

Not online? Call 1-888-314-7733
Our friendly customer service representatives are standing by to make sure you get the good stuff.

good you'll think you're at the movies!

Popper (not for microwave use). Twice as fast as microwave with a lot less fat. Tastes so salt and our special popping oil. Made for stovetop popping in our Whirley-Pop Popcorn at home. Includes gourmet popping corn, our secret buttery movie theaters to help you make perfect popcorn

Real Theater Popcorn

We've packaged the same secret ingredients used by



Priority Code: 072015WP

*Plus minimal shipping charges.
For some, you might be thinking here comes the catch — nothing is "free" anymore. We truly are giving you our products at no cost; but unfortunately the Post Office won't ship it for free (we asked, but they said "no"). The only thing you will need to pay is their minimal shipping cost. We promise!

1. VISIT: www.whirleypopshop.com
2. REGISTER: Register your Whirley-Pop Stovetop Popcorn Popper
3. RECEIVE: 25-year warranty on your Whirley-Pop Popper
- FREE: 90-day warranty on pan and wood parts
- FREE*: 2 Real Theater All-Inclusive Popping Kits
- FREE*: 4 Individual Authentic Popcorn Serving Tubs
- FREE*: Tips & Tricks Guide for making great popcorn
- FREE*: Complete Popcorn Party Guide

FOLLOW THESE THREE EASY STEPS.

Warranty Registration and all kinds of FREE* extras.

Ask your retailer to special-order any of these fine Wabash Valley Farms products.

All-Inclusive Popping Kits

Premeasured popping kits contain gourmet popping corn, premium popping oil and special seasonings. Pick your pleasure Real Theater or Kettle Corn!



Popcorn Toppings

Created to further enhance the flavor of nature's most popular snack. Varieties include:

- Zesty Cheddar Cheese
- Creamy Ranch
- Movie Theater Style
- Sweet Caramel
- Buttery Jalapeño

Gourmet Popping Corn

Only the freshest of gourmet popping corns from Wabash Valley Farms. • Big & Yellow • Baby Yellow • Tender & White • Baby White • Sweet Baby Blue • Lady Finger • Vintage Red • Flavorful Medley



The Original Open-Fire Pop™ Popcorn Popper

Unique design and long handle let you easily make delicious, fluffy popcorn over a campfire, fireplace or backyard grill. Handle extends nearly 2-ft. Makes 4-qts. of popcorn.



Popcorn Bowls

An assortment of popcorn bowls are available for any and every occasion, not to mention appetites of all sizes.



Also available is an array of popcorn fanatic accessories, including popping oils, gift sets, recipes and much more!

Visit Us Online: www.whirleypopshop.com

Access Recipes — 100+ to Choose From

- Activate Your Whirley-Pop Limited Warranty
- Shop numerous Gourmet Popcorn Varieties
- Popcorn Seasonings • Delicious Popping Oils
- Unique Gift Sets • Party Supplies and more

WABASH VALLEY FARMS



wabashvalleyfarms.com

Heartland Customer Service
888-314-7733

6323 North 150 East
Monon, Indiana 47959

Register at whirleypopshop.com or call 888-314-7733



- Never use the popper to cook anything other than popcorn.
- Never leave a popper unattended while popping.
- Never let children use the popper unsupervised.
- Never place the popper in the microwave.
- Never clean the popper with oven cleaner.
- (the safest method is to use a fire extinguisher specially approved for oil fires.)
- Never use water or liquid to extinguish an oil fire
- Never add cheese or other milk-based seasonings to the popper.
- Never return the popper to the hot stove after popping is done.
- Never put your face near a pan that contains hot oil.
- Never shake the popper. Shaking may cause scratching on glass top surfaces.
- Never force the crank when popper is full.
- Never preheat the pan or the oil.
- Never pop using butter or vegetable spray.
- Never use the popper without oil.
- Never place an empty popper on a heated stove (the aluminum can melt).
- Never place in a dishwasher.

NEVER...

- Add seasonings after the corn is popped and in a serving bowl.
- When emptying the popper, hold the wooden handle and open the lid by holding the wooden knob.
- Turn the heat off immediately after done popping.
- Remove popper from heat when popping slows.
- Stir immediately and continuously after placing the popper on the stove.
- Check that lid is attached securely to pan before popping.
- Close the popper lid before popping.
- Use gourmet popping corn.
- Hand wash the pan, and make sure it is thoroughly dry before using.
- Consult stovetop manual for aluminum use on a glass top surface.
- Read and follow all instructions.

ALWAYS...

Safety Do's & Don'ts



Remember when the appeal of homemade popcorn was as much about the cooking experience as it was about the fluffy, crispy, tasty snack?

Well, now you'll get the best of both worlds with your new Whirley-Pop® original hand-crank popcorn popper. It delivers stovetop quality at microwave speed.

It's all in the patented "crank & stir" mechanism that continuously moves the popcorn around, evenly distributing the oil while preventing the popcorn from burning.

It only takes about three minutes for true popcorn perfection, and best of all, Wabash Valley Farms has everything you need in convenient premeasured popping corn pouches. There's no prep time. Just cut, pour and pop.

When you're ready to advance from popcorn enthusiast to outright fanatic, stay with Wabash Valley Farms. Our dedicated customer service will maximize your popcorn fun—just visit our website: www.whirleypopshop.com for the most unique recipes and popcorn products!

And welcome to the family!

Sincerely,

Dani Williams-Paluchniak

Dani Williams-Paluchniak
President

wabashvalleyfarms.com

Heartland Customer Service
888-314-7733

6323 North 150 East
Monon, Indiana 47959

WABASH VALLEY FARMS



PS: Don't forget to register your popper for a 25-year warranty and some FREE stuff!

Don't forget to activate your Whirley-Pop warranty!

* As you become familiar with your popper, you might find you can reduce the amount of oil to as low as a single teaspoon, which reduces fat content.
Because some gourmet popping corns pop up smaller, you may need to add more popping corn to make a full batch.

Important notes:

1. Pour ingredients in the popper according to the chart below.
2. Place popper with added ingredients on the burner and set heat to medium to medium-high, depending on your stove. Do not preheat your burner.
3. Hold the wooden handle with one hand, and slowly turn the crank with the other. Continue stirring like this through the entire process (about 3 minutes) until you only hear an occasional pop or until the crank becomes somewhat difficult to turn. Do NOT force the crank. Remove from heat immediately.
4. Open the lid flap, and pour the popped corn into a serving bowl. Let stand a minute or two to maximize crispiness. Add butter, salt or your favorite seasonings—and enjoy!

full batch	6-quart (24 c.)	1/2 cup	1–3 T.
partial batch	1-quart (4 c.)	1 T.	1 tsp.

Use the proper combination of oil and popping corn



Popping Instructions

- You're ready to pop.
- Wipe out with a paper towel.
- Remove from heat, and allow to cool.
- Heat for 20 seconds, or until oil is hot (don't leave the pan unattended).
- Tilt and roll the pan, coating the bottom and sides.
- Pour a tablespoon of vegetable oil into the pan.
- Wash the pan fresh out of the box. Then season it by doing the following:

FIRST-TIME USE: SEASON THE PAN

Whirley-Pop How-To

FREE Popcorn Party Set ~ Offer Inside!

THE ORIGINAL
Whirley-Pop™



INSTRUCTIONS, FUN FACTS & GOOD TIME GUIDE
INSTRUCCIONES, DATOS CURIOSOS Y GUÍA DE BUENAS TIEMPO
DES INSTRUCTIONS, DES FAITS AMUSANTS ET BON GUIDE DE TEMPS

— WABASH VALLEY FARMS —

🌻 Como usar la Whirley-Pop 🌻

PRIMER USO: SAZONE LA CACEROLA

Lave la cacerola al sacarla de la caja.

Luego sazónela haciendo lo siguiente:

- Vierta una cucharada de aceite vegetal en la cacerola.
- Inclíne y dele vueltas a la cacerola con su muñeca para cubrir el fondo y los lados.
- Caliente por 20 segundos, o hasta que el aceite esté caliente (no deje la cacerola desatendida)
- Quitela del calor y permita que se enfríe
- Límpiela con una toalla de papel.
- Ya está listo para hacer sus palomitas.

Instrucciones de Preparación

1. Agregue los ingredientes a la máquina de palomitas de acuerdo al cuadro a continuación, a menos que esté usando un paquete de palomitas pre-medido.

Utilice la combinación adecuada de aceite y maíz para palomitas

	Tamaño de la palomera	Cantidad de Maíz para palomitas*	Cantidad de Aceite**
Ración completa	6-cuartos (24 tza.)	1/2 taza	1–3 Cda.
Ración parcial	1-cuarto (4 tza.)	1 Cda	1 cdta.

2. Coloque la palomera con los ingredientes añadidos en la hornilla y fije el fuego de medio a medio-alto, dependiendo de su estufa. No pre-caliente su hornilla.
3. Sostenga el asa de madera con una mano, y lentamente gire la manivela con la otra. Continúe revolviendo de esta manera a lo largo de todo el proceso (unos 3 minutos) hasta que solo escuche un estallido ocasional o hasta que la manivela se vuelva un poco difícil de girar. NO fuerce la manivela. Quitela del fuego inmediatamente.
4. Abra la solapa de la tapa, y vierta las palomitas estalladas en un envase para servir. Déjelas reposar por uno o dos minutos para maximizar la textura crujiente Agréguele mantequilla, sal o sus condimentos favoritos – ¡Y disfrute!

Notas Importantes: Important notes:

*Debido a que algunos granos de maíz gourmet estallan más pequeños, puede que requiera agregar más maíz para palomitas para hacer una ración completa.

** A medida que se familiarice con su palomera, puede que descubra que puede reducir la cantidad de aceite tanto como hasta una sola cucharadita, lo cual reduce el contenido de grasa.

• • • • • **¡No olvide activar la garantía de su Whirley-Pop!** • • • • •

🌻 Whirley-Pop Comment ça fonctionne 🌻

PREMIÈRE UTILISATION : PRÉPAREZ LE POÊLON

Lavez le poêlon en le sortant de la boîte. Préparez-le ensuite en suivant les étapes suivantes :

- Mettez une cuillère à table d'huile végétale dans le poêlon.
- Recouvrez complètement le fond du poêlon avec l'huile.
- Chauffez pendant 20 secondes ou jusqu'à ce que l'huile soit chaude (ne laissez pas le poêlon sans surveillance).
- Retirez du feu et laissez refroidir.
- Essuyez avec un essuie-tout en papier.
- Vous êtes prêts à faire du maïs soufflé.

Instructions pour faire éclater

1. Ajouter les ingrédients dans le poêlon en suivant le diagramme ci-dessous, à moins que vous utilisiez votre propre ensemble pré-mesuré.

Utilisez la bonne combinaison d'huile et de maïs à éclater.

	Taille de a machine	Quantité de maïs à éclater*	Quantité d'huile**
Quantité maximale	6-quart (24 tasses)	1/2 tasse	1–3 cuillère à table
Quantité partielle	1-quart (4 tasses)	1 tasse	1 cuillère à table

2. Placez le poêlon avec les ingrédients sur le rond et montez la température à médium ou médium-chaud selon votre four. Ne pas préchauffer le rond.
3. Tenez la poignée de bois avec une main et tournez la manivelle avec l'autre. Brassez continuellement (pendant près de 3 minutes) jusqu'à ce que vous entendiez seulement un éclatement occasionnel ou lorsque la manivelle devient difficile à tourner. Ne PAS forcer la manivelle.Retirez immédiatement du feu.
4. Ouvrez le couvercle et versez le maïs soufflé dans un bol à servir. Laissez reposer pendant une minute ou deux pour maximiser l'effet croustillant. Ajoutez du beurre, du sel ou votre assaisonnement préféré — et régalez-vous !

Notes importantes :

* Puisque certain maïs à éclater gourmet sont plus petit, vous pourriez devoir ajouter plus de maïs pour faire un poêlon complet.

** En vous familiarisant avec le poêlon, vous vous rendrez compte que vous pouvez réduire la quantité d'huile à 1 cuillère à table, ce qui réduit la quantité de gras.

• • • • • **N'oubliez pas d'activer votre garantie Whirley-Pop!** • • • • •

🌻 Los SI y NO de la Seguridad 🌻

🌻 SIEMPRE...

- Lea y siga todas las instrucciones.
- Consulte el manual del fabricante de su estufa para leer acerca del uso de aluminio en una superficie de tapa de vidrio.
- Lave la cacerola a mano, y asegúrese de que esté completamente seca antes de utilizarla.
- Utilice maíz gourmet para palomitas.
- Cierre la tapa de la palomera antes de usar.
- Revise que la tapa esté firmemente sujeta a la cacerola antes de comenzar a hacer palomitas.
- Revuelva inmediata y continuamente después de colocar la palomera sobre la estufa.
- Quite la palomera del fuego cuando los estallidos disminuyan o la manivela se vuelva difícil de girar.
- Apague el fuego inmediatamente después de terminar de preparar las palomitas.
- Al vaciar la palomera, sostenga el asa de madera y abra la tapa agarrando la perilla de madera.
- Agregue los condimentos después de que el maíz esté estallado y servido en un envase

🌻 NUNCA...

- Nunca la coloque en el lavaplatos automático.
- Nunca coloque una palomera vacía en una estufa caliente (el aluminio se puede derretir).
- Nunca utilice la palomera sin aceite.
- Nunca haga palomitas utilizando mantequilla o spray vegetal.
- Nunca pre-caliente la cacerola o el aceite.
- Nunca fuerce la manivela cuando la palomera esté llena.
- Nunca sacuda la palomera. El sacudirla puede causar rayas en superficies de estufa de vidrio.
- Nunca coloque su cara cerca de una cacerola que contenga aceite caliente
- Nunca coloque la palomera nuevamente sobre la hornilla caliente después de terminar de hacer las palomitas.
- Nunca agregue queso u otros condimentos a base de leche a la palomera.
- Nunca utilice agua o líquidos para extinguir un incendio de aceite (el método más seguro es utilizar un extintor de fuego aprobado especialmente para incendios de aceite)
- Nunca limpie la palomera con limpiador de horno.
- Nunca coloque la palomera en el microondas.
- Nunca deje que niños utilicen la palomera sin supervisión.
- Nunca deje la palomera desatendida mientras hace palomitas
- Nunca utilice la palomera para preparar cualquier cosa que no sean palomitas

• • • • • **Regístrese en whirleypopshop.com o llame al 888-314-7733** • • • • •

🌻 Précautions de sécurité 🌻

🌻 TOUJOURS...

- Lisez et suivez les instructions.
- Consultez le manuel du manufacturier pour l'utilisation de l'aluminium sur une surface de verre.
- Lavez le poêlon à la main et s'assurer qu'il est complètement sec avant de l'utiliser.
- Utilisez du maïs à éclater gourmet.
- Nettoyez le couvercle de la machine avant de l'utiliser.
- Assurez-vous que le couvercle est solidement fixé avant d'éclater du maïs.
- Brassez immédiatement et continuellement après avoir placé le poêlon sur le rond.
- Retirez le poêlon du rond lorsque l'éclatement ralenti ou lorsque la manivelle devient difficile à tourner.
- Fermez le rond lorsque vous finissez d'éclater la maïs.
- Lorsque vous videz le poêlon, tenez la poignée de bois et ouvrez le couvercle en tenant la poignée de bois.
- Ajoutez les assaisonnements lorsque le maïs soufflé est dans le bol à servir.

🌻 NE JAMAIS...

- Ne jamais mettre au lave-vaisselle.
- Ne jamais mettre un poêlon vide sur un rond chaud (l'aluminium peut fondre).
- Ne jamais utiliser le poêlon sans huile.
- Ne jamais éclater du maïs avec du beurre ou un vaporisateur végétal.
- Ne jamais préchauffer le poêlon ou l'huile.
- Ne jamais forcer la manivelle lorsque le poêlon est plein.
- Ne jamais brasser le poêlon. Le brassage peut rayer les surfaces de verre.
- Ne jamais placer votre visage prêt d'un poêlon contenant de l'huile chaude.
- Ne jamais replacer le poêlon sur le feu lorsque le maïs est éclaté.
- Ne jamais ajouter du fromage ou des assaisonnements à base de lait dans le poêlon.
- Ne jamais utiliser de l'eau ou un liquide pour éteindre un feu d'huile (la méthode la plus sécuritaire est d'utiliser un extincteur conçu pour les feux d'huiles).
- Ne jamais nettoyer le poêlon avec un nettoyant à four.
- Ne jamais placer le poêlon aux micro-ondes.
- Ne jamais laisser des enfants l'utiliser sans surveillance.
- Ne jamais laisser le poêlon sans surveillance lorsque vous faites éclater du maïs.
- Ne jamais cuire autre chose que du maïs à éclater avec le poêlon.

• • • • • **Enregistrez-vous à whirleypopshop.com ou appelez le 888-314-7733** • • • • •

SPANISH • ESPAÑOL

Registro de la garantía y todo tipo de extras **GRATIS***.

SIGA ESTOS TRES PASOS SENCILLOS.

1. VISITE: www.whirleypopshop.com

2. REGISTRESE: Complete el formulario corto en línea.Haga click en enviar y que empiece la diversión

3. RECIBA:

- **GRATIS:** Garantía de 25 años de su máquina palomera Whirley-Pop
- **GRATIS:** Garantía de 90 días de la cacerola y partes de madera
- **GRATIS*:** 2 paquetes de Palomitas de Cine con todo incluido
- **GRATIS*:** 4 Envases Individuales Auténticos para Palomitas
- **GRATIS*:** Guía de Consejos & Ayudas para hacer unas ricas palomitas
- **GRATIS*:** Guía completa para fiestas de palomitas

La garantía solo es válida dentro de los Estados Unidos y Canadá.
*Además de cargos mínimos de envío.
Algunos de ustedes de seguro están pensando aquí viene la trampa – ya nada es “Gratis”. Realmente le estamos dando nuestro producto sin costo alguno; pero desafortunadamente la Oficina Postal no lo enviará gratis (les preguntamos, pero dijeron que “no”). La única cosa que usted tendrá que pagar son sus cargos mínimos de envío. ¡Se lo prometemos!

Código de prioridad: 072015WP

Verdaderas Cotufas de Cine
Hemos empaquetado los mismos ingredientes secretos utilizados por las salas de cine para ayudarle a hacer cotufas de cine perfectas en casa. Incluye maíz para cotufas gourmet, nuestra sal mantequilla secreta y nuestro aceite especial para estallar el maíz.Hecho para hacer en estufa en nuestra Cotufera Whirley-Pop (no para uso en microondas). Dos veces tan rápido como el microondas con mucho menos grasa. ¡Sabe tan bien que creerás que estás en el cine!

¿No está en línea? Llame 1-888-314-7733

¡Nuestros amistosos representantes de servicio al cliente están listos para asegurarse de que usted obtenga las cosa buenas!

Regístrese **GRATIS** * hoy en @ www.whirleypopshop.com

Enregistrement de la garantie et toutes sortes d’extras **GRATUIT.**

SUIVEZ CES TROIS ÉTAPES FACILES.

1. VISITEZ : www.whirleypopshop.com

2. ENREGISTREZ-VOUS : Remplissez le formulaire en ligne.Appuyez sur soumettre et laissez le plaisir commencer.

3. RECEVEZ :

- **GRATUIT:** Une garantie de 25 ans sur votre machine à maïs soufflé Whirley
- **GRATUIT:** Une garantie de 90 jours sur le poêlon et les pièces de bois
- **GRATUIT*:** 2 ensembles à maïs soufflé tout inclus, comme au cinéma
- **GRATUIT*:** 4 plats individuels authentiques à maïs soufflé
- **GRATUIT*:** Un guide de trucs et astuces pour faire de l’excellent maïs soufflé
- **GRATUIT*:** Le guide complet des soirées maïs soufflé

La garantie n’est valable qu’aux États-Unis continental et au Canada.
*Des frais d’expédition minimaux seront ajoutés.
Pour certain, vous pensez peut-être que l’attrape s’en vient — parce que rien n’est plus « gratuit ».
Nous vous donnons vraiment ces produits sans frais ; malheureusement, la poste ne livre pas gratuitement (nous avons demandé mais ils ont dit « non »). Vous n’avez qu’à payer les couts minimaux de d’expédition. C’est promis ! se!

Code Prioritaire: 072015WP

Maïs soufflé cinéma
Nous avons emballer les mêmes ingrédients secrets utilisés dans les cinémas pour que vous puissiez recréer la même expérience à la maison. Ceci inclu du maïs de haute gamme, notre sel beurré secret et notre huile à souffler unique. Fait pour souffler sur une cuisinière dans notre Whirley-Pop Popcorn Popper (pas pour le micro-ondes). Deux fois plus vite que le micro-ondes avec beaucoup moins de gras. Si bon que vous vous penserez au cinéma!

Pas en ligne? Appelez le 1-888-314-7733

Notre service à la clientèle ce fera un plaisir de vous aidez avec votre commande.

Enregistrez-vous gratuitement aujourd’hui @ www.whirleypopshop.com