

UK	
ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ	
УВАЖНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ЦИМИ ІНСТРУКЦІЯМИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.	
Під час експлуатації електричних пристроїв слід дотримуватися належних правил безпеки, а саме:	
1. Переконайтеся в тому, що напруга пристрою відповідає напрузі Вашої мережі електричного живлення.	
2. Забороняється залишати пристрій увімкнутим у мережу електричного живлення без нагляду; після кожного використання слід вимкнути пристрій та від'єднати його від мережі живлення.	
3. Забороняється залишати пристрої на джерелах тепла або біля них.	
4. Під час використання встановити пристрій на горизонтальну, стійку та добре освітлену поверхню.	
5. Не залишати пристрій під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.д.).	
6. Слідкувати за тим, щоб провід електричного живлення не торкався гарячих поверхонь.	
7. Не слід допускати до роботи з пристроєм осіб (дітей включно) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними спроможностями, а також осіб з недостатнім знанням пристрою та незначним досвідом роботи з ним. Такі особи повинні користуватися пристроєм лише під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.	
8. Слідкувати за тим, щоб діти не бавилися з пристроєм.	
9. Забороняється занурювати у воду та інші рідини корпус пристрою, вилку або провід електричного живлення, а також користуватися вологою тканиною для догляду за пристроєм.	
10. Перед тим, як встановити або зняти якісь складові частини з пристрою з метою догляду за ним, слід спочатку вийняти вилку з розетки електричного живлення, навіть якщо пристрій не працює.	
11. Перед тим, як торкатися перемикачів та кнопок на пристрої з метою регулювання, а також вилки чи проводу живлення, слід переконатися в тому, що Ваші руки сухі.	
12. Щоб вийняти штепсельну вилку з розетки, слід взятися рукою безпосередньо за корпус самої вилки. Забороняється вимикати вилку, потягнувши за провід живлення.	
13. Забороняється користуватися пристроєм, якщо провід або вилка живлення пошкоджені; будь-який ремонт, включно заміну проводу живлення, повинен виконувати кваліфікований персонал центру технічного обслуговування Ariete або уповноваженого ним центру, щоб запобігти будь-якими ризикам.	
14. У випадку використання електричних подовжувачів, щоб гарантувати безпеку користувачів та середовища використання, ці подовжувачі повинні відповідати потужності пристрою. Невідповідні подовжувачі можуть спричинити неполадки в роботі пристрою.	
15. Забороняється залишати провід у підвішеному стані у місцях, де за нього може потягнути дитина.	
16. Щоб забезпечити безпеку пристрою	

слід завжди використовувати лише оригінальні запасні частини та аксесуари, схвалені виробником пристрою.

17. Цей пристрій розроблений та виготовлений **ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ**, забороняється використовувати його за комерційним або промисловим призначенням.

18. Цей пристрій відповідає вимогам директив 2006/95/ЕС та ЕМС 2004/108/ЕС, а також розпорядженою ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

19. Будь-які зміни в конструкції цього пристрою, не схвалені відповідним чином виробником, можуть поставити під загрозу безпеку пристрою та призвести до анулювання гарантії.

20. У випадку завершення терміну використання пристрою слід відрізати провід живлення, щоб ним не можна було більше скористуватися. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини пристрою, що можуть бути небезпечними, особливо для дітей, які можуть використати їх як іграшку.

21. Складові упаковки не слід залишати у досяжних дітям місцях, оскільки вони можуть бути потенційним джерелом небезпеки.

22. Не торкатися до гарячих поверхонь приладу під час його використання.

23. Не залишати пристрій увімкненим після завершення приготування попкорну. Вимкнути його за допомогою відповідного вимикача, а потім вийняти вилку з розетки електричного струму.

24. Перед використанням перевірити, щоб у внутрішній посудині не було ніяких сторонніх предметів.

25. Забороняється використовувати пристрій з системами живлення із зовнішніми таймерами або з дистанційним керуванням.

26.  Правила переробки пристрою у відповідності до вимог європейської Директиви 2012/19/ЄС зазначені у відповідному інформаційному листі, що надається до цього виробу.

ЗБЕРІГАТИ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ОПИСАННЯ ПРИСТРОЮ (Мал. 1)

A Верхня кришка
B Внутрішня посудина
C Корпус пристрою
D Перемикач вмикання/вимикання (ВВМКН/ВВМКН)/(ОН/OFF)
E Мензурка для вимірювання
F Прозора кришка

ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ

- Перед першим використанням протерти зовні та зсередини пристрій та внутрішню посудину вологим м'яким віхтем або серветкою. Ретельно висушити.
- Встановити пристрій на рівню поверхню поблизу від розетки електричного живлення. Переконайтеся в тому, що немає ризику змочування проводу.
- Встановити прозору кришку (F) на корпус пристрою (C) (Мал. 2).
- Підготувати все необхідне для приготування повітряної кукурудзи (попкорну): кукурудзу, приправу, посудину або пакети для збору готового попкорну.
- Перевірити, щоб перемикач (D) був у положенні "ВВМКН/OFF", після цього вставити вилку в розетку електричного струму.
- Підставити відповідну посудину під отвір у прозорій кришці (F) для збору попкорну.
- Увімкнути пристрій, для цього перевести перемикач (D) на корпусі пристрою (C) в положення "ВВМКН/ОН".
- Засипати підготовлену заздалегідь кукурудзу у внутрішню посудину (B), скористатися відповідною міркою (E) (Мал. 3).
- На час роботи встановити верхню кришку (A) зверху на прозору кришку (F) (Мал. 4).

Примітка: Перед вимикання переконайтеся в тому, що обидві кришки - прозора (F) та верхня (A) - добре закріплені.

- Приблизне через 40/50 секунд після початку роботи з отвору кришки (F) в посудину почне виходити гаря-

- чий попкорн.

- Після завершення роботи вимкнути пристрій; для цього перевести перемикач (D) в положення "ВВМКН/OFF", а потім вийняти вилку з розетки електричного струму.
- Нахилити пристрій вперед і переконатися в тому, що з нього вийшов увесь попкорн.

УВАГА

При завантаженні надто великої кількості кукурудзи, що перевищує 60 г, розташований винос попкорн може підгоріти, оскільки не може вийти назовні.

Забороняється знімати прозору кришку (F) при увімкненому пристрої. Якщо зняти прозору кришку (F) під час роботи пристрою, його робота не припиниться, отже виникає ризик опіків користувача гарячим повітрям.

Забороняється використовувати пристрій більше, ніж на протязі 10 хвилин; у проміжках між циклами виробництва попкорну залишати пристрій увімкненим не менше, ніж на 15 хвилин, щоб він охолоне.

КОРИСНІ ПОРАДИ

Пристрій розроблений для використання усіх видів стандартного попкорну, а також для попкорну вищого гатунку. Як правило, перевага віддається жовтій кукурудзі, а не білій. Завантаження недостатньої кількості кукурудзи призводить до того, що значна кількість кукурудзяних зерен не розкривається. Завантаження надмірної кількості кукурудзи призводить до того, що відкриті зерна підгорають та спричиняють дим, перевантажуючи внутрішню посудину (B).

УВАГА

Забороняється додавати приправу або олію у внутрішню посудину (B). Усі домішки слід додавати до попкорну лише після його вивантаження з пристрою.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

УВАГА

Зачекайти, щоб пристрій повністю охолонув (щонайменше 15 хвилин після вимкнення), і лише потім розпочинати догляд за ним.

- Зняти прозору кришку (F) та внутрішню кришку (A) з корпусу пристрою (C).
- За допомогою м'якого волого віхтя або серветки протерти зовнішню та внутрішню поверхні корпусу пристрою (C), а також внутрішню посудину (B). Ретельно висушити.
- Помити кришки (F-A) гарячою мильною водою за допомогою м'якого волого віхтя або серветки, потім ретельно висушити.
- Зібрати пристрій та покласти в призначене для його зберігання місце.

УВАГА

Забороняється мити складові частини пристрою в машині для миття посуду. Мити складові пристрою лише вручну.

РЕЦЕПТИ

За допомогою пристрою "POP CORN MAKER PARTY TIME" можна приготувати справжній смачний попкорн за лічені хвилини! Це натуральний, смачний та легкий продукт, оскільки він не містить ніяких додаткових жирів. При бажанні можна додати до нього інші інгредієнти, в залежності від Ваших побажань та смаку. Ось кілька ідей:

ПОПКОРН ЗА ПАРМЕЗАНОМ
120 г кукурудзи для попкорну
1 ч. л. меленого сухого часнику
1/2 ч. л. меленого чорного перцю
1 ч. л. солі
1 чашка мілко натертого пармезану (приблизно, в залежності від смаку)
3 ст. л. теплої оливкової олії

Приготувати попкорн, як зазначено у розділі «ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ». Змішати мелений часник, чорний перець, сіль та пармезан. Залишити на кілька хвилин. Добре перемішати. Додати повільно всі сухі інгредієнти, продовжуючи перемішувати, щоб добре заправити увесь попкорн. Сухі інгредієнти можна змішувати в просторому паперовому або тканиму пакеті.

ПОПКОРН «ПО-СЕЛЯНСЬКОМУ»
120 г кукурудзи для попкорну
3 ст. л. теплої оливкової олії
1,5 ст.л. бальзамічної глазурі
1 ч. л. солі
1 ст. л. сухої цибулі

Приготувати попкорн, як зазначено у розділі «ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ». Мілко нарізати суху цибулю та перемішати з сіллю. Залишити на кілька хвилин. В окремій мисці змішати теплу оливкову олію з бальзамічною глазурю. Викласти приготовлений попкорн у велику посудину, залити підготовленою сумішшю з олії та глазурі, добре перемішати, потім додати повільно всі сухі інгредієнти, продовжуючи перемішувати, щоб добре заправити увесь попкорн. Сухі інгредієнти можна змішувати в просторому паперовому або тканиму пакеті.

ПОПКОРН «ПІЦЦАЙОЛА»
120 г кукурудзи для попкорну
3 ст. л. теплої оливкової олії
1 ст.л. сухого майорану
1 ст.л. сухих помідорів
1 ч. л. солі
1 ч. л. червоного меленого перцю (за бажанням)

Приготувати попкорн, як зазначено у розділі «ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ». Мілко порізати сухі помідори з майораном, добре перемішати отриману суміш з сіллю та перцем (не рекомендується для дітей). Залишити на кілька хвилин. Викласти приготовлений попкорн у велику посудину, залити теплою оливковою олією, добре перемішати, потім додати повільно всі сухі інгредієнти, продовжуючи перемішувати, щоб добре заправити увесь попкорн. Сухі інгредієнти можна змішувати в просторому паперовому або тканиму пакеті.

ПОПКОРН З КАРАМЕЛЛЮ
120 г кукурудзи для попкорну
2 ст. л. готової карамелі
15 г масла
2 ст. л. цукрового піску (або тристинного цукру, в залежності від Вашого смаку)

Приготувати попкорн, як зазначено у розділі «ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ». Розтопити масло у мікрохвильовій печі, змішати з карамеллю до утворення однорідної маси. Залишити на кілька хвилин. Викласти приготовлений попкорн у велику посудину, залити підготовленою сумішшю з масла та карамелі, добре перемішати, потім додати цукор, продовжуючи перемішувати, щоб добре заправити увесь попкорн. Сухі інгредієнти можна змішувати в просторому паперовому або тканиму пакеті.

RU

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

- Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
- Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
- Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
- При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
- Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
- Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
- Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с неполными физическими, сенсорными или умственными способностями; 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.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
- Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
- Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регу-

лировать 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 уполномоченным 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 удлинители могут привести к неисправности.

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

16. Для обеспечения безопасности прибора используйте 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 ставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

22. Не прикасайтесь к горячим поверхностям 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. Прибор нельзя подключать через таймер или систему, имеющую дистанционное управление.

 В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС 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 Мерный стаканчик
F Прозрачная крышка

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Перед первым использованием очистите внутреннюю и наружную часть прибора и внутреннюю емкость (B) влажной неабразивной губкой или тряпкой. Вытереть насухо.
- Установить прибор на ровную поверхность рядом с электрической розеткой. Убедитесь, что кабель не вступает в контакт с водой.
- Поместите прозрачную крышку (E) на корпус прибора (C) (рис. 2).
- Приготовьте компоненты, необходимые для производства попкорна: кукурузу, приправу, чашки или пакеты для сбора попкорна.
- Подключите прибор к розетке, убедившись, что переключатель (D) находится на "OFF".
- Поместите подходящую емкость для сбора попкорна под отверстие в прозрачной крышке (F).
- Включите прибор, установите регулятор (D) на корпус (C) на «ON».
- Поместите кукурузу во внутренний резервуар (B), используя соответствующий мерный стаканчик (E) (рис. 3).
- Поместите верхнюю крышку (A) поверх прозрачной (F) во время работы прибора (рис. 4).

Примечание: Убедитесь, что прозрачная (F) и верхняя (A) крышки хорошо зафиксированы.

- Примерно через 40-50 секунд горячий попкорн начнет выходить из отверстия в крышке (F) и падать в емкость.
- По окончании работы выключите питание, установив 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 слой попкорна подгорает, так как не может подняться наружу.

Не удалять прозрачную крышку (F) с выключенного прибора. При снятии прозрачной крышки (F) с работающего прибора производство попкорна не прерывается, и пользователь 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 попкорна.

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 «взорвется» меньше и выход не раскрывшихся зерен увеличится. Чрезмерное количество кукурузы может привести к подгоранию раскрывшихся зерен и появлению дыма, перегружая внутренний резервуар (B).
ВНИМАНИЕ
Никогда 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 (F) и крышку (A) с корпуса (C).
- Использовать неабразивную губку или влажную ткань для очистки внутренней и наружной части корпуса (C) и внутренней емкости (B). Насухо вытереть.
- Промойте крышки (F-A) теплой мыльной водой, используя неабразивные губки или ткань и вытрите насухо.
- Мониторвать 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 теплого 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 добавить сухие ингредиенты, постоянно помешивая, чтобы хорошо заправить весь попкорн. Сухие ингредиенты можно добавлять в большой бумажный или тканевый пакет.

ПОПКОРН ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
120 гр кукурузных зерен для поп-корна
3 ст. ложки теплого 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 глазурю. 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 "ПІЦЦАЙОЛА"
120 гр кукурузних зерен для поп-корна
3 ст. ложки теплого оливкового масла
1 ст. ложка сухого орегано
1 ст.ложка сухих помидор
1 ч.ложка соли
1 ч.ложка красного молотого перця (по желанию)
Приготовит попкорн с помощью прибора согласно ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ. Мелко измелчить 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 КАРАМЕЛЮ
120 гр кукурузних зерен для поп-корна
2 ст. ложки готовой карамелі
15 г сливочного масла
2 ст.ложки сахарного песка (или тростникового сахара, по желанию)
Приготовить попкорн с помощью прибора согласно ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ. Растопить 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 wkyrabcddefg, где wk – неделя производства ug – год производства abcddefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 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 и/или на упаковке изделия.

220-240В~ - 50/60Гц - 1100Вт - Класс I – IPX0
Сделано в Китае

Импортер: ООО «Медиатек», 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.ІІ, ком.3

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl /«Делонги Апplianceс СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 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 и/или на упаковке изделия.

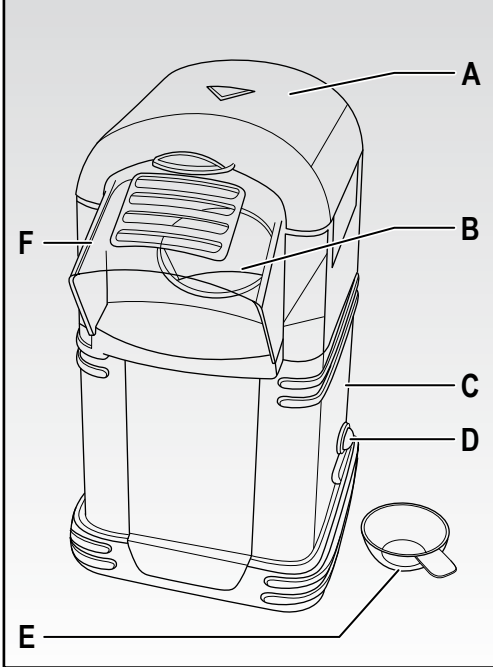


Fig. 1

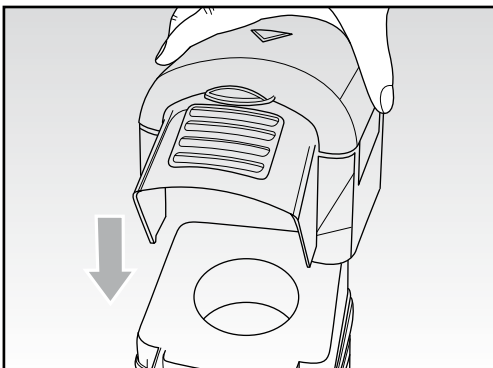


Fig. 2

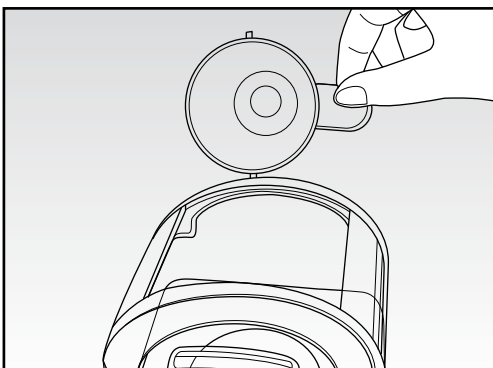


Fig. 3

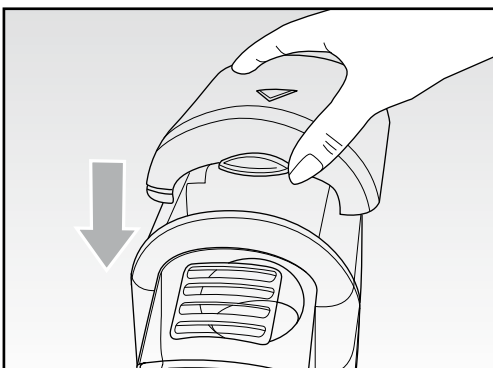


Fig. 4

فشار بـصوص البـيـزّا (صلصة الطماطم والثوم والحبق)

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 ليمتزجوا.

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

من المُمكن مزج المكونات الجافة أيضًا في كيس ورقي أو من التسيج 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 ليمتزجوا. في وعاء كبير، يتم رش الفشار بهذا الصوص، والتقليب جيّدًا ثم إضافة السكر مع الاستمرار في التقليب لتثبيت الفشار كله جيّدًا.

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

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 تفرق أكثر. قد يتسبب الماء الزائد إلى احتراق الحبوب التي تحمضت 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) عن جسم الجهاز (C).
- استخدم إسفنجة أو قطعة قماش مُبللة وغير كاشطة لتنظيف الجزء الداخلي والخارجي من جسم الجهاز (C) وما يتضمنه من وعاء داخلي (B). قم بالتجفيف جيّدًا.
- اغسل الغطائين (F-A) بالماء الدافئ والصابون مستخدمًا إسفنجة أو قطعة قماش غير كاشطين، وجففهم تمامًا.
- اعد 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 وذى رائحة شبيهة في دقائق قليلة! هو ممتاز هكذا بطبيعيته، 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 بالفشار
- 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 بالتقليب جيّدًا.

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

من المُمكن مزج المكونات الجافة أيضًا في كيس ورقي أو من التسيج 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 وإخلطه مع الملح. اتركهم ليمتزجوا. 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 لتثبيت الفشار كله جيّدًا. من المُمكن مزج المكونات الجافة أيضًا في كيس ورقي أو من التسيج كبير.

لا يتم بإزالة الغطاء الشفاف (F) عندما يكون الجهاز عاملا.

عند نزع الغطاء الشفاف (F) والجهاز عامل، لن تتوقف عملية إعداد الفشار وقد يُصاب المُستخدم بسبب الهواء الساخن.

- POPCORN Z KARMELEM**
- 120 g زيارن popcornu
- 2 lyžeczki gotowego karmelu
- 15 g masła
- 2 lyžeczki kukru białego (lub kukru brązowego, według gustu)
- Przygotować popcorn z użyciem urządzenia, stosując się do INSTRUKCJI OBSŁUGI.
- Rozpuścić masło w kuchence mikrofalowej i wymieszać z gotowym karmelem, aż do uzyskania jednordonej mieszanki. Odstawić.
- W dużej misce polać popcorn uzyskany sosem i dokładnie wymieszać. Dodawać cukier, mieszając w celu dokładnego doprowadenia wszystkich ziaren.
- Suche składniki można również wymieszać w dużej papierowej lub tekstylnej torbie.

AR

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التّمييز ببعض الإحتياطات أثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

- تأكدوا من أن خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
- تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
- لا تضعوا الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة.
- قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة أثناء الإستعمال.
- لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،،).
- تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
- 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 مسئول عن سلامتهم.
- راقب الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تغمر أبدًا جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
- حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربى قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقيل التنظيف.
- تأكد من تجفيف يديك جيّدًا قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربى.
- انزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم أبدا سحبها من عن بعد.
- 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 المعتمد أريتيه **Ariete** أو بواسطة فني معتمد من أريتيه، حتى تتجنب أي مخاطر.
- في حالة وجود ضرر أو عطب بالسلك الكهربائي، يجب أن يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة أو من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، أو على أية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث أو وقوع أي خطر.
- لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال الإمساك به.

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

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

هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية EMC/٢٠٠٤/١٠٨/EC، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادره بتاريخ ٢٧/٠٤/٢٠٠٤.

UWAGA
Wspylując do urzãdzenia nadmiernã iloœç ziaren kukurydzy, powyżej 60 g, ziarna znajdujące siê niżej zostanã przypalone, z uwagã na brak moŹliwoœci wysypiania ich z urzãdzenia.

Gdy urzãdzenie jest włączone, nie zdejmowaç pokryw przezroczystej (F). Po zdjeciu pokryw przezroczystej (E) podczas pracy urzãdzenia, produkcja nie zostanie przerwana, a uŹytkownik moŹe zostaç poparzony gorãcym powietrzem.

Nie uŹywaç urzãdzenia dłuŹej, niŹ 10 kolejnych minut. Przed kolejnym uŹyciem urzãdzenia pozostawiç 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  łte są bardziej wskazane do przygotowania, ni  białe. Niewystarczające napełnienie urządzenia mo  spowodowa   kniecie mniejszej liczby ziaren i wysypywanie się z urz dzenia niegotowego popcornu. Natomiast nadmierne napełnienie pojemnika wewnętrznego (B) mo  skutkowa  przypaleniem si   kni tych ziaren i powstawanie dymu.

UWAGA

Wysypa  wczeœniej przygotowane ziarna kukurydzy do pojemnika wewnętrznego (B). Popcorn doprawiać po jego wysypianiu z pojemnika.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA
Przed rozpoczęciem czyszczenia odczeka  na caÅkwie schłodzenie urzãdzenia (lub co najmniej 15 minut od wylączenia).

- Zdj c pokryw  przezroczystą (E) oraz pokryw  (A) z korpusu urz dzenia (C).
- Do czyszczenia powierzchni wewn trzej i zewnętrznej korpusu urz dzenia (C) oraz pojemnika wewnętrznego (B) uŹywa  g bk  lub wilgotnej, miękkiej œciereczki. Starannie osuszy .
- Umy c pokryw  (F-A) ciepłą wod  z detergentem, posÅguj c si  g bk  lub miękką œciereczk . Starannie osuszy .
- Zmontować urz dzenie i odstawi .

UWAGA

Nie my  komponentów w zmywarce. My  wylącznie ręcznie

PRZEPISY

Za pomocą „POP CORN MAKER PARTY TIME” można uzyska  w kilka minut doskonaÅy i aromatyczny popcorn! Doskonale smakuje bez jakichkolwiek dodatków. Jest jednoczeœnie zdrowy i smaczny przek sk , poniew z nie zawiera dodatku tÅuszczu.

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

POPCORN Z PARMEZANEM
120 g ziaren kukurydzy do popcornu
1 Łyzeczka czosnku w proszku
1/2  yzeczki zmielnego pieprzu
1 Łyzeczka soli
1 fili zanka drobno uÅartego tartego parmezanu (rozdrobnie nie dostosowa  do wÅsnych gustów)
3  yzeczki podgrzanej oliwy z oliwek
Przygotowa  popcorn z uŹyciem urz dzenia, stosując się do INSTRUKCJI OBSŁUGI.

Wymieszać czosnek w proszku, pieprz, sól i parmezan. Odstawi .

W duŹej misce poÅłączy  popcorn z ciepłą oliw . DokÅladnie wymieszać.

Dodawa  powoli suche skÅladniki, mieszając w celu dokÅladnego doprowadzenia wszystkich ziaren. Suche skÅladniki można równieŹ wymieszać w duŹej papierowej lub tekstylnej torbie.

POPCORN PO CHŁOPSKU
120 g ziaren popcornu
3  yzeczki podgrzanej oliwy z oliwek
1,5  yzeczki sosu z octu balsamicznego
1 Łyzeczka soli
1 Łyzeczka suszonej cebuli

Przygotowa  popcorn z uŹyciem urz dzenia, stosując się do INSTRUKCJI OBSŁUGI.

Posiekać drobno suszoną cebul  i wymieszać z solą. Odstawi .

W naczyniu poÅłączy  ciepłą oliw  z oliwy z sosem z octu balsamicznego.

W duŹej misce poÅać popcorn uzyskany sosem i dokÅladnie wymieszać. Dodawa  powoli suche skÅladniki, mieszając w celu dokÅladnego doprowadzenia wszystkich ziaren. Suche skÅladniki można równieŹ wymieszać w duŹej papierowej lub tekstylnej torbie.

POPCORN ALLA PIZZA
120 g ziaren popcornu
3  yzeczki podgrzanej oliwy z oliwek
1 Łyzeczka suszonego oregano
1 Łyzeczka suszonych pomidorów
1 Łyzeczka soli
1 Łyzeczka mielonej papryczki (opcjonalnie)
Przygotowa  popcorn z uŹyciem urz dzenia, stosując się do INSTRUKCJI OBSŁUGI.

Posiekać drobno suszone pomidory i oregano. Wymieszać z solą i papryczk  (nie dodawa , jeżeli popcorn przeznaczony jest dla dzieci). Odstawi .

W duŹej misce poÅać popcorn ciepłą oliw  z oliwek i dokÅladnie wymieszać. Dodawa  powoli suche skÅladniki, mieszając w celu dokÅladnego doprowadzenia wszystkich ziaren. Suche skÅladniki można równieŹ wymieszać w duŹej papierowej lub tekstylnej torbie.

nych cz œci zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.

17. Urz dzenie przeznaczone jest WYLĄCZNIE DO UŹYTKU DOMOWEGO i nie może być wykozystywane do celów handlowych lub przemysÅowych.

18.Niniejsz urz dzenie speÅnia wymogi dyrektywy 2006/95/WE oraz EMC 2004/108/WE oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 dla materiaÅ w stykających się z  ywnoœci .

19. Ewentualne, nie zatwierdzone wyraźnie przez producenta modyfikacje, mog  spowodowa  utrat  bezpieczeÅstwa uŹytkowania urz dzenia oraz gwarancji.

20.W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, naleŹy uniemoŹliwi  jego uŹycie poprzez odciecie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urz dzenia, zÅwiaszcza dla dzieci, kóre wykorzystuj  urz dzenie do zabawy.

- Nie pozostawia  elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, poniew z stanowi   r dÅo zagroŹenia.
- Nie dotyka  rozgrzanych powierzchni urz dzenia podczas jego pracy.
- Nie pozostawia  pracującego urz dzenia po zakoÅczeniu przygotowywania popcornu. Wyl czaa  urz dzenie za pomocą uŹyciu wylącznika oraz wyj c wtyczk  z gniazda elektrycznego.

24.Przed uŹyciem sprawdzi , 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 odlegÅoœ .

- W celu prawidÅowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2009/96/WE prosimy o zapoznanie się z informacj  zaÅĄczon  z produktem.

INSTRUKCJĘ NALEŹY ZACHOWAĆ

OPIS URZ DZENIA (rys. 1)

A Pokrywa górna
B Pojemnik wewnętrzny
C Korpus urz dzenia
D Wylącznik wÅłączania/wyl czania (ON/OFF)
E Miarka
F Pokrywa przezroczysta

INSTRUKCJA UŹYCIA

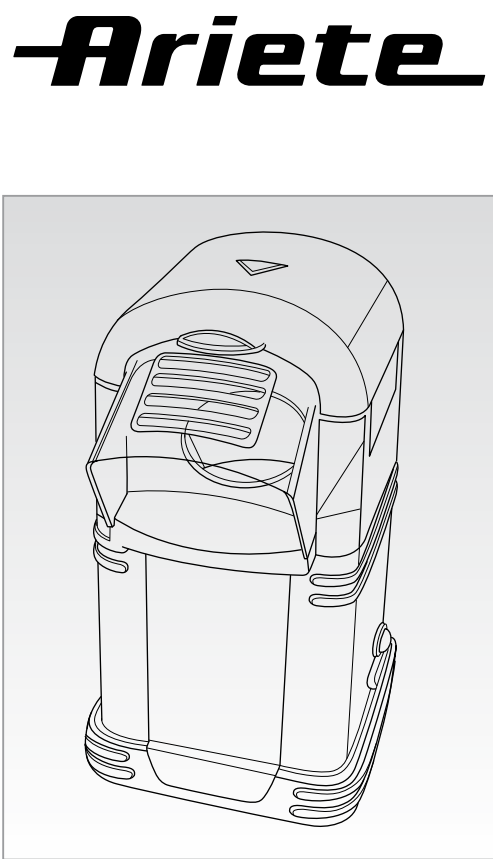
- Przed pierwszym uŹyciem wyczyœci  wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię urz dzenia oraz pojemnik wewnętrzny (B) za pomocą g bk  lub wilgotnej miękkiej œciereczki. Starannie osuszy .
- UÅtawi  urz dzenie na Ålaskiej powierzchni, w pobÅizu gniazda elektrycznego. Sprawdzi , czy przewód elektryczny nie styka się z wodą.
- Umieœci  przezroczystą pokryw  (F) na obudowie urz dzenia (C) (Rys. 2).
- Przygotowa  artykuÅy potrzebne do produkcji popcornu: ziarna kukurydzy, przypraw y oraz naczynia lub woreczki na przygotowany popcorn.
- Po sprawdzeniu, Źe wylącznik (D) znajduje się w poÅoŹeniu „OFF”, poÅłączy  urz dzenie do gniazda prądu.
- UÅtawi  pod otworem pokryw  górnej (E) odpowiedni pojemnik do zbierania popcornu.
- WÅłączy  urz dzenie, ustawiając wylącznik (D) na korpusie urz dzenia (C) w poÅoŹeniu „ON”.
- WÅÅoŹy wczeœniej przygotowana kukurydz  do wewnętrznego pojemnika (B), uŹywaj c odpowiedniej miarki (E) (Fig. 3).
- UÅtawi  górną pokryw  (A) nad przeźroczystą (F) podczas dziaÅania (Rys. 4).

Uwaga: Upewni  się czy przeźroczysta (F) i górna pokrywa (A) są dobrze przymocowane przed rozpoczęciem dziaÅania.

- Po ok. 40/50 sekundach popcorn zacznie wysypywa  się z otworu pokryw y (F) do umieszczonego pod nim zbiornika.

- Po zakoÅczeniu produkcji wyl czy  urz dzenie, ustawiając wylącznik (D) w poÅoŹeniu „OFF” i wysun c wtyczk  z gniazda elektrycznego.

- Przechyli  urz dzenie w przód, aby sprawdzi , czy caÅÅoœ  popcornu zostaÅa wyprowadzona z urz dzenia.



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