the mold.

The ingredients were not completely frozen or they were too soft for making pops (some types of ice cream, puddings and yogurt may not work well). Try waiting longer before removing the pop, or use different ingredients.

The tip of the Quick Pop stayed in the mold.

The stick was not fully inserted into the mold cavity. Be sure the stick is fully seated in the mold cavity **BEFORE** pouring the juice.

The tabs on the stick will not sit properly in the mold.

Make sure that the sticks are inserted **BEFORE POURING JUICE**, and that there are no other ingredients at the bottom of the mold cavity (nuts, fruit etc.) If sticks are not seated properly, the pops will not pull out.

The Quick Pops take a very long time to freeze or won't freeze at all.

The Quick Pop Maker was not completely frozen. Be sure to freeze the unit for 24 hours. The freezer temperature is not cold enough. In order to properly freeze the Quick Pop Maker, your freezer needs to be set to 0°F. (-18°C) or below, which is also the ideal temperature for food storage.

Try placing the unit in a different part of the freezer; different parts of the freezer have different temperatures.

The ingredients are too warm.

Multiple batches of Quick Pops are possible if done in quick succession. Too much time between batches or warm ingredients will cause the Quick Pop Maker to defrost.

Unique Quick Pops take a bit longer to make than single flavored pops. Also, the number of batches may be reduced when making unique pops.

My finger is stuck to the cavity.

If your fingers are stuck to the Quick Pop Maker, run your fingers under warm water. Do not touch the metal part of the Quick Pop Maker when it is frozen.

The Quick Pop Maker container is broken, and the liquid inside is everywhere.

The refrigerant liquid is non-toxic, but do not try to use the Quick Pop Maker any longer. It should be discarded immediately.

I lost my Super Tool/stick/drip cup.

Visit **www.zokuhome.com** to order replacement parts.

Bienvenida

El patentado Quick Pop Maker de Zoku revoluciona la forma de hacer pops. Vea con sus ojos cómo los pops se congelan como por arte de magia en unos minutos. El Quick Pop Maker funciona con casi cualquier tipo de zumo. Otros ingredientes posibles son el yogur (mezclado con leche para facilitar el vertido), café azucarado, chocolate con leche, smoothies de fruta, pops rayados, pops con núcleos de sabores – ¡las posibilidades son infinitas!

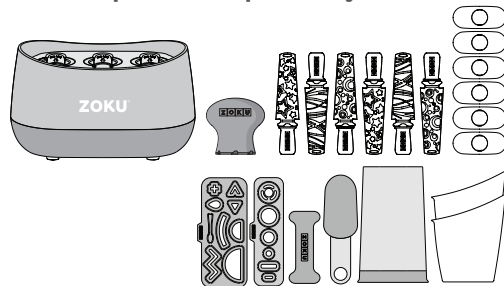
Zumos que contengan edulcorantes artificiales (aspartamo, sacarina, etc.) pueden ser difíciles o imposibles de sacar del Quick Pop Maker y no se recomiendan.

Ingredientes blandos como helado y pudding pueden también ser de difícil extraer ya que si son demasiado blandos el palito se nos puede escapar durante el proceso.

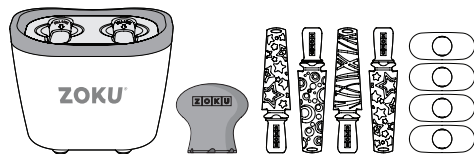
Para recetas y técnicas de Zoku, visite nuestro website

www.zokuhome.com

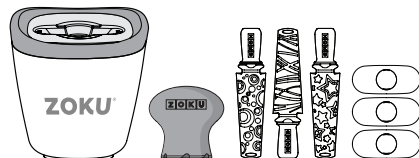
El Quick Pop Maker Triple incluye:



El Quick Pop Maker Duo incluye:



El Quick Pop Maker Single incluye:



Recomendaciones Importantes

Por favor lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.

⚠ ESTE PRODUCTO NO ES UN JUGUETE. PARA EVITAR ACCIDENTES, LA VIGILANCIA POR UN ADULTO ES NECESARIA EN TODO MOMENTO CUANDO EL UTENSILIO ES UTILIZADO POR NIÑOS O CERCA DE ELLOS.

- No utilice agua natural o bebidas sin azúcar en el Quick Pop Maker; el pop resultante será extremadamente difícil de extraer, y los palitos y la Super Tool podrían romperse a consecuencia.

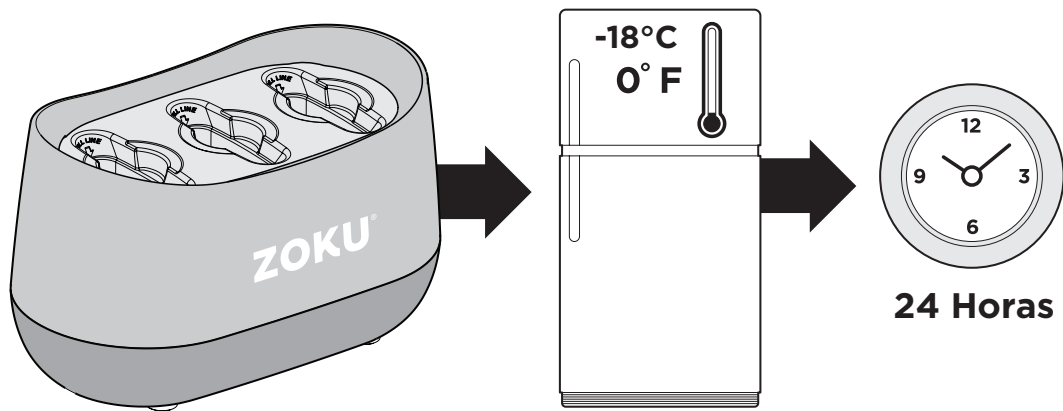
⚠ AVISO: PELIGRO DE ASFIXIA — La ruptura de los palitos o de la Super Tool podría resultar en peligro de asfixia para niños pequeños. Mantenga las partes más pequeñas fuera del alcance de niños menores de 3 años.

- No toque los moldes fríos de Quick Pop Maker con sus dedos sin algún tipo de protección. Si sus dedos se quedan pegados al Quick Pop Maker, páselos bajo agua tibia.

- No utilice objetos o utensilios puntiagudos en el interior de los moldes de Quick Pop Maker.
- No utilice el Quick Pop Maker sobre fuego, platos que estén calientes, ni lo exponga a cualquier otra fuente de calor.
- NO LAVE EL QUICK POP MAKER EN EL LAVAVAJILLAS.
- Lave solamente con un jabón suave y no lo limpie jamás con polvos limpiadores o instrumentos abrasivos.
- Descongele la unidad COMPLETAMENTE antes de lavar para evitar que el agua congele dentro de los moldes.
- Después de lavar, seque minuciosamente el Quick Pop Maker antes de colocarlo en el congelador. Incluso el agua residual en los moldes podría hacer que los pops se quedaran pegados.
- No utilice utensilios o palitos que no sean proveídos por Zoku.
- No deje caer el Quick Pop Maker.
- Este producto es para uso doméstico.

1 Congelar el Quick Pop® Maker

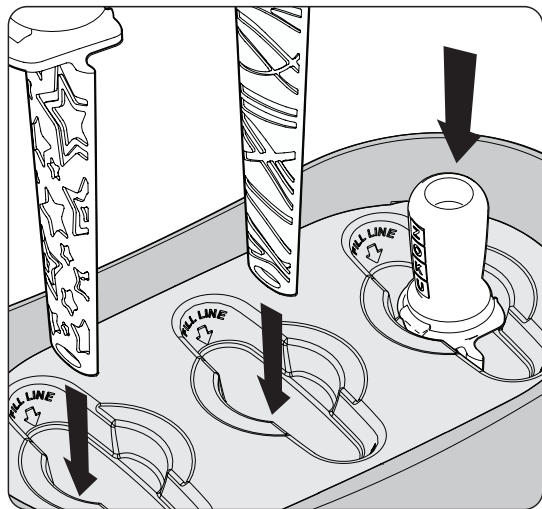
Asegúrese de que los moldes están TOTALMENTE SECOS y coloque el Quick Pop Maker en el congelador durante 24 horas. Asegúrese de que la temperatura es de -18°C o inferior. COLOQUE EL QUICK POP MAKER PLANO Y RECTO EN SU CONGELADOR.



SUGERENCIA: Guardar el Quick Pop Maker en el congelador es la mejor manera de mantenerlo listo para la acción.

2 Insertar Palitos

Saque el Quick Pop Maker del congelador tras unas 24 horas. Introduzca los palitos y asegúrese de que las bandejas están alineadas con la muesca en la cavidad del molde tal como se indica.

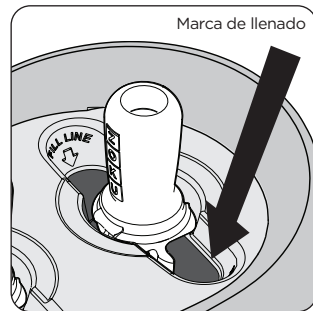


3 Verter zumo

Vierta lentamente el zumo refrigerado en los moldes hasta la marca de llenado. Ingredientes refrigerados permiten reducir el tiempo de preparación de los Quick Pops. ¡Mire cómo se quedan helados!

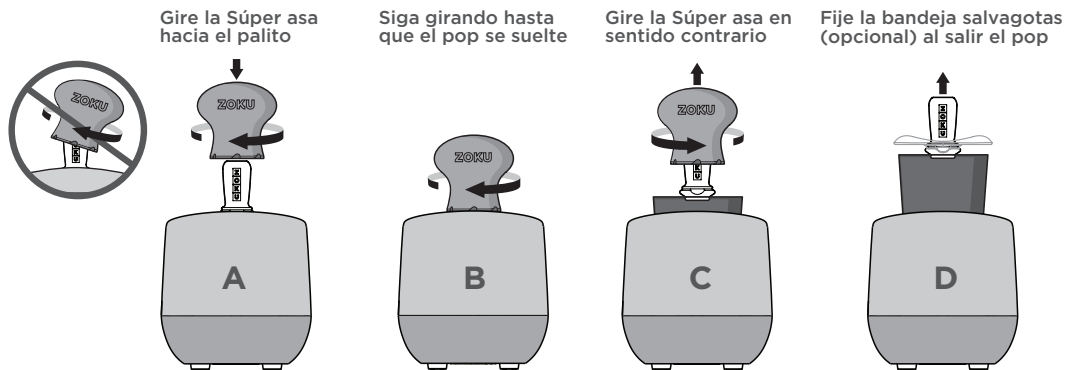


Vaso para verter el zumo no incluido.



4 Saque y disfrute

Una vez el pop esté congelado, coloque la Súper asa PLANA Y RECTA sobre el palito y gire en el sentido de las agujas del reloj (fig A). La Súper asa debería girar fácilmente hasta tocar la superficie del molde metálico (aplique presión al girar la Súper asa solo cuando esté en contacto con la parte superior del molde). Siga girando la Súper asa hasta que el pop se suelte del molde y empiece a subir ligeramente (fig B). Cuando el pop esté suelto, gire la Súper asa en sentido contrario a las agujas del reloj para sacarla del palito (fig C). Fije la bandeja salvagotas (opcional) al palito y levante el pop hacia fuera del molde (fig D).



Si el Quick Pop Maker está bien congelado y el zumo está bien frío, los pops deberían congelar en 7-9 minutos.* Cada Quick Pop Maker permite hacer hasta tres lotes (cada lote adicional tardará más en congelar) antes de que sea necesario volver a congelar. El Triple Quick Pop Maker puede hacer hasta 9 pops, el Duo Quick Pop Maker unos 6, y el Single Quick Pop Maker unos 3. *Los resultados individuales pueden variar.

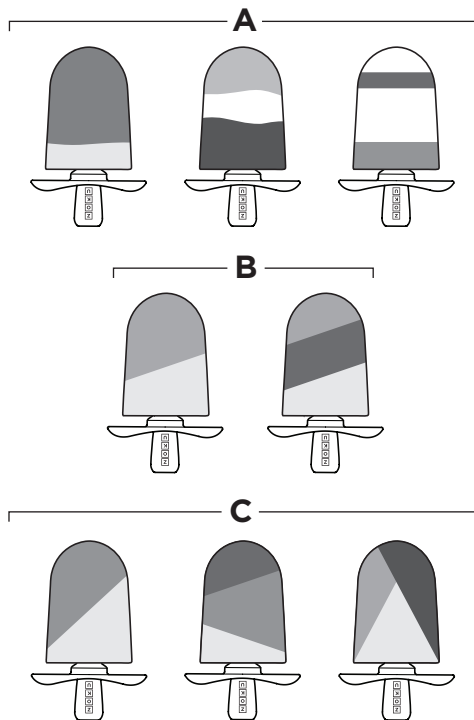
Hacer Unique Quick Pops®

NOTA: Los Unique Quick Pops tardan un poco más que los pops de un solo sabor, pero vale la pena la espera. Igualmente, el número de lotes puede ser más reducido cuando se hacen Unique Pops.

Zebra Pop

Este método permite hacer un pop con varias capas (fig A). Siga las instrucciones hasta el paso 3 (en la página 4). Luego llene de zumo una parte de la cavidad del molde. Espere a que esa parte esté congelada, y luego llene de otro sabor. Repita el proceso hasta que el zumo llegue a la marca de llenado. Enseguida, continúe hasta el paso 4 (página 5).

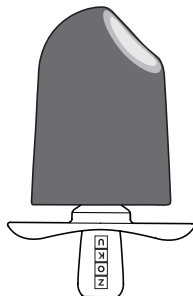
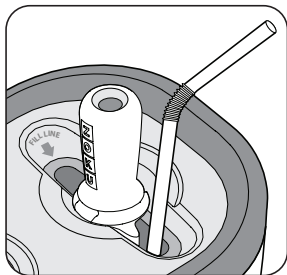
Sugerencia: Para conseguir ángulos divertidos, pruebe con mojar ar el Quick Pop Maker colocando un libro debajo de uno de los lados mientras cada una de las capas se va congelando (fig B). Para lograr unas geometrías Zoku totalmente locas (fig C), utilice el Kit de Utensilios Zoku, que se vende aparte.



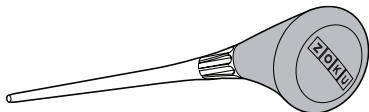
Pop con Relleno de Sabores

Vierta el sabor de base (siga los pasos 1-3 en las páginas 3-4). Espere hasta que las paredes exteriores del pop se vean congelada (cuanto más tiempo deje pasar, más gruesa quedará la base). Quite el líquido no congelado del núcleo central del pop con la ayuda de una paja (fig A) o utilice la perita extractora del Kit de Utensilios Zoku, a la venta por separado (fig B). Enseguida, vierta el sabor para el núcleo y espere a que quede congelado. Continúe con el paso 4 (página 5).

A



B



Añadir Otros Ingredientes

Puede añadir otros ingredientes tales como avellanas, pequeñas golosinas o fruta a sus Quick Pops. Basta asegurarse de que son suficientemente pequeños para caber en los moldes y que los palitos quedan en la posición correcta ANTES de añadir los ingredientes secos. Fruta finamente laminada puede ser colocada en las paredes interiores de los moldes antes de meter los palitos y llenar. Asegúrese que los palitos están correctamente colocados antes de llenar con líquido. El resultado final es que se verá la fruta en la superficie exterior del pop. Smoothies de fruta también pueden ser mezclados y añadidos al Quick Pop Maker. Las opciones son infinitas. ¡No deje de crear!

NOTA: Algunos tipos de helado, yogures y pudings pueden ser difíciles o imposibles de sacar del Quick Pop Maker. Al tratarse de ingredientes blandos, los palitos podrían salirse incluso estando congelados. Si un palito queda pegado, no fuerce la Súper asa; los palitos podrían romperse

Endulzantes Naturales Alternativos

Endulzantes naturales tales como néctar de agave, miel, jarabe de arce, melaza y concentrados de zumo de fruta tienen un sabor estupefaciente y ayudan a sacar mejor los pops. Asegúrese de que los endulzantes se disuelven e incorporan totalmente en el líquido antes de verterlo en los moldes.

Limpieza y almacenamiento

NO LAVE EL QUICK POP MAKER EN EL LAVAVAJILLAS. GUÁRDELO SIEMPRE EN UNA BASE PLANA Y EN POSICIÓN VERTICAL.

No recomendamos lavar el Quick Pop Maker tras cada utilización. Simplemente vuelva a guardarlo en el congelador de modo a que esté siempre listo para hacer más Quick Pops!

Limpiar el Quick Pop Maker es sencillo, basta seguir estas sugerencias: Es importante que esté TOTALMENTE DESCONGELADO antes de lavarlo para que el agua no congele dentro de los moldes, algo que podría ocurrir incluso con agua tibia. Esta congelaría rápidamente, la próxima vez podrá ser muy difícil o imposible sacar los Pops.

Limpie el Pop Maker y los accesorios con un jabón suave y agua

tibia. No lo limpie jamás con polvos limpiadores o instrumentos abrasivos. Seque minuciosamente el Quick Pop Maker antes de volver a colocarlo en el congelador. No hacerlo hará que la próxima vez no pueda sacar los pops.

Guardar el Quick Pop Maker en el congelador es la mejor manera de mantenerlo listo para la acción!

Resolución de problemas Oh oh... el palito quedó atascado!

No se alarme, a veces pasa. Aquí tiene algunas sugerencias para garantizar una extracción del Quick Pop sin esfuerzo:

1) NO UTILICE BEBIDAS CON EDULCORANTES ARTIFICIALES tales como sicalosa, aspartamo, sacarina, etc. El agua natural, las bebidas carbonatadas o bebidas que no tienen contenido suficiente en azúcar podrán quedarse atascadas en el interior en el Quick Pop Maker.

2) Asegúrese de que el Quick Pop Maker está **TOTALMENTE SECO** antes de volver a ponerlo en el congelador. CUALQUIER resto de agua en los moldes de Quick Pop Maker antes de congelar podrá hacer que los pops sean imposibles de sacar.

3) No llene por encima de la marca. Si los moldes están demasiado llenos, podría ser imposible sacar después los pops (véase la ilustración en la página 4 sobre la marca de llenado).

4) Asegúrese de que los palitos están bien colocados y fijados en la posición correcta **ANTES** de verter los ingredientes en el Quick Pop Maker (véase paso 2 en la página 4).

5) Si un pop se queda pegado, no fuerce demasiado la Super asa para intentar hacerlo. Simplemente descongele el Quick Pop Maker colocándolo bajo agua corriente tibia, vuelva a congelar, e intente de nuevo con otro tipo de zumo (véanse las instrucciones de limpieza).

6) El palito podría despegarse de ingredientes blandos como helado y pudding. Verifique si el palito está saliendo del pop. Si es el caso, pruebe con otros ingredientes.

La Súper asa está atestada.

Si la Súper asa es difícil de girar o queda atestada **ANTES** de entrar en contacto con la superficie del molde, gíre para sacarla e intente

de nuevo. La Súper asa debería girar fácilmente hasta tocar la superficie del molde metálico. Para evitar que la Súper asa se quede atestada, manténgala en posición **PLANA Y RECTA** al girarla sobre el palito. Presione solamente al girar la Súper asa cuando esta ya esté en contacto con la parte superior de la superficie del molde. Esto permitirá sacar el pop del molde.

Mi palito se ha roto al sacar el Quick Pop.

Es posible que el palito se rompa con la Súper asa cuando se hace demasiada fuerza. Visite www.zokuhome.com o contacte con su tienda especializada que le vendió Zoku para encargar partes de repuesto.

El palito salió y el Quick Pop se quedó en el molde.

Los ingredientes no estaban totalmente congelados o eran demasiado blandos para hacer pops (algunos tipos de helado, puddings y yogu pueden no ser idóneos). Intente esperar un poco más antes de sacar el pop, o use otros ingredientes.

La punta del Quick Pop quedó en el interior del molde.

El palito no estaba totalmente introducido en la cavidad del molde. Asegúrese de que el palito está bien asentado en la cavidad del molde ANTES de verter el zumo.

Las lengüetas del palito no encajarán adecuadamente en el molde.

Asegúrese de que los palitos son introducidos ANTES DE VERTER EL ZUMO, y que no hay otros ingredientes en el fondo de la cavidad del molde (avellanas, fruta, etcétera). Si los palitos no están bien asentados, los pops no saldrán.

Los Quick Pops tardan mucho tiempo a congelar o ni siquiera se congelan.

El Quick Pop Maker no estaba totalmente congelado. Asegúrese de congelarlo durante 24 horas.

La temperatura del congelador no es suficientemente fría. Para congelar adecuadamente el Quick Pop Maker, su congelador tiene que estar a una temperatura de -18°C o menos, que es la ideal para la conservación de la comida.

Pruebe con colocarlo en otra parte del congelador; zonas distintas del

congelador presentan temperaturas distintas. Los ingredientes estaban demasiado calientes. Es posible hacer varias series de Quick pops si se hacen rápidamente, uno tras otro. Demasiado tiempo entre series o ingredientes tibios harán descongelar el Quick Pop Maker.

Los Unique Quick Pops tardan un poco más en hacerse que los pops básicos de un solo sabor. El número de pops resultantes podría también ser menor.

Mi dedo se ha quedado atrapado en la cavidad.

Si sus dedos se quedan atrapado en el Quick Pop Maker, páselos por agua corriente tibia. No toque la parte metálica del Quick Pop Maker cuando esté congelado.

Se ha roto el recipiente que contiene el Quick Pop Maker y hay líquido en el interior por todas partes.

El líquido refrigerante no es tóxico, pero no intente seguir utilizando el Quick Pop Maker. Debería tirarlo enseguida.

Bienvenue

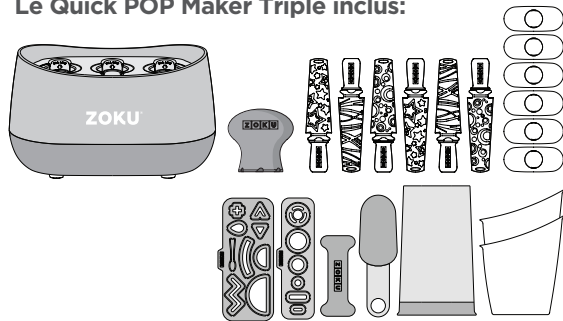
La sorbetière brevetée Quick Pop Maker révolutionne la façon de réaliser des esquimaux. Vos esquimaux se forment en quelques minutes sous vos yeux comme par magie. La sorbetière fonctionne avec pratiquement tous les types de jus. Vous pouvez également utiliser d'autres ingrédients comme le yaourt (mixé avec du lait pour que ce soit plus facile à verser), le café sucré, le lait chocolaté, les jus de fruits smoothies, ou réaliser des esquimaux tigrés, des bâtonnets double saveur. Les possibilités sont innombrables!

Les préparations contenant des édulcorants (aspartame, saccharine, etc.) ne sont pas conseillées, car elles peuvent être difficiles, voire impossibles à démouler.

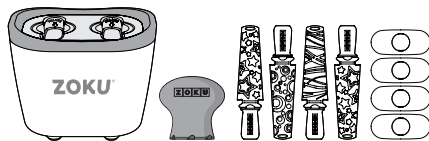
Les préparations molles comme les crèmes glacées et le pudding peuvent également s'avérer difficiles à démouler, car le bâtonnet peut se décoller lors du démoulage si elles sont trop molles.

Allez sur le site www.zokuhome.com pour obtenir les recettes et les techniques de Zoku.

Le Quick POP Maker Triple inclus:



Le Quick POP Maker Duo inclus:



Le Quick POP Maker Single inclus:



Recommandations Importantes

Veuillez lire les instructions suivantes avant toute utilisation.
CONSERVEZ-LES EN CAS DE BESOIN ULTERIEUR.



ATTENTION: CE PRODUIT N'EST PAS UN JOUET. IL DOIT TOUJOURS ETRE UTILISE SOUS LA SURVEILLANCE D'UN ADULTE ET NE DOIT PAS ETRE LAISSE A LA PORTEE D'UN ENFANT SEUL.

- N'utilisez pas de l'eau pure ou des boissons sans sucre dans la sorbetière; l'esquimaux serait alors extrêmement difficile à démouler et les bâtonnets ainsi que la poignée Super Tool pourraient se briser.



ATTENTION: RISQUE DE SUFFOCATION - Les enfants peuvent s'étouffer avec les morceaux brisés des bâtonnets ou de la poignée. Eloignez les petits éléments des enfants de moins de 3 ans.

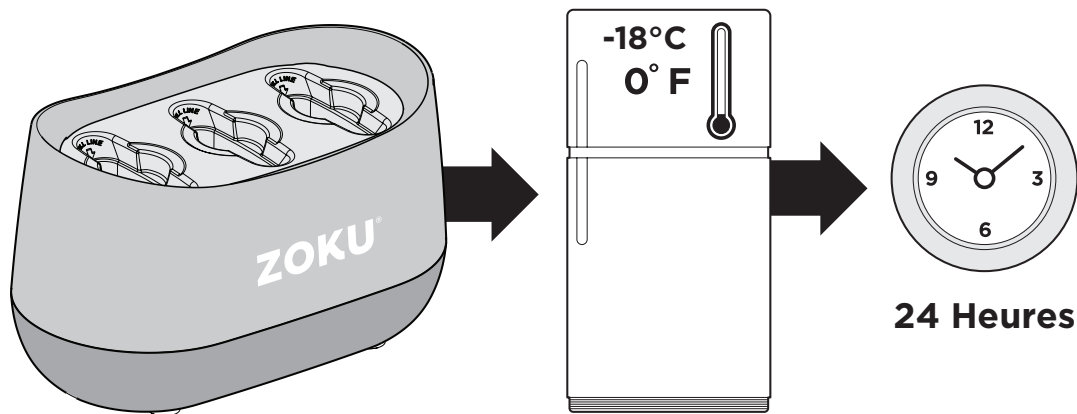
- Ne touchez pas les alvéoles gelées du Quick Pop à main nue. Si vos doigts restent collés à la sorbetière, rincez-les sous l'eau chaude.
- N'utilisez pas d'objets ou d'ustensiles tranchants dans les alvéoles du Quick Pop.

- N'utilisez pas le Quick Pop Maker au-dessus d'une flamme, sur des plaques électriques ou toute autre source de chaleur.
- **NE METTEZ PAS LE QUICK POP MAKER AU LAVEVAISSELLE.**
- Nettoyez avec un savon doux uniquement et n'utilisez jamais de poudre à récurer ni d'éponge abrasive.
- Décongelez le bloc COMPLETEMENT avant lavage pour éviter que l'eau ne congèle dans les alvéoles. L'eau restée dans les alvéoles peut faire coller les esquimaux.
- Après nettoyage, essuyez soigneusement la sorbetière avant de la mettre au congélateur.
- N'utilisez pas d'ustensiles ou des bâtonnets non fournis par Zoku.
- Ne laissez pas tomber le Quick Pop Maker.
- Ce produit est uniquement destiné à un usage ménager.

1

Placez le Quick Pop® Maker au congélateur

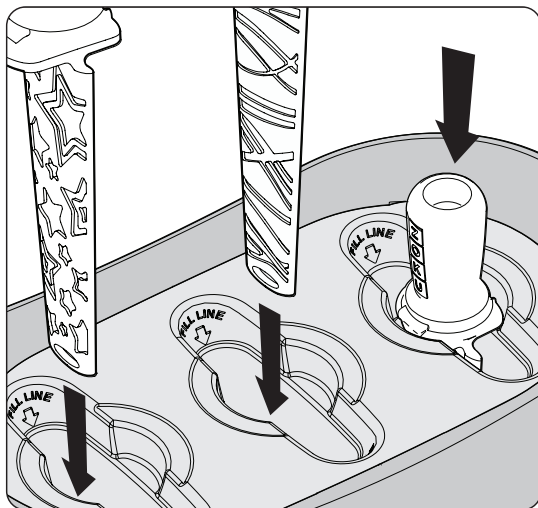
Assurez-vous que les alvéoles sont **COMPLETEMENT SECHES**, puis mettez le bloc au congélateur pendant 24 heures. Vérifiez que la température du congélateur est réglée à **-18° C** ou moins. **PLACEZ LA SORBETIERE À L'HORIZONTALE ET À L'ENDROIT DANS LE CONGELATER.**



2

Insérez les bâtonnets

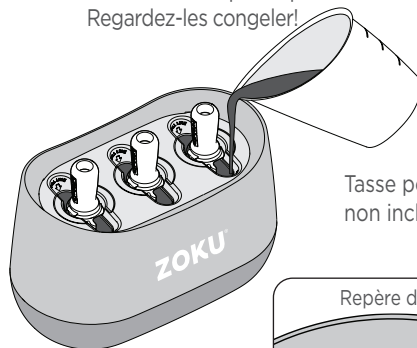
Retirez le Quick Pop Maker du congélateur au bout d'environ 24 heures. Insérez les bâtonnets et vérifiez que les languettes sont alignées dans les encoches comme sur le schéma.



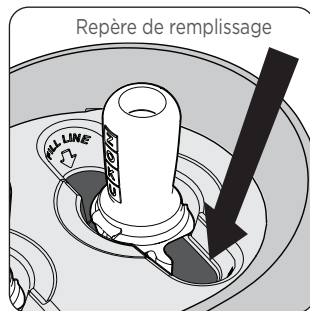
3

Versez le jus

Versez lentement le jus **frais** dans les alvéoles et arrêtez juste avant le repère de remplissage comme indiqué. Une préparation fraîche permet de réaliser plus rapidement des esquimaux. Regardez-les congeler!



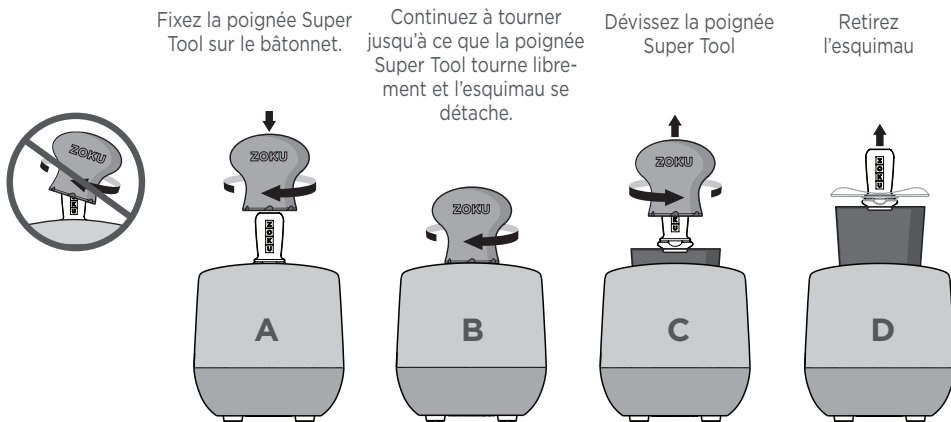
Tasse pour verser
non incluse



4

Démoulez et dégustez!

Lorsque l'esquimau est congelé, fixez la poignée Super Tool sur le bâtonnet et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. A) jusqu'à ce que l'esquimau se détache de l'alvéole et se soulève légèrement (fig B). Dès qu'il se détache, dévissez la poignée Super Tool en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la retirer (fig C). Fixez la base du bâtonnet et sortez l'esquimau de l'alvéole. (fig D).



Si le Quick Pop Maker est correctement congelé et si votre préparation est froide, les esquimaux doivent prendre en 7-9 minutes.* Chaque fournée supplémentaire prendra un peu plus de temps. Le Quick Pop Maker peut réaliser jusqu'à 9 esquimaux (3 fournées). Les esquimaux tigrés et à double saveur prendront plus de temps et cela réduira le nombre de fournées.*Les résultats peuvent varier suivant les cas.

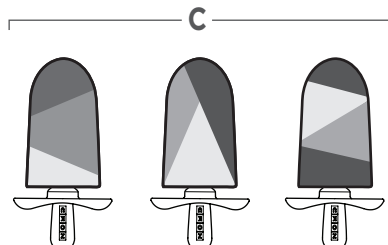
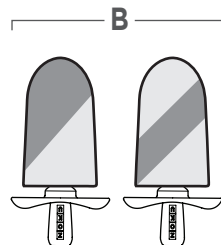
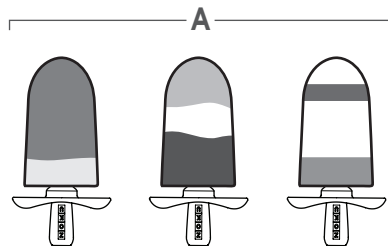
Réalisez des esquimaux originaux

NOTE: La réalisation des esquimaux originaux est un peu plus longue que celle des esquimaux à une seule saveur, mais ça vaut la peine d'attendre. Le nombre de fournées peut par conséquent être moins important.

Esquimaux zébrés

Cette méthode permet de réaliser un esquimau avec différentes bandes (fig. A). Veuillez suivre les instructions jusqu'à l'étape 3 (page 4). Remplissez partiellement l'alvéole avec votre préparation, attendez que cette portion prenne, puis versez un parfum différent. Répétez cette opération jusqu'au repère de remplissage. Puis continuez avec l'étape 4 (page 5).

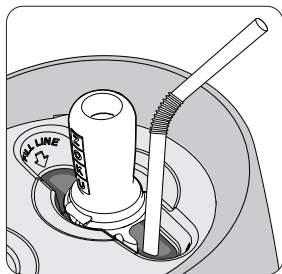
CONSEIL: Essayez d'incliner le Quick Pop Maker en plaçant un livre sous un côté lorsque les bandes congèlent, pour obtenir des angles amusants (fig. B). Pour obtenir des esquimaux avec différentes figures géométriques (fig. C), utilisez le kit de Zoku vendu séparément.



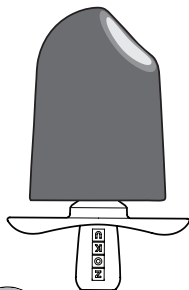
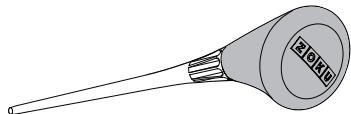
Esquimau double saveur

Versez votre préparation pour l'enrobage (suivez les étapes 1-3 pages 3-4). Attendez de voir la partie extérieure durcir (plus vous attendrez, plus l'enrobage deviendra épais). Retirez le liquide restant en le buvant avec une paille (fig. A) ou en utilisant le siphon du kit Zoku vendu séparément (fig. B). Versez ensuite l'autre préparation au cœur de l'esquimau et attendez qu'elle prenne. Continuez avec l'étape 4 (page 5).

A



B



Mon esquimau est collé!

Calmez-vous, cela peut arriver. Voici quelques astuces pour retirer l'esquimau sans effort:

1) N'UTILISEZ PAS DE BOISSONS AVEC DES EDULCORANTS comme le sucre alimentaire, l'aspartame, la saccharine, etc. L'eau pure, les boissons gazeuses ou les boissons qui ne contiennent pas assez de sucre peuvent coller dans la sorbetière.

2) Vérifiez que le Quick Pop Maker est **COMPLETEMENT SEC** avant de le mettre au congélateur. L'humidité qui reste dans les alvéoles avant la congélation peut empêcher le démoulage.

3) Ne dépassez pas la ligne de remplissage. Si les alvéoles sont trop remplies, le démoulage risque d'être impossible (voir schéma page 4 pour le repère de remplissage).

4) Assurez-vous que les bâtonnets sont en place **AVANT** de verser le liquide dans le Quick Pop Maker.

5) Si un esquimau est collé, ne forcez pas trop sur la poignée Super Tool et n'essayez pas de sortir l'esquimau avec un ustensile. Faites décongeler le Quick Pop Maker en le mettant sous l'eau chaude. Essayez à nouveau avec

une autre sorte de préparation (voir les conseils de nettoyage).

6) Le bâtonnet peut se détacher de l'esquimau avec des préparations molles, telles que les crèmes glacées et le pudding. Si c'est le cas, essayez avec une autre préparation.

Autres produits sucrants naturels

D'autres produits sucrants naturels comme le miel, le sirop d'érable, la mélasse ou les jus de fruits concentrés sont forts en goût et permettent un démoulage plus facile. Assurez-vous que les produits sucrants sont bien dissous et incorporés dans le mélange avant de verser dans les alvéoles.

Ajouter d'autres ingrédients

D'autres ingrédients comme les noisettes, les bonbons et les fruits peuvent être utilisés pour réaliser les esquimaux. Vérifiez seulement qu'ils sont suffisamment petits pour aller dans les alvéoles et que les bâtonnets sont bien placés AVANT d'ajouter les ingrédients. De fines

tranches de fruits peuvent être placées contre les parois des alvéoles avant de mettre les bâtonnets et de remplir les alvéoles. Vérifiez que les bâtonnets sont insérés correctement avant le remplissage. L'esquimau sera ainsi garni de fruits à l'extérieur. Des smoothies à base de fruits peuvent aussi être mixés et versés dans le Quick Pop Maker. Les possibilités sont infinies. Laissez libre cours à votre imagination!

NOTE: Certains types de crèmes glacées, yaourts et pudding peuvent s'avérer difficiles, voire impossibles à démouler. Le bâtonnet peut se détacher de l'esquimau, même congelé, car la consistance est trop molle. Si l'esquimau est collé, ne forcez pas la poignée, sinon les bâtonnets peuvent se casser.

Nettoyage et rangement

NE METTEZ PAS LE QUICK POP MAKER OU LES ACCESSOIRES AU LAVE-VAISSELLE. RANGEZ TOUJOURS LE QUICK POP MAKER À L'HORIZONTALE ET À L'ENDROIT.

Le nettoyage du Quick Pop Maker est simple, mais il est important de suivre les instructions suivantes:

Le bloc doit être **COMPLETEMENT DECONGELE** avant

lavage pour éviter que l'eau ne congèle dans les alvéoles. L'eau chaude peut également congeler rapidement et rendre le nettoyage et le séchage difficiles. Si de l'eau reste dans les alvéoles et gèle, les prochains esquimaux risquent d'être difficiles, voire impossibles à démouler.

Nettoyez le Quick Pop Maker et les accessoires avec un savon doux et de l'eau chaude. N'utilisez pas de poudre à récurer ni d'éponge abrasive. Essuyez le Quick Pop Maker parfaitement avant de le placer au congélateur, sinon la prochaine série d'esquimaux risque d'être impossible à démouler.

Nous ne conseillons pas de nettoyer le Quick Pop Maker après chaque utilisation. Rangez-le tout simplement au congélateur; il sera ainsi prêt pour réaliser d'autres esquimaux!

Rangez le Quick Pop Maker au congélateur pour qu'il soit toujours prêt à être utilisé. Ne le stockez pas au congélateur avec des esquimaux à l'intérieur.

Problèmes rencontrés

L'esquimau ne se démoule pas.

Si la teneur en sucre est trop faible, ou si les ingrédients

sont trop mous (certaines sortes de crèmes glacées, de pudding et de yaourts), l'esquimau peut rester collé dans l'alvéole. Ne tirez pas trop fort et n'utilisez pas un ustensile pour le retirer. Décongelez tout simplement le Quick Pop Maker dans de l'eau chaude, retirez le bâtonnet de l'alvéole, puis congelez le bloc à nouveau.

Si l'alvéole est trop remplie, si les bâtonnets ne sont pas bien positionnés ou s'ils ont été placés une fois la préparation versée, les esquimaux risquent de ne pas se démouler. Assurez-vous de bien placer les bâtonnets dans les alvéoles avant de verser la préparation.

Les esquimaux mettent longtemps à congeler ou ne congèlent pas.

Le Quick Pop Maker n'était pas complètement congelé. Assurez-vous que le bloc est bien placé au congélateur pendant 24 heures.

La température du congélateur n'est pas assez froide. Celle-ci doit être réglée à -18°C ou moins. C'est également la température idéale pour le stockage des aliments.

Essayez de placer le bloc dans une autre partie du congélateur; la température n'est pas la même partout.

La préparation est trop chaude.

Le bâtonnet est sorti et l'esquimau est resté dans l'alvéole.

Les ingrédients ne sont pas complètement congelés ou ils sont trop mous (certaines sortes de crèmes glacées, de puddings et de yaourts peuvent ne pas convenir). Essayez d'attendre plus longtemps avant de retirer l'esquimau ou d'utiliser d'autres ingrédients.

Le bout de l'esquimau est resté au fond.

Le bâtonnet n'était pas complètement inséré dans l'alvéole. Assurez-vous qu'il est bien placé dans l'alvéole **AVANT** de verser la préparation.

La seconde fournée d'esquimaux ne durcit pas.

Il est possible de réaliser de multiples fournées d'esquimaux si elles se succèdent rapidement. Le Quick Pop Maker décongèle s'il y a trop de temps entre les fournées. Il se peut également que la température de votre congélateur ne soit pas assez basse, ou que le Quick Pop Maker ne soit pas complètement congelé. Baissez la température de votre congélateur à -18°C ou moins et laissez le bloc congeler pendant au moins 24 heures.

Les languettes sur le bâtonnet ne s'encastrent pas correctement dans les encoches.

Assurez-vous que les bâtonnets sont bien placés **AVANT DE VERSER LA PREPARATION**, et qu'il n'y a pas un ingrédient sur le dessus de l'alvéole (noisettes, fruit etc.). Si les bâtonnets ne sont pas correctement positionnés, les esquimaux ne se démouleront pas.

Mes doigts restent collés à l'alvéole.

Si vos doigts sont collés au Quick Pop Maker, passez-les sous l'eau chaude. Ne touchez pas la partie métallique du Quick Pop Maker lorsqu'il est congelé.

Le bloc du Quick Pop Maker est cassé et le liquide à l'intérieur s'est répandu partout.

Le liquide réfrigérant n'est pas toxique, mais n'utilisez plus le Quick Pop Maker. Vous devez tout de suite le jeter.

Mon bâtonnet s'est cassé lors du démoulage.

Il est possible de casser le bâtonnet avec la poignée Super Tool si on tire trop fort.



U. S. PATENTS / PATENTES DE EEUU / BREVET AMERICAIN NOS

8,057,207 B2, D630, 407 S, D626,384 S,D626,307 S, D634,988 S, D655,147 S

CANADIAN PATENTS: 2,749,324, Canadian Industrial Design. Registration Number 137761, Propeller, Inc.

ADDITIONAL U.S. & FOREIGN PATENTS, TRADEMARKS, COPYRIGHTS, & REGISTRATIONS ISSUED & PENDING. /

PATENTES ADICIONALES DE EEUU Y OTROS PAISES, MARCAS, DERECHOS DE REPRODUCCION Y, REGISTROS EMITIDOS Y PENDIENTES /

AUTRES BREVETS AMERICAINS ET INTERNATIONAUX, MARQUES, COPYRIGHTS, ET INSCRIPTIONS EN COURS D'HOMOLOGATION

Visit our website for patent information: /

Visite nuestra web para información sobre patentes: /

Visitez notre site Web pour obtenir des informations sur les brevets:

www.zokuhome.com/pages/patent-information

ZOKU, LLC Hoboken, NJ

www.zokuhome.com