

Интернет: www.ariete.net E-Mail: info@ariete.net 50013 Campi Bisenzio - FI - Italy Via San Quinto, 300 Distributore Commerciale Ariete De Longhi Appliances Srl

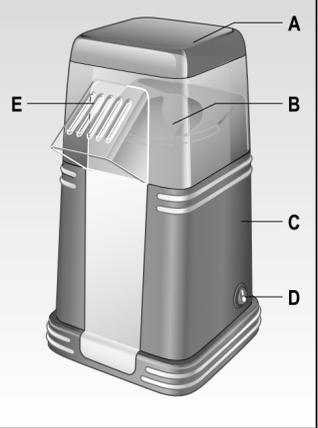


Fig. 1

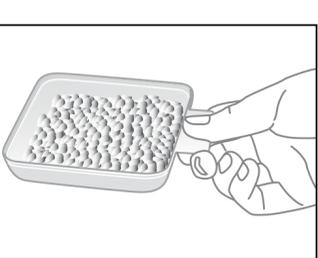


Fig. 2

الصلة، وافصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي.

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

٢٥. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طَبِّقًا للاتحة الأوروبية CE/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)

A	غطاء علوي
B	وعاء داخلي
C	جسم الجهاز
D	مفتاح بدء التشغيل / إيقاف التشغيل (تشغيل / إيقاف)
E	غطاء شفاف

تعليمات الاستخدام

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

ملحوظة: تأكد من أن الغطاء العلوي (E) تم تثبيته بجسم الجهاز (C) قبل البدء في إعداد الفشار.

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

- قد يتخضير العناصر الضرورية لإعداد الفشار: الذرة والتوابل وأطباق أو أكواب لجمع الفشار.

- قد يتوصلل الجهاز بمأخذ تيار كهربائي بعد قيامك بالتأكد من أن المفتاح (D) مضبوط على وضع "الإيقاف".

- ازل الغطاء (A).

- قم ببدء تشغيل الجهاز بضبط المفتاح (D) الموجود على جسم الجهاز (C) على وضع «التشغيل».

- ضع وعاء مناسب تحت فتحة الغطاء العلوي (E) لجمع الفشار.

- ضع الذرة التي تم إعدادها مُسبقًا في الوعاء الداخلي (B).

- بعد حوالي ٤ - ٥ ثاينة، يبدأ الفشار الساخن في الخروج من الفتحة الموجودة على الغطاء (E) والوسقوط في الوعاء.

- عند الانتهاء من إعداد الفشار، قم بإيقاف تشغيل الجهاز بضبط المفتاح (D) على وضع «إيقاف التشغيل» وفصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي.

- قم بإمالة الجهاز إلى الأمام للتأكد من خروج الفشار كله.

تنبيه

لا عمل الجاه بشكل مغرب بوضع كمية أكبر من ٦٠ جرام من الذرة، سينتهي الأمر بالفشار الموجود في الأسفل إلى الاحتراق لعدم نجاحه في الخروج.

لا قم بإزالة الغطاء الشفاف (E) عندما يكون الجهاز عاملا. عند نزع الغطاء الشفاف (E) والجهاز عامل، لن تتوقف عملية إعداد الفشار وقد يُصاب المستخدم بسبب الهواء الساخن.

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

توصيات مفيدة

تم تصميم الجهاز لجميع أنواع الفشار القابسي وعالي الجودة. نوصي باستخدام ذرة الصفراء عن استخدام الذرة البيضاء.

قد يؤدي عدم ملئها بشكل كافي إلى فرقة حبوب أقل وخروج حبوب لم تفرغ أكثر. قد تسبب المرء الزائد إلى احتراق الحبوب التي تحمست وإصدار البخار والماء المغرط للوعاء الداخلي (B).

تنبيه

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

التنظيف والصيانة

تنبيه

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

- افصل الغطاء الشفاف (E) والغطاء (A) عن جسم الجهاز (C).

- استخدم إسفنجة أو قطعة قماش مبللة وغير كاشطة لتنظيف الجزء الداخلي والخارجي من جسم الجهاز (C) وما ضمنه من وعاء داخلي (B). قم بالتنظيف جيدًا.

- اغسل القطعتين (E-A) بالماء الدافئ والصابون مستخدمًا إسفنجة أو قطعة قماش غير كاشطتين، وجففهم تمامًا.

- أعد تركيب الجهاز وقم بوضعه في مكانه.

تنبيه

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

الوصفات

باستخدام "POP CORN MAKER PARTY TIME" تحصل على فشار طبيعي وذو رائحة شهية في دقائق قليلة! هم ممتاز هكذا بطبيعته، ويسون وجبة خفيفة صحية ولذيذة دون إضافة أية دهن.

إذا أردت أن تعطيه مزيد من النكهات، يمكنك إضافة مكونات أخرى حسب ذوقك. تقدم 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 ليمتزجوا. في وعاء كبير، قم برش زيت الزيتون الساخن على الفشار.

قم بالتنقيب جيدًا.

أضف ببطء المكونات الجافة مع استمرار التنقيب لتثبيت الفشار كله جيدًا. من الممكن مزج المكونات الجافة أيضًا في كيس ورقي أو من السبيج كبير.

الفشار البرفي

١٢٠ جرام من الفشار
٣ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون الساخن
١,٥ ملعقة كبيرة من بورات الخل البلسمي
١ ملعقة صغيرة من الملح
١ ملعقة كبيرة من البصل المنحذف

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

AR

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الاحتياطات أثناء استعمال المواد الكهربائية ومنها ما يلي:

١. تأكدوا من أن خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوّة الجهد.

٢. تقادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متّصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.

٣. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.

٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة أثناء الإستعمال.

٥. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،).

٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.

٧. لا يجب أن يتم استخدام الجهاز من قِبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي قدرات محدودة جسديًا أو حسيًا، أو عقليًا، أو الأشخاص الذين ليس لديهم خبرة ومعرفة كافية، إلا إذا قام بمراقبتهم وإرشادهم شخص مسنونل عن سلامتهم.

٨. راقب الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز. لا تغمر أبدا جسم المنتج و القابس وسلك

٩. الكهرياء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.

١٠. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربى قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقِبل التنظيف.

١١. تأكد من تجفيف بديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربى.

١٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم أبدا سحبها من عن بعد.

١٣. لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف الكابل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المُعتمد أريتيه "Ariete"

أو بواسطة فني معتمد من أريتيه، حتى تتجنب أي مخاطر.

١٤. في حالة وجود ضرر أو عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قِبل الشركة المصنعة أو من قِبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، أو على أية حال من قِبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث أو وقوع أي خطر.

١٥. لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال الوصول اليه.

١٦. حتى لا تعرض سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.

١٧.تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي أو تجاري.

١٨. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية EMC/٢٠٠٤/١٠٨/EC، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ١٩٣٥/١٩٣٥ الصادر فيتاريخ ٢٧/٠٤/٢٠٠٤ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

١٩. أي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.

٢٠. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الأجزاء التي لها ان تشكل خطر على الأطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.

٢١. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الأطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.

٢٢. لا تلمس الأسطح الساخنة للجهاز أثناء التشغيل.

٢٣. لا تترك الجهاز عاملا بمجرد الانتهاء من إعداد حبوب الذرة المحمصة "الفشار". قم بإيقاف تشغيله باستخدام المفتاح ذي

ПОПКОРН-ДЕРЕБЕНКО
120 гр кукурузных зерен для поп-корна
3 ст. ложки теплоо оливкового масла
1,5 ст. ложки бальзамической глазури
1 ч.ложка соли
1 ч.ложка обезжиренного лука
Приготовить попкорн с помощью прибора согласно ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ.
Нарезать мелко лук и смешать с сухой солью. Дать постоять. В миске смешать оливковое масло с горячей бальзамической глазурью.

В большую миску насыпать попкорн и заправить приготовленным соусом, хорошо перемешать, затем постепенно добавить сухие ингредиенты, постоянно помешивая, чтобы хорошо заправить весь попкорн. Сухие ингредиенты можно добавлять в большой бумажный или тканевый пакет.

ПОПКОРН "ПИЦЦИАЙОЛА"
120 гр кукурузных зерен для поп-корна
3 ст. ложки теплоого оливкового масла
1 ст.ложка сухого орегана
1 ст.ложка сухих помидор
1 ч.ложка соли
1 ч.ложка красного молотого перца (по желанию)
Приготовить попкорн с помощью прибора согласно ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ.
Мелко измельчить помидоры и орегано, перемешать с солью и перцем (не рекомендовано для детей). Дать постоять. В большую миску насыпать попкорн и заправить горячим оливковым маслом, хорошо перемешать, затем постепенно добавить сухие ингредиенты, постоянно помешивая, чтобы хорошо заправить весь попкорн. Сухие ингредиенты можно добавлять в большой бумажный или тканевый пакет.

ПОПКОРН С КАРАМЕЛЬЮ
120 гр кукурузных зерен для поп-корна
2 ст. ложки готовой карамели
15 г сливочного масла
2 ст.ложки сахарного песка (или тростникового сахара, по желанию)

Приготовить попкорн с помощью прибора согласно ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ.
Распостить масло в микроволновой печи и перемешать карамель до образования однородной жидкости. Дать постоять. В большую миску насыпать попкорн и заправить приготовленным соусом, хорошо перемешать, затем добавить сахар, постоянно помешивая, чтобы хорошо заправить весь попкорн.

Сухие ингредиенты можно добавлять в большой бумажный или тканевый пакет.
Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/vr4b0defg, где wk – неделя производства yr – год производства ab0defg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №769 от 16 августа 2011 года
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комисии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года
Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону /мглы на упаковке изделия.

220-240В~ - 50/60Гц - 1200Вт - Класс I – IPX0
Сделано в Китае
Импортер: ООО «Медiateх»,
Юридический адрес:127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2
Фактический адрес:119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом. II, ком.3

Изготовитель: De'Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Кукирио 300.

Импортер: ООО «Медiateх»,
Юридический адрес:127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2
Фактический адрес:119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом. II, ком.3

Импортер: De'Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Кукирио 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: http://www.ariete.net/ru/assistance
Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено. Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону /мглы на упаковке изделия.

220-240В~ - 50/60Гц - 1200Вт - Класс I – IPX0
Сделано в Китае

Соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №769 от 16 августа 2011 года
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года
Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону /мглы на упаковке изделия.

Импортер: ООО «Медiateх»,
Юридический адрес:127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2
Фактический адрес:119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом. II, ком.3

Импортер: De'Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Кукирио 300.

Импортер: ООО «Медiateх»,
Юридический адрес:127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2
Фактический адрес:119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом. II, ком.3

ПОП-КОРН С ПАРМЕЗАНОМ
120 гр кукурузных зерен для поп-корна
1 ч.л. молотого сухого чеснока
1/2 ч.л. молотого черного перца
1 ч.л.соли
1 чашка мелко тертого пармезана (по вкусу)
3 ложки теплоого оливкового масла
Приготовить попкорн с помощью прибора согласно ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ.
Смешайте порошок чеснока, перец, соль и сыр пармезан. Дать постоять. В большую миску насыпать попкорн и налить горячее оливковое масло. Хорошо перемешать. Медленно добавьт сухие ингредиенты, постоянно помешивая, чтобы хорошо заправить весь попкорн. Сухие ингредиенты можно добавлять в большой бумажный или тканевый пакет.

нозиям прибора во время работы.

23.Обязательно выключать прибор после окончания производства попкорна. Выключить прибор с помощью выключателя и выньте вилку из розетки.

24.Перед использованием убедитесь, что внутренняя емкость не содержит посторонних предметов.

25.  В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EC прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)
A Верхняя крышка
B Внутренняя емкость
C Корпус прибора
D Двухпозиционный переключатель (ON/OFF)
E Прозрачная крышка

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
- Перед первым использованием очистить внутреннюю и наружную часть прибора и внутреннюю емкость (B) влажной неабразивной губкой или тряпкой. Вытереть насухо.

Примечание: Убедитесь, что верхняя крышка (E) прикреплена к корпусу (C) перед началом производства.

- Установить прибор на ровную поверхность рядом с электрической розеткой. Убедитесь, что кабель не вступает в контакт соводой.

- Подготовить продукты питания, необходимые для производства попкорна: кукурузные зерна, приправа, миски или пакетики для готового попкорна.

- Подключить прибор к розетке, убедившись, что переключатель (D) находится в положении "OFF".

- Снимите крышку (A).
- Включите прибор, установите регулятор (D) на корпусе (C) на «0».
- Поместите подходящую емкость для сбора попкорна под верхнюю крышку (E).
- Насыпать кукурузу во внутренний резервуар (B).
- Примерно через 40-50 секунд горячий попкорн начнет выходить из отверстия в крышке (E) и падать в емкость.
- По окончании работы выключите питание, установа регулятор (D) на «OFF», и выньте вилку прибора из розетки.
- Наклоните прибор вперед, полностью освобождая его от попкорна.

ВНИМАНИЕ
При загрузке прибора количеством зерен, превышающим 60 г, нижний слои попкорна поджарит, так как не может подняться наружу.

Не удалять прозрачную крышку (E) с выключеного прибора. При снятии прозрачной крышки (E) с работающего прибора производство попкорна не прерывается, и пользоваться может получить травму от горячего воздуха.

Не используйте прибор более 10 минут подряд, дайте ему остыть в течение не менее 15 минут, прежде чем начать производство новой партии поп-корна.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
Прибор предназначен для всех видов стандартного попкорна и попкорна более высокого качества. Желтая кукуруза, как правило, предпочтительнее белой. При недостаточном количестве кукурузы в резервуаре зерен «ворзвется» меньше и выход не расширившихся зерен увеличится. Чрезмерное количество кукурузы может привести к подгоранию расширившихся зерен и появлению дыма, перегружая внутренний резервуар (B).

ВНИМАНИЕ
Не добавляйте приправы или растительное масло во внутреннюю емкость (B). Ароматизировать попкорн после его удаления из прибора.

ЧИСТКА И УХОД
ВНИМАНИЕ
Подождите, пока устройство остынет полностью (или по крайней мере через 15 минут после выключения), прежде чем начинать чистку.

- Снимите прозрачную крышку (E) и крышку (A) с корпуса (C).

- Используйте неабразивную губку или влажную ткань для очистки внутренней и наружной части корпуса (C) и внутренней емкости (B). Насухо вытереть.

- Промойте крышки (E-A) теплой мыльной водой, используя неабразивные губки или ткань и вытрите насухо.

- Монтировать прибор и положить на хранение.

ВНИМАНИЕ:
Не мыть компоненты прибора в посудомоечной машине. Всегда мыть вручную.

РЕЦЕПТЫ
С помощью прибора "POP CORN MAKER PARTY TIME" можно приготовить настоящий вкусный попкорн в считанные минуты! Такой попкорн без добавления жира будет натуральной, здоровой и вкусной закуской. Если вы хотите разнообразить лакомство, чтобы сделать его вкуснее, можно добавить другие ингредиенты, в зависимости от вашего вкуса. Вот некоторые идеи:

ПОП-КОРН С ПАРМЕЗАНОМ
120 гр кукурузных зерен для поп-корна
1 ч.л. молотого сухого чеснока
1/2 ч.л. молотого черного перца
1 ч.л.соли
1 чашка мелко тертого пармезана (по вкусу)
3 ложки теплоого оливкового масла
Приготовить попкорн с помощью прибора согласно ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ.
Смешайте порошок чеснока, перец, соль и сыр пармезан. Дать постоять. В большую миску насыпать попкорн и налить горячее оливковое масло. Хорошо перемешать. Медленно добавьт сухие ингредиенты, постоянно помешивая, чтобы хорошо заправить весь попкорн. Сухие ингредиенты можно добавлять в большой бумажный или тканевый пакет.

ми или умственным способностям; лица с недостаточным опытом и знаниями обращения с прибором могут пользоваться прибором только под строгим надзором человека, ответственного за их безопасность, или после подробного инструктажа этого человека.

8. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

9. Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.

10. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.

11. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.

12. При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.

13. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченными техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.

14. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинителя могут привести к неисправности.

15. Не оставляя прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.

16. Для обеспечения безопасности прибора использовать только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.

17. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.

18. Данное устройство соответствует требованиям директив 2006/95/ЕС и ЭМС 2004/108/ЕС и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.

19. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.

20. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.

21. Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

22. Не прикасайтесь к горячим поверх-

Me to "POP CORN MAKER PARTY TIME" θα έχετε αυθεντικά και τραγανά поп κορν σε λίγα λεπτά! Είναι υγιεινότερα και φυσικά θα γίνουν ένα υγιεινό και γευστικό σνακ γιατί είναι χωρίς πρόσθετα λίπη. Αν θέλετε να τα κάνετε πιο γευστικά, μπορείτε να προσθέσετε άλλα υλικά ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Ιδού μερικές ιδέες:

ΠΟΠ ΚΟΡΝ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ
120 γρ. καλαμπόκι για поп κορν
1 κουτάλι σκόρδο σε σκόνη
1/2 κουτάλια πιπέρι σε σκόνη
1 κουτάλι αλάτι
1 φλιτζάνι παρμεζάνο τριμμένη πολύ λεπτή (πάνω κάτω ανάλογα με τις προτιμήσεις σας)
3 κουτάλια ελαιόλαδο ζεστόμεγνο

Ετοιμάτε τα поп κορν χρησιμοποιώντας τη συσκευή, έχοντας σαν αναφορά την παράγραφο ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ.

Αναμίξτε το σκόρδο σε σκόνη, το πιπέρι, το αλάτι και την παρμεζάνα. Αφήστε τα να ξεκουραστούν.

Σε ένα ευρύ πηλίνο δοχείο, βρέξτε τα поп κορν με το ζεστό ελαιόλαδο. Ανακατέψτε καλά.

Προσθέστε αργά τα άλλα υλικά συνεχίζοντας να ανακατώνετε για να χορηριστούν καλά όλα τα поп κορν. Τα ξηρά υλικά μπορούν να αναμιχθούν επίσης, σε μια ευρύχωρη χάρτινη ή υφασμάτινη σακούλα.

ΠΟΠ ΚΟΡΝ ΡΟΥΣΤΙΚΑ
120 γρ. поп κορν
3 κουτάλια ζεσταμένο ελαιόλαδο
1,5 κουτάλια γλάσο βαλασικού γυδιού
1 κουτάλια αλάτι
1 κουτάλι σφουδαμένου κρεμμυδιού

Ετοιμάτε τα поп κορν χρησιμοποιώντας τη συσκευή, έχοντας σαν αναφορά την παράγραφο ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ.

Φιλοκόψτε το σφουδαμένο κρεμμύδι και αναμίξτε με το αλάτι. Αφήστε να ξεκουραστούν. Σε ένα πηπάι αλάτι και την πιπεριά (δεν συνιστάται να προσθέσετε για παιδιά). Αφήστε τα να ξεκουραστούν. Σε ένα ευρύ πηλίνο δοχείο, βρέξτε τα поп κορν με αυτή τη σάλτσα, ανακατέψτε καλά, προσθέστε στη συνέχεια αργά τα ξηρά υλικά συνεχίζοντας να ανακατώνετε για να χορηριστούν καλά όλα τα поп κορν. Τα ξηρά υλικά μπορούν να αναμιχθούν επίσης, σε μια ευρύχωρη χάρτινη ή υφασμάτινη σακούλα.

ΠΟΠ ΚΟΡΝ Α ΛΑ ΠΙΣΤΑΙΟΛΑ
120 γρ. поп κορν
3 κουτάλια