

فشار بصوص البينزّا (صلصة الطماطم والثوم والحق)

١٢٠ جرام من الفشار

٣ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون الساخن

١ ملعقة كبيرة من الكسبرة الجافة

١ ملعقة كبيرة من الطماطم الجافة

١ ملعقة صغيرة من الملح

١ ملعقة صغيرة من الفلفل الحار (اختياري).

قم بإعداد الفشار باستخدام الجهاز مع الرجوع إلى قسم

تعليمات الاستخدام.

قم بتقطيع الطماطم الجافة والكسبرة ناعماً ثم يُقْلَب الخليط مع الملح والفلفل الحار (غير موصى به إذا كان الفشار مُعدًا للأطفال) اتركهم ليتمتجوا.

في وعاء كبير، قم برش الفشار بزيت الزيتون الساخن، والتقليب جيّدًا ثم أضاف ببطء المكونات الجافة مع الاستمرار في التقليب لتتبيل الفشار كله جيّدًا.

من المُمكن مزج المكونات الجافة أيضًا في كيس ورقي أو من السّيح كبير.

الفشار بالكراميل

١٢٠ جرام من الفشار

٢ ملعقة كبيرة من الكراميل الجاهز

١٥ جرام من الزبدة

٢ ملاعق كبيرة من السكر الناعم (أو سكر القصب حسب ذوقك).

قم بإعداد الفشار باستخدام الجهاز مع الرجوع إلى قسم

تعليمات الاستخدام.

تتم إذابة الزبدة في فرن الميكروويف وتقليبها مع الكراميل حتى يتم الحصول على سائل متجانس. اتركهم ليتمتجوا. في وعاء كبير، يتم رش الفشار بهذا الصوص، والتقليب جيّدًا ثم إضافة السكر مع الاستمرار في التقليب لتتبيل الفشار كله جيّدًا.

من المُمكن مزج المكونات الجافة أيضًا في كيس ورقي أو من السّيح كبير.

لن يتم إيقاف الإنتاج وقد يصاب المستخدم بسبب الهواء الساخن.

لا تستخدم الجهاز لأكثر من ١٠ دقائق متتالية، وعلى أي حال اتركه ليبرد على الأقل لمدة ١٥ دقيقة بين عملية إعداد الفشار والأخرى.

توصيات مفيدة

تم تصميم الجهاز لجميع أنواع الفشار القياسي وعالي الجودة. نوصي باستخدام الذرة الصفراء عن استخدام الذرة البيضاء. قد يؤدي عدم ملئها بشكل كافٍ إلى فرقة حبوب أقل وخروج

حبوب لم تفرقع أكثر. قد يتسبب الماء الزائد إلى احتراق الحبوب التي تجمعت وإصدار البخار والماء المفرط للوعاء الداخلي (B).

تنبيه

لا تضع أبدًا التوابل أو الزيت في الوعاء الداخلي (B). قم بوضع التوابل على الفشار بعد إخراجها من الجهاز.

التنظيف والصيانة

تنبيه

انتظر حتى يبرد الجهاز تمامًا (أو على الأقل ١٥ دقيقة من إيقاف التشغيل) قبل البدء في تنظيفه.

- افصل الغطاء الشفاف (F) والغطاء (A) والوعاء

(G) عن جسم الجهاز (C).

- قم باستخدام إسفنجة أو قطعة من القماش مُبللة وغير كاشطة لتنظيف الجزء الداخلي والخارجي من الجهاز (C) والوعاء الداخلي (B) المدرج. جفف جيّدًا.

- اغسل الغطاءين (F-A) والوعاء (G) بالماء الدافئ والصابون مستخدمًا إسفنجة أو قطعة قماش غير كاشطين، وجففهما تمامًا.

- اعد تجميع الجهاز ثم قم بتخزينه.

تنبيه

لا تضع أي جزء في غسالة الأطباق. يتم الغسيل دائمًا يدويًا.

الوصفات

باستخدام "POP CORN MAKER PARTY TIME"

تحصل على فشار طبيعي وندي رائحة شبيهة في دقائق قليلة! هو ممتاز هكذا بطبيعتيه، وسيكون وجبة خفيفة صحية ولذيذة دون إضافة أية دهون.

إذا أردت أن تعطيه مزيد من النكهات، يُمكنك إضافة مكونات أخرى حسب ذوقك. نقدم هنا بعض الأفكار:

فشار بجبن البارميزان

١٢٠ جرام من ذرة الفشار

١ ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم.

٢/١ ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل.

١ ملعقة صغيرة من الملح

١ كوب من جبن البارميزان المبشور ناعماً للغاية (أكثر أو أقل حسب ذوقك).

٣ ملاعق صغيرة من زيت الزيتون الساخن

قم بإعداد الفشار باستخدام الجهاز مع الرجوع إلى قسم تعليمات الاستخدام.

قم بخلط مسحوق الثوم والفلفل والملح والبارميزان. اتركهم ليتمتجوا.

في وعاء كبير، قم برش زيت الزيتون الساخن على الفشار.

قم بالتقليب جيّدًا.

أضف ببطء المكونات الجافة مع استمرار التقليب لتتبيل الفشار كله جيّدًا.

من المُمكن مزج المكونات الجافة أيضًا في كيس ورقي أو من السّيح كبير.

الفشار الريفي

١٢٠ جرام من الفشار

٣ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون الساخن

١,٥ ملعقة كبيرة من بلورات الخل البلسمي

١ ملعقة صغيرة من الملح

١ ملعقة كبيرة من البصل المُجفف

قم بإعداد الفشار باستخدام الجهاز مع الرجوع إلى قسم تعليمات الاستخدام.

قم بتقطيع البصل المجفف ناعماً واخلطه مع الملح. اتركهم ليتمتجوا. ضع زيت الزيتون الساخن مع بلورات الخل البلسمي في طبق.

في وعاء كبير، قم برش الفشار بهذه الصوص، وقم بالتقليب جيّدًا ثم أضف ببطء المكونات الجافة مع الاستمرار في التقليب لتتبيل الفشار كله جيّدًا. من المُمكن مزج المكونات الجافة أيضًا في كيس ورقي أو من السّيح كبير.

عند تحميل الجهاز بكمية أكبر من ٦٠ جم من حبوب الذرة، يحترق الفشار السفلي لأنه لا يمكنه الخروج إلى الوعاء.

لا تقم بإزالة الغطاء الشفاف (F) أو الوعاء (G) أثناء عمل الجهاز. عند إزالة الغطاء الشفاف (F) أثناء عمل الجهاز،

١.٦ أي تعديلات غير مرخصة من الشركة

المصنعة يخضع لها الجهاز لها أن تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.

٢.٠ في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح أولاً يجعله غير قادر على العمل من خلال

نزع السلك الكهربائي، ثانيًا ننصح بفق الأجزاء التي لها أن تشكل خطر على الأطفال

و الذين من الممكن أن يستعملوا الجهاز أو احدى مكوناته للعب و اللهو.

٢.١ من الممكن أن تشكل مواد التغليف خطر على

الأطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.

٢.٢ لا تلمس الأسطح الساخنة للجهاز أثناء التشغيل.

٢.٣ لا تترك الجهاز عاملا بمجرد الانتهاء من

إعداد حبوب الذرة المحمصة "الفشار".

قم بإيقاف تشغيله باستخدام المفتاح ذي

الصلة، وافصل القابيس عن مأخذ التيار الكهربائي.

٢.٤ قبل الاستخدام، تحقق من عدم وجود أشياء غريبة في الوعاء الداخلي.

٢.٥ الأجهزة غير مجهزة لتشغيلها بواسطة

جهاز توقيت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل

٢.6 لا لتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا

للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/CE، نرجو قراءة النشرة الخاصة بالملحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل: ٠,٠ واط

وصف الجهاز (الشكل ١)

A غطاء علوي

B وعاء داخلي

C جسم الجهاز

D مفتاح بدء التشغيل / إيقاف التشغيل (تشغيل / إيقاف)

E كوب قياس

F غطاء شفاف

G وعاء فُشار

تعليمات الاستخدام

- قبل الاستخدام لأول مرة، قم بتنظيف الجزء الداخلي والخارجي للجهاز والوعاء الداخلي (B) باستخدام إسفنجة أو قطعة قماش مُبللة وغير كاشطة. قم بالتجفيف جيّدًا.

- ضع الجهاز على سطح مستو بالقرب من مأخذ للتيار الكهربائي. تأكد من أن الكابل لا يلامس الماء.

- ضع جسم الجهاز (C) على الوعاء (G) (الشكل ٢).

- ضع الغطاء الشفاف (F) على جسم الجهاز (C) (الشكل ٣).

- جهز المواد الغذائية اللازمة لإعداد الفُشار: حبوب الذرة، التوابل.

- قم بتوصيل الجهاز بمأخذ التيار بعد التأكد من أن المفتاح الرئيسي (D) على الوضع «OFF».

- قم بتشغيل الجهاز من خلال جعل المفتاح الرئيسي (D) الموجود على جسم الجهاز (C) على الوضع «ON».

- اترك الجهاز يسخن لمدة حوالي دقيقتين، ثم قم بإيقاف تشغيل الجهاز واسكب حبوب الذرة (٦٠ جم)

المجهزة مسبقًا في الوعاء الداخلي (B) باستخدام كوب القياس المُخصص (E) (الشكل ٤). أعد تشغيل الجهاز.

- مع الضغط على اللسان المُخصص، ضع الغطاء العلوي (A) فوق الغطاء الشفاف (F) أثناء عمل الجهاز (الشكل ٥).

ملحوظة: تأكد من أن الغطاء الشفاف (F) والغطاء

العلوي مثبتان جيّدًا قبل بدء التشغيل.

- بعد حوالي ٥٠/٤٠ ثانية، سيبدأ الفشار الساخن في السقوط داخل الوعاء (G).

- عند الانتهاء من إعداد الفشار، قم بإيقاف تشغيل الجهاز بضغط المفتاح (D) على الوضع «OFF» وافصل القابيس عن مأخذ التيار الكهربائي.

- قم بإزالة الوعاء (G) وبه الفشار الجاهز من جسم الجهاز (C) (الشكل ٦).

تنبيه

عند تحميل الجهاز بكمية أكبر من ٦٠ جم من حبوب الذرة، يحترق الفشار السفلي لأنه لا يمكنه الخروج إلى الوعاء.

UWAGA

Wspując do urządzenia nadmierną ilość ziaren kukurydzy, powyżej 60 g, ziarna znajdujące się niżej zostaną przypalone, ponieważ nie wpadają do pojemnika.

Gdy urządzenie jest włączone, nie zdejmować pokryw przezroczystej (F) lub pojemnika (G). Po zdjęciu pokrywę przezroczystej (F) podczas pracy urządzenia, produkcja nie zostanie przerwana, a użytkownik może zostać poparzony gorącym powietrzem.

Nie używać urządzenia dłużej, niż 10 kolejnych minut. Przed kolejnym użyciem urządzenia postawić je do schłodzenia przez co najmniej 15 minut.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania wszystkich rodzajów popcornu standardowego oraz wyższej jakości. Zwykle ziarna kukurydzy żółte są bardziej wskazane do przygotowania, niż białe.

Niewystarczające napełnienie urządzenia może spowodować pęknięcie mniejszej liczby ziaren i wyssypywanie się z urządzenia niegotowego popcornu. Natomiast nadmierne napełnienie pojemnika wewnętrznego (B) może skutkować przypaleniem się pękniętych ziaren i powstawanie dymu.

UWAGA

Wysypać wcześniej przygotowane ziarna kukurydzy do pojemnika wewnętrznego (B). Popcorn doprawiać po jego wysypaniu z pojemnika.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA

Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekać na całkowite schłodzenie urządzenia (lub co najmniej 15 minut od wyłączenia).

- Zdjąć pokrywę przezroczystą (F), pokrywę (A) i pojemnik (G) z obudowy urządzenia (C).

- Do czyszczenia powierzchni wewnętrznej i zewnętrznej obudowy urządzenia (C) oraz pojemnika wewnętrznego (B) używać gąbki lub wilgotnej, miękkiej ściereczki. Dobrze wysuszyć.

- Umyć pokrywę (F-A) i pojemnik (G) ciepłą wodą z detergentem, posługując się gąbką lub miękką ściereczką. Starannie osuszyć.

- Zmontować urządzenie i odstawić.

UWAGA

Nie myć komponentów w zmywarce. Myć wyłącznie ręcznie

PRZEPISY

Za pomocą "POP CORN MAKER PARTY TIME" można uzyskać w kilka minut doskonały i aromatyczny popcorn! Doskonałe smakuje bez żadnych dodatków. Jest jednocześnie zdrową i smaczną przekąską, ponieważ nie zawiera dodatku tłuszczu.

W przypadku chęci uzyskania innego smaku, popcorn można doprawić według własnego gustu. Poniżej podajemy kilka przepisów:

POPCORN Z PARMEZANEM

120 g ziaren kukurydzy do popcornu

1 łyżeczka czosnku w proszku

1/2 łyżeczki zmielonego pieprzu

1 łyżeczka soli

1 filiżanka drobno utartego tartego parmezanu (rozdrobnie

nie dostosować do własnych gustów)

3 łyżeczki podgrzanej oliwy z oliwek

Przygotować popcorn z użyciem urządzenia, stosując się do INSTRUKCJI OBSŁUGI.

Wymieszać czosnek w proszku, pieprz, sól i parmezan. Odstawić.

W dużej misce połączyć popcorn z ciepłą oliwą.

Dokładnie wymieszać.

Dodawać powoli suche składniki, mieszając w celu dokładnego doprowadzenia wszystkich ziaren.

Suche składniki można również wymieszać w dużej papierowej lub tekstylnej torbie.

POPCORN PO CHŁOPSKU

120 g ziaren popcornu

3 łyżeczki podgrzanej oliwy z oliwek

1 łyżeczka suszonego oregano

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka suszonej cebuli

Przygotować popcorn z użyciem urządzenia, stosując się do INSTRUKCJI OBSŁUGI.

Posiekać drobno suszoną cebulę i wymieszać z solą. Odstawić. W naczyniu połączyć ciepłą oliwę z oliwy z sosem z octu balsamicznego.

W dużej misce połąć popcorn uzyskany sosem i dokładnie wymieszać. Dodawać powoli suche składniki, mieszając w celu dokładnego doprowadzenia wszystkich ziaren. Suche składniki można również wymieszać w dużej papierowej lub tekstylnej torbie.

POPCORN ALLA PIZZA

120 g ziaren popcornu

3 łyżeczki podgrzanej oliwy z oliwek

1 łyżeczka suszonego oregano

1 łyżeczka suszonych pomidorów

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka mielonej papryczki (opcjonalnie)

Przygotować popcorn z użyciem urządzenia, stosując się do INSTRUKCJI OBSŁUGI.

Posiekać drobno suszone pomidory i oregano. Wymieszać z solą i papryczką (nie dodawać, jeżeli popcorn przeznac

zony jest dla dzieci). Odstawić.

W dużej misce połąć popcorn ciepłą oliwą z oliwek i dokładnie wymieszać. Dodawać powoli suche składniki, mieszając w celu dokładnego doprowadzenia wszystkich ziaren. Suche składniki można również wymieszać w dużej papierowej lub tekstylnej torbie.

nych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.

17. Urządzenie przeznaczone jest WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.

18. Niniejsz urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2014/35/EU oraz EMC 2014/30/EU oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 dla materiałów stykających się z żywnością.

19. Ewentualne, nie zatwierdzone wyraźnie przez producenta modyfikacje, mogą spowodować utratę bezpieczeństwa użytkowania urządzenia oraz gwarancji.

20. W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez przerwanie zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które wykorzystują urządzenie do zabawy.

21. Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią źródło zagrożenia.

22. Nie dotykać rozgrzanych powierzchni urządzenia podczas jego pracy.

23. Nie pozostawiać pracującego urządzenia po zakończeniu przygotowywania popcornu. Wyłączać urządzenie za pomocą użyciu wyłącznika oraz wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.

24. Przed użyciem sprawdzić, czy w wewnętrznym pojemniku nie znajdują się obce przedmioty.

25. Produkt nie jest zasilany za pomocą timerów zewnętrznych lub za pomocą oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.

26. W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2009/96/WE prosimy o zapoznanie się z informacją załączoną z produktem.

INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ

Zużycie energetyczne w trybie off: 0,0 W

OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)

A Pokrywa górna

B Pojemnik wewnętrzny

C Korpus urządzenia

D Wyłącznik włączania/wyłączania (ON/OFF)

E Miarka

F Pokrywa przezroczysta

G Pojemnik na popcorn

INSTRUKCJA UŻYCIA

- Przed pierwszym użyciem wyčyszcić wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię urządzenia oraz pojemnik wewnętrzny (B) za pomocą gąbki lub wilgotnej miękkiej ściereczki. Starannie osuszyć.

- Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni, w pobliżu gniazda elektrycznego. Sprawdzić, czy przewód elektryczny nie styka się z wodą.

- Umieścić obudowę urządzenia (C) na pojemniku (G) (Rys. 2).

- Umieścić przezroczystą pokrywę (F) na obudowie urządzenia (A) (Rys. 3).

- Przygotować artykuły potrzebne do produkcji popcornu: kukurydżę, dodatki do potraw.

- Po sprawdzeniu, że wyłącznik (D) znajduje się w położeniu „OFF”, podłączyć urządzenie do gniazda prądu.

- Włączyć urządzenie, ustawiając wyłącznik (D) na obu-

dowie urządzenia (C) w położeniu „ON”.

- Pozostawić urządzenie do nagrzania na ok. 2 minuty, następnie włączyć i dodać kukurydżę (60 g) wcześniej przygotowaną w wewnętrznym pojemniku (B), używając miarki (E) (Rys. 4). Ponownie włączyć urządzenie.

- Trzymając wpust blokujący, umieścić górną pokrywę (A) na przezroczystej pokrywie (F) podczas obróbki (Rys. 5).

Uwaga: Upewnić się czy przeźroczysta (F) i górna pokrywa (A) są dobrze przymocowane przed rozpoczęciem działania.

- Po około 40/50 sekundach, gorący popcorn zacznie wpadać do pojemnika (G).

- Po zakończeniu produkcji wyłączyć urządzenie, ustawiając wyłącznik (D) w położeniu „OFF” i wysunąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.

- Wyjąć pojemnik (G) z gotowym popcornem z obudowy urządzenia (C) (Rys. 6).

Internet: www.ariete.net

E-Mail: info@ariete.net

50013 Campi Bisenzio FI - Italy

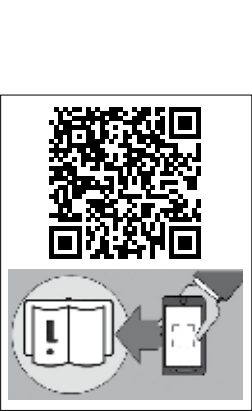
Via San Quirico, 300

Divisione Commerciale Ariete

De Longhi Appliances Srl

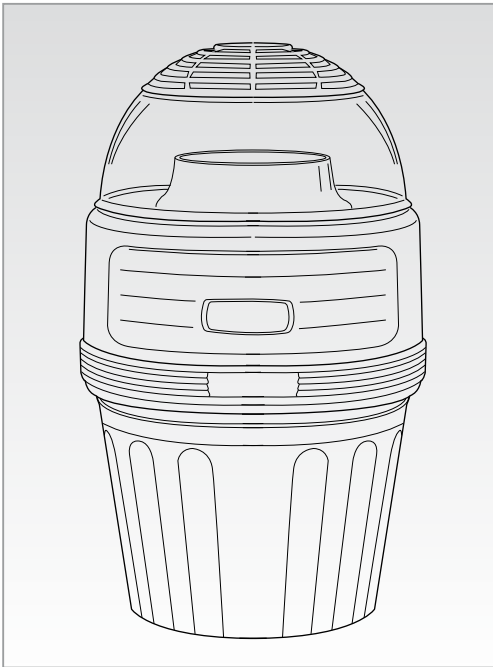
Ariete

Numero Verde
800-808-5906



Cod. 6236103720 Rev. 2 24/06/2025

Ariete



**Прибор для приготовления попкорна
Пристрій для приготування повітряної
кукурудзи (попкорну)
Maszyna do popcornu
آلة لجعل الفشار**