

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.

- Цей пристрій розроблений та виготовлений **ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ**, забороняється використовувати його за комерційним або промисловим призначенням.
- Цей пристрій відповідає вимогам директив 2014/35/EU та ЕМС 2014/30/EU, а також розпорядженням ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.
- Будь-які зміни в конструкції цього пристрою, не схвалені відповідним чином виробником, можуть поставити під загрозу безпеку пристрою та призвести до анулювання гарантії.
- 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.
- Складові упаковки не слід залишати у досяжних дітям місцях, оскільки вони можуть бути потенційним джерелом небезпеки.
- Не торкатися до гарячих поверхонь приладу під час його використання.
- Не залишати пристрій увімкненим після завершення приготування попкорну. Вимкнути його за допомогою відповідного вимикача, а потім вийняти вилку з розетки електричного струму.
- Перед використанням перевірити, щоб у внутрішній посудині не було ніяких сторонніх предметів.
- Забороняється використовувати пристрій з системами живлення із зовнішніми таймерами або з дистанційним керуванням.
-  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 Перемикач для дозування кукурудзи
C Перемикач вимикання/вимикання/збільшення струмено повітря (0/1/ )
D Корпус пристрою
E Внутрішня посудина
F Прозора кришка

- ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ**
- Перед першим використанням протерти зовні та всередині пристрій та внутрішню посудину (Е) вологою й неабразивною губкою або ганчіркою. Ретельно висушити.
 - Розмістити пристрій на рівній поверхні поблизу від розетки електричного живлення. Переконайтеся в тому, що провід не контактує з водою.
 - Встановити прозору кришку (F) на корпус пристрою (D) (Мал. 2).
 - Підготувати все необхідне для приготування повітряної кукурудзи (попкорну): кукурудзу, приправи, посудини або пакети для збору готового попкорну.
 - Підставити відповідну посудину під отвір у прозорій кришці (F) для збору попкорну.
 - Зняти верхню кришку (А) і засипати у пристрій підготовлену заздалегідь кукурудзу (Мал. 3). Для послідовного приготування кількох порцій пристрій оснащено контейнером ємністю 600 г для зберігання кукурудзи.
 - Опустити перемикач (В) (Мал. 4), щоб 50-грамова порція кукурудзи перейшла з контейнера до внутрішньої посудини (Е) пристрою.

Примітка: Перед вмиканням переконайтеся в тому, що обидві кришки – прозора (F) та верхня (А) – добре закріплені.

Підключити пристрій до розетки, переконавшись, що перемикач (С) знаходиться в положенні «0».

- Установити перемикач (С) у положення «1», щоб запустити пристрій. Приблизно впродовж 1 хвилини струмін повітря буде низьким, щоб увесь попкорн вибухнув; через 1 хвилину струмін повітря автоматично збільшиться, і гарячий попкорн почне виходити з отвору на кришці (F), потрапляючи в посудину.
- Приблизно через 2 хвилини роботи або, якщо ви помітите, що всередині є попкорн, який не виходить, утримуйте важіль (С) у положенні  (збільшення струмено повітря) протягом 2–5 секунд, щоб збільшити струмін повітря; це дасть змогу попкорну, який залишився, потрапити в посудину.

Примітка: Не використовувати функцію  (збільшення струмено повітря) більше 5 секунд поспіль.

- Завершивши приготування, вимкнути пристрій, перемістивши важіль (С) у положення «0» і від'єднати вилку від розетки електроживлення.

УВАГА

Запускати пристрій, засипаючи за раз одну порцію (50 г) кукурудзи; якщо завантажено надто велику кількість кукурудзи, розташований внизу попкорн може підгоріти, оскільки не зможе вийти.

Не вимкати функцію  (збільшення струмено повітря) відразу, щоб не допустити негайного виходу з пристрою кукурудзи, яка ще не вибухнула.

Не знімати прозору кришку (F), коли пристрій увімкнено. Якщо пристрій увімкнено, зняття прозорої кришки (F) не зупинить приготування, і користувач може отримати травму струменем гарячого повітря.

Утримуйте між циклами приготування попкорну залишати пристрій вимкненим принаймні на 15 хвилин, щоб він охолонув.

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, переважуючи внутрішню посудину (Е).

УВАГА

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

- ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**
УВАГА
Зачекаати, щоб пристрій повністю охолонув (щонайменше 15 хвилин після вимкнення), і лише потім розпочинати догляд за ним.
- Зняти прозору кришку (F) та внутрішню кришку (А) з корпусу пристрою (D).
 - За допомогою м'якого волого віхтя або серветки протерти зовнішню та внутрішню поверхні корпусу пристрою (D), а також внутрішню посудину (Е). Ретельно висушити.
 - Помити кришки (F-А) 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. Викласти приготовлений попкорн у велику посудину, залити теплою оливковою олією. 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 місці змішати теплою оливкову олію з бальзамичною 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 ставитъ 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, необ-

ходимо 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 регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
- При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
- 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 Agiete в целях предотвращения каких-либо рисков.
- В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинители могут привести к неисправности.
- Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.
- Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
- Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
- Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/EU и ЭМС 2014/30/EU и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
- Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
- 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.
- Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
- Обязательно выключать прибор после окончания производства попкорна. Выключить прибор с помощью выключателя и выньте вилку из розетки.
- Перед использованием убедитесь, что внутренняя ёмкость не содержит посторонних предметов.
- 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 для загрузки кукурузы
B Рычаг дозирования кукурузы
C Рычаг выключения / включения / увеличения подачи воздуха (0 - 1 - )
D Корпус прибора
E Внутренний бачок
F Прозрачная крышка

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Перед первым использованием протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора и внутренний бачок (Е) губкой или влажной неабразивной тканью. Тщательно протрите.
- Установите прибор на ровную поверхность рядом с электрической розеткой. Убедитесь, что кабель не вступает в контакт с водой.
- Поместите прозрачную крышку (F) на корпус прибора (D) (рис. 2).
- Приготовьте компоненты, необходимые для производства попкорна: кукурузу, приправы, чашки или пакеты для сбора попкорна.
- Поместите подходящую ёмкость для сбора попкорна под отверстие в прозрачной крышке (F).
- Снимите верхнюю крышку (А) и насыпьте заранее подготовленную кукурузу в прибор (Рис. 3). Устройство оборудовано резервуаром на 600 г для кукурузы для приготовления нескольких последовательных доз.
- Опустите рычаг (В) (рис. 4), и доза кукурузы в 50 г перейдет из резервуара во внутренний бачок (Е) прибора.

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

- Подключите прибор к розетке, убедившись, что рычаг (С) находится в положении «0».
- Переведите рычаг (С) в положение «1», и прибор начнет работать. Примерно 1 минуту струя воздуха будет слабой, чтобы попкорн поплул идеально; через 1 минуту поток воздуха автоматичеки увеличится, и горячий попкорн начнет выходить из отверстия на крышке (F), попадая в контейнер.
- Примерно через 2 минуты работы или в любом случае, когда вы заметите, что внутри есть попкорн, который не выходит, удерживайте рычаг (С) в положении  (увеличение воздуха) в течение 2-5 секунд, чтобы увеличить напор струи воздуха, которая направит остатки попкорна в контейнер.

Примечание: Не используйте функцию  (увеличение воздуха) более 5 секунд подряд.

- После завершения приготовления попкорна выключите прибор, повернув рычаг (С) в положение "0" и выньте вилку из розетки.

ВНИМАНИЕ

Прибор в состоянии обработать одну дозу (50 г) кукурузы за раз; большое количество кукурузы заблокирует нормальный выход и находящийся внизу попкорн может подгореть.

Не включайте сразу функцию  (увеличение воздуха) иначе прибор немедленно выпустит еще не взорвавшуюся кукурузу.

Не снимайте прозрачную крышку (F) при включенном приборе. Если снять прозрачную крышку (F) при работающем приборе, производство не будет прервано, и пользователь может получить травму из-за горячего воздуха.

Между приготовлением порций попкорна дайте прибору остыть не менее 15 минут.

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 «взрывается» меньше и выход не раскрывшихся зерен увеличится. Чрезмерное количество кукурузы может привести к поджарению раскрывшихся зерен и появлению дыма, перегружая внутренний резервуар (Е).

ВНИМАНИЕ
Никогда не добавляйте приправы или растительное масло во внутреннюю емкость (Е). 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 (А) с корпуса (D).
 - Использовать неабразивную губку или влажную ткань для очистки внутренней и наружной части корпуса (D) и внутренней емкости (Е). Насухо вытереть.
 - Промойте крышки (F-А) 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 теплое 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 добавять 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 теплое оливкового масла
1,5 ст. ложки бальзамической глазурі
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 добавять сухие ингредиенты, постоянно помешивая, чтобы хорошо заправить весь попкорн. Сухие ингредиенты можно добавлять в большой бумажный или тканевый пакет.

- ПОПКОРН “ПІЦЦАЙОЛА”**
120 гр кукурузных зерен для поп-корна
3 ст. ложки теплое оливкового масла
1 ст. ложка сухого орегано
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 добавять 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. 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 wkyrabcdcfg, где wk – неделя производства ug – год производства abcdcfg – 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 - IPX0 - Class I
Сделано в Китае

Импортер: ООО «РуМета»
Юридический адрес:127473, город Москва, ул. Краснопролетарская, д. 16, строение 11, этаж 2, помещение II, комната 6
Фактический адрес: 127473, город Москва, ул. Краснопролетарская, д. 16, строение 11, этаж 2, помещение II, комната 6

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

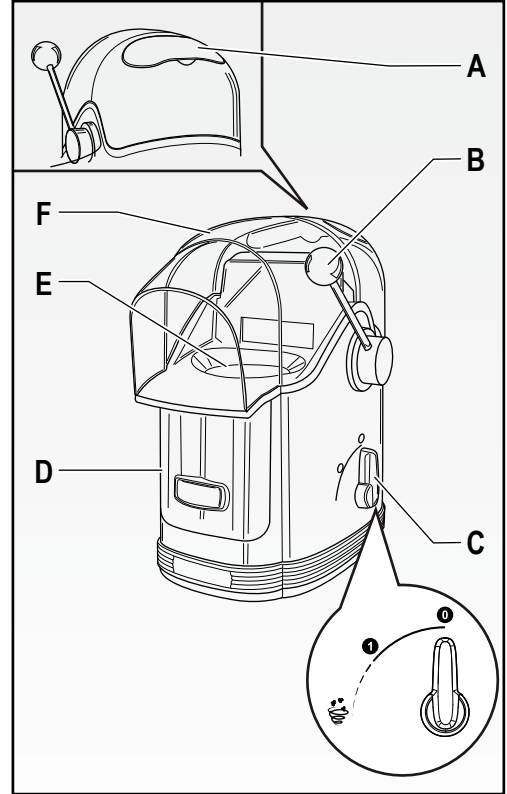


Fig. 1

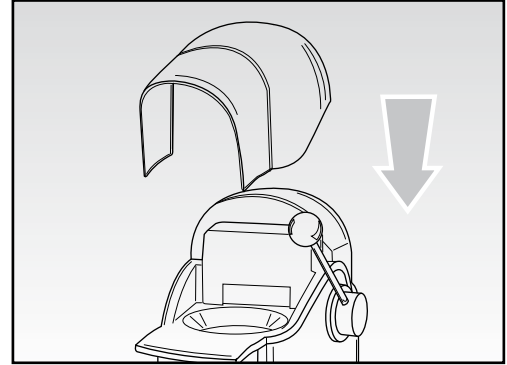


Fig. 2

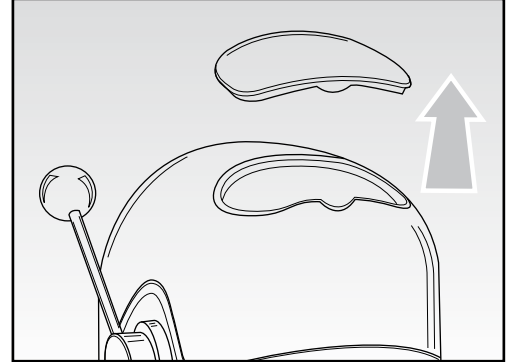


Fig. 3

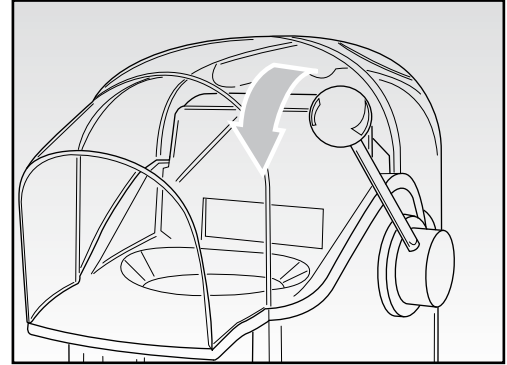


Fig. 4

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.

الفشار الريفي
١٢٠ جرام من الفشار
٣ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون الساخن
١ 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 ليمتزجوا. صنع زيت الزيتون الساخن مع بلورات الخل البلسمي في طبق.

في وعاء كبير، قم برش الفشار بهذه الصوص، وقم بالتقليب جيّداً ثم أضف ببطء المكونات الجافة مع الاستمرار في التقليب لتنتيل الفشار كله جيّداً. من الممكن مزج المكونات الجافة أيضاً في كيس ورقي أو من التسيج كبير.

فشار بصوص البيّنزا (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 يُقلب الخليط مع الملح والفلفل الحار (غير موسي به إذا كان الفشار مُعداً للأطفال) اتركهم ليمتزجوا.

في وعاء كبير، قم برش الفشار بزيت الزيتون الساخن، والتقليب جيّداً ثم أضاف ببطء المكونات الجافة مع الاستمرار في التقليب لتنتيل الفشار كله جيّداً. من الممكن مزج المكونات الجافة أيضاً 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 جيّداً ثم إضافة السكر مع الاستمرار في التقليب لتنتيل الفشار كله جيّداً.

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

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

Przed przystąpieniem do obsługi
URZĄDZENIA, ZAPOZNAĆ SIĘ Z
TREŚCIĄ INSTRUKCJI.

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze, takie jak:

1. Sprawdzić, czy wartość napięcia elektrycznego urządzenia jest zgodna z napięciem sieci użytkownika.

2. Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej. Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego po każdym użyciu urządzenia.

3. Nie pozostawiać urządzenia nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu.

4. Podczas użytkowania urządzenia umieścić je na poziomym, stabilnym i dobrze oświetlonym blacie.

5. Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.).

6. Zapobiegać stykaniu się przewodów elektrycznych z gorącymi powierzchniami.

7. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (włączając w to dzieci) o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub znajomości urządzenia, chyba że pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznej obsługi urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

8. Zabrania się oddawania urządzenia do zabawy dzieciom.

9. Nie zanurzać korpusu produktu, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych cieczach. Do ich czyszczenia używać wilgotnej szmatki.

10. Nawet gdy urządzenie nie było używane, przed montażem lub demontażem poszczególnych elementów lub przed ich czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.

11. Przed posłużeniem się lub regulacją przełączników znajdujących się na urządzeniu albo przed dotknięciem wtyczki i przewodów upewnić się, że dłonie są suche.

12. Aby odłączyć wtyczkę, należy chwycić ją i wysunąć ze ściennego gniazda elektrycznego. Nie odłączać wtyczki ciągnąc za kabel.

13. Nie używać urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu, wtyczki lub samego urządzenia. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis techniczny Ariete lub przez upoważnionych przez przedsiębiorstwo techników, w sposób zapobiegający jakimukolwiek zagrożeniu.

14. W przypadku wykorzystania przedłużaczy elektrycznych, powinny być one dostosowane do mocy urządzenia, co zapobiegnie zagrożeniom dla operatora i zapewni bezpieczeństwo środowiska działania. Niewłaściwie dobrane przedłużacze mogą powodować nieprawidłowości działania.

15. Nie pozostawiać zwisającego przewodu w miejscu, w którym może zostać chwycony przez dziecko.

16. W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginal-

- على الغطاء (F) ويسقط في الوعاء.

بعد حوالي دقيقتين من التشغيل أو في أي حال عند ملاحظة وجود فشار بالداخل لا يخرج، يتم نقل الذراع (C) إلى الوضع «**تفتيح**» (زيادة الهواء) لمدة ٥-٢ ثوان لتنشيط تدفق هواء أقوى مما يسمح يسقوط أي فشار متبقي في الوعاء.

ملحوظة: يجب عدم استخدام الوظيفة «**تفتيح**» (زيادة الهواء) لأكثر من ٥ ثوان متتالية.

- عند الانتهاء من إعداد الفشار، يتعين إيقاف تشغيل الجهاز بضبط الذراع (C) على الوضع «0» وفصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي.

تنبيه

ينبغي تشغيل الجهاز بكمية واحدة (٥٠٠ جم) من الذرة في المرة الواحدة؛ في حالة إضافة المزيد من الذرة يمكن للفشار في الأسفل أن يحترق لأنه لا يستطيع الخروج.

يجب عدم تنشيط الوظيفة «تفتيح**» (زيادة الهواء) على الفور إلا فإن الجهاز سيطلق على الفور الذرة التي لم تفجر بعد.**

يجب عدم إزالة الغطاء الشفاف (F) أثناء تشغيل الجهاز. عند إزالة الغطاء الشفاف (F) **أثناء عمل الجهاز، لن يتم إيقاف إعداد الفشار وقد يصاب المستخدم بسبب الهواء الساخن.**

يجب ترك الجهاز يبرد لمدة ١٥ دقيقة على الأقل بين كل مرة وأخرى لإعداد الفشار.

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 الملء الزائد إلى احتراق الحبوب التي تحمصت وإصدار البخار والماء المفرط للوعاء الداخلي (E).

تنبيه

لا تضع أبداً التوابل أو الزيت في الوعاء الداخلي (E). 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 (D).
- استخدم إسفنجة أو قطعة قماش مبللة وغير كاشطة لتنظيف الجزء الداخلي والخارجي من جسم الجهاز (D) وما يتضمنه من وعاء داخلي (E). قم بالتجفيف جيّداً.
- اغسل الغطاءتين (F-A) بالماء الدافئ والصابون مستخدماً إسفنجة أو قطعة قماش غير كاشطين، 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 وذى رائحة شبيهة في دقائق قليلة! هو ممتاز هكذا بطبيعته، 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 ليمتزجوا.

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

أضف ببطء المكونات الجافة مع استمرار التقليب لتنتيل الفشار كله جيّداً. من الممكن مزج المكونات الجافة أيضاً في كيس ورقي أو من التسيج كبير.

١٥. لا تترك الكابِل في مكان يمكن للأطفال الإمساك به.

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 ٢٠١٤/٢٠١٤، وكذلك مطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٧/٠٤/٢٠٠٤ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

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

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

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

٢٢. لا تلمس الأسطح الساخنة للجهاز أثناء التشغيل.

٢٣. لا تترك الجهاز عاملاً بمجرد الانتهاء من إعداد حبوب الذرة المحمصّة “الفشار”. قم بإيقاف تشغيله باستخدام المفتاح ذي الصلة، وافصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي.

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

٢٥. الأجهزة غير مجهزة لتشغيلها بواسطة جهاز توقيت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل

٢٦. للتلخص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً لللائحة الأوروبية CE/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)
A غطاء علوي لإدخال الذرة
B ذراع لتحديد كمية الذرة
C ذراع للإيقاف \ التشغيل \ زيادة الهواء (٠ - ١٠ - تفتيح)
D جسم الجهاز
E وعاء داخلي
F غطاء شفاف

تعليمات الاستخدام

- ينبغي قبل استخدام الجهاز لأول مرة تنظيف الجزء الداخلي والخارجي والوعاء الداخلي (E) باستخدام إسفنجة أو قطعة قماش مبللة وغير كاشطة. يجب التجفيف جيّداً.

- يتم وضع الجهاز على سطح مستو بالقرب من مأخذ التيار الكهربائي. ينبغي التأكد من أن الكابل لا يلامس الماء.

- يتم وضع الغطاء الشفاف (F) على جسم الجهاز (D) (الشكل ٢).

- تُجهز الأطعمة اللازمة لعمل الفُشار: حبوب الذرة، التوابل، أوعية أو أكياس لتجميع الفُشار.

- يُوضع وعاء مناسب تحت فتحة الغطاء الشفاف (F) لتجميع الفُشار.

- يتم إزالة الغطاء العلوي (A) وصب الذرة المحضرة مسبقاً في الجهاز (الشكل ٣). الجهاز مزود بخزان بحجم ٦٠٠ جرام لتخزين الذرة لتحضير عدة كميات متتالية.

- يتم خفض الذراع (B) (الشكل ٤) وستندلق كمية ٥٠ جم من الذرة من الخزان إلى الوعاء الداخلي (E) للجهاز.

ملحوظة: ينبغي التأكد من أن الغطاء الشفاف (F) والغطاء العلوي (A) مثبتان جيّداً قبل بدء التشغيل.

- يتم توصيل الجهاز بمأخذ التيار بعد التأكد من أن الذراع (C) على الوضع «0».

- بتحريك الذراع (C) إلى الوضع «١» سيبدأ الجهاز في العمل. سيكون تدفق الهواء منخفضاً لمدة دقيقة واحدة تقريبًا لجعل الفشار يتفجر بشكل مثالي؛ وبعد دقيقة واحدة، سيزداد تدفق الهواء تلقائيًا وسيبدأ الفشار الساخن في الخروج من الفتحة الموجودة

POPCORN ALLA PIZZA
120 g زيارن popcornu
3 lyžeczka podgrzanej oliwy z oliwek
1 lyžeczka suszonego oregano
1 lyžeczka suszonych pomidorów
1 lyžeczka soli
1 lyžeczka 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 przeznaczony jest dla dzieci). Odstawić.
W dużej misce połąć popcorn ciepłą oliwą z oliwek i dokładnie wymieszać. Dodawać powoli suche składniki, mieszając w celu dokładnego doprawienia wszystkich ziaren. Suche składniki można również wymieszać w dużej papierowej lub tekstylnej torbie.

POPCORN Z KARMELEM
120 g ziarن popcornu
2 lyžeczki gotowego karmelu
15 g masła
2 lyžeczka cukru białego (lub cukru brązowego, według gustu)
Przygotować popcorn z użyciem urządzenia, stosując się do INSTRUKCJI OBSŁUGI.
Rozpuścić masło w kuchenca mikrofalowej i wymieszać z gotowym karmelem, aż do uzyskania jednordonej mieszanki. Odstawić.
W dużej misce połąć popcorn uzyskany sosem i dokładnie wymieszać. Dodawać cukier, mieszając w celu dokładnego doprawienia wszystkich ziaren.

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

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 pokniecie mniejszej liczby ziaren i wysypywanie się z urządzenia niegotowego popcornu. Natomiast nadmierne napełnienie pojemnika wewnętrznego (E) może skutkować przypaleniem się pękniętych ziaren i powstawanie dymu.

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

- Zdejść pokrywę przezroczystą (F) oraz pokrywę (A) z korpusu urządzenia (D).

- Do czyszczenia powierzchni wewnętrznej i zewnętrznej korpusu urządzenia (D) oraz pojemnika wewnętrznego (E) używać gąbką lub wilgotnej, miękkiej ściereczki. Starannie osuszyć.

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

- Zmontować urządzenie i odstawić.

PRZEPISY
Za pomocą „POP CORN MAKER PARTY TIME” można uzyskać w kilka minut doskonały i aromatyczny popcorn! Doskonale smakuje bez żadnych dodatków. Jest jednocześnie zdrowy i smaczny 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 ziarن kukurydzy do popcornu
1 lyžeczka czosnku w proszku
1/2 lyžeczki zmielonego pieprzu
1 lyžeczka soli
1 filiżanka drobno utartego tartego parmezanu (rozdrobnienie dostosować do własnych gustów)
3 lyžeczki 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 doprawienia wszystkich ziaren.

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

POPCORN PO CHŁOPSKU
120 g ziarن popcornu
3 lyžeczki podgrzanej oliwy z oliwek
1,5 lyžeczki sosu z octu balsamicznego
1 lyžeczka soli
1 lyžeczka suszonej cebuli

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

Posiekać drobno suszoną cebulę i wymieszać z solą. Odstawić.

W dużej misce połączyć popcorn z ciepłą oliwą z sosem z octu balsamicznego.

Dokładnie wymieszać. Dodawać powoli suche składniki, mieszając w celu dokładnego doprawienia wszystkich ziaren. Suche składniki można również wymieszać w dużej papierowej lub tekstylnej torbie.

W dużej misce połączyć popcorn z ciepłą oliwą z sosem z octu balsamicznego.

Dokładnie wymieszać. Dodawać powoli suche składniki, mieszając w celu dokładnego doprawienia wszystkich ziaren. Suche składniki można również wymieszać w dużej papierowej lub tekstylnej torbie.

POPCORN ALLA PIZZA
120 g ziarن popcornu
3 lyžeczka podgrzanej oliwy z oliwek
1 lyžeczka suszonego oregano
1 lyžeczka suszonych pomidorów
1 lyžeczka soli
1 lyžeczka 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 przeznaczony jest dla dzieci). Odstawić.
W dużej misce połąć popcorn ciepłą oliwą z oliwek i dokładnie wymieszać. Dodawać powoli suche składniki, mieszając w celu dokładnego doprawienia wszystkich ziaren. Suche składniki można również wymieszać w dużej papierowej lub tekstylnej torbie.

POPCORN Z KARMELEM
120 g ziarن popcornu
2 lyžeczki gotowego karmelu
15 g masła
2 lyžeczka cukru białego (lub cukru brązowego, według gustu)
Przygotować popcorn z użyciem urządzenia, stosując się do INSTRUKCJI OBSŁUGI.
Rozpuścić masło w kuchenca mikrofalowej i wymieszać z gotowym karmelem, aż do uzyskania jednordonej mieszanki. Odstawić.
W dużej misce połąć popcorn uzyskany sosem i dokładnie wymieszać. Dodawać cukier, mieszając w celu dokładnego doprawienia wszystkich ziaren.

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

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

- Zdejść pokrywę przezroczystą (F) oraz pokrywę (A) z korpusu urządzenia (D).

- Do czyszczenia powierzchni wewnętrznej i zewnętrznej korpusu urządzenia (D) oraz pojemnika wewnętrznego (E) używać gąbką lub wilgotnej, miękkiej ściereczki. Starannie osuszyć.

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

- Zmontować urządzenie i odstawić.

PRZEPISY
Za pomocą „POP CORN MAKER PARTY TIME” można uzyskać w kilka minut doskonały i aromatyczny popcorn! Doskonale smakuje bez żadnych dodatków. Jest jednocześnie zdrowy i smaczny 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 ziarن kukurydzy do popcornu
1 lyžeczka czosnku w proszku
1/2 lyžeczki zmielonego pieprzu
1 lyžeczka soli
1 filiżanka drobno utartego tartego parmezanu (rozdrobnienie dostosować do własnych gustów)
3 lyžeczki 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 doprawienia wszystkich ziaren.

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

POPCORN PO CHŁOPSKU
120 g ziarن popcornu
3 lyžeczki podgrzanej oliwy z oliwek
1,5 lyžeczki sosu z octu balsamicznego
1 lyžeczka soli
1 lyžeczka suszonej cebuli

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

Posiekać drobno suszoną cebulę i wymieszać z solą. Odstawić.

W dużej misce połączyć popcorn z ciepłą oliwą z sosem z octu balsamicznego.

Dokładnie wymieszać. Dodawać powoli suche składniki, mieszając w celu dokładnego doprawienia wszystkich ziaren. Suche składniki można również wymieszać w dużej papierowej lub tekstylnej torbie.

W dużej misce połączyć popcorn z ciepłą oliwą z sosem z octu balsamicznego.

Dokładnie wymieszać. Dodawać powoli suche składniki, mieszając w celu dokładnego doprawienia wszystkich ziaren. Suche składniki można również wymieszać w dużej papierowej lub tekstylnej torbie.

W dużej misce połączyć popcorn z ciepłą oliwą z sosem z octu balsamicznego.

Dokładnie wymieszać. Dodawać powoli suche składniki, mieszając w celu dokładnego doprawienia wszystkich ziaren. Suche składniki można również wymieszać w dużej papierowej lub tekstylnej torbie.

W dużej misce połączyć popcorn z ciepłą oliwą z sosem z octu balsamicznego.

Dokładnie wymieszać. Dodawać powoli suche składniki, mieszając w celu dokładnego doprawienia wszystkich ziaren. Suche składniki można również wymieszać w dużej papierowej lub tekstylnej torbie.

W dużej misce połączyć popcorn z ciepłą oliwą z sosem z octu balsamicznego.

Dokładnie wymieszać. Dodawać powoli suche składniki, mieszając w celu dokładnego doprawienia wszystkich ziaren. Suche składniki można również wymieszać w dużej papierowej lub tekstylnej torbie.

W dużej misce połączyć popcorn z ciepłą oliwą z sosem z octu balsamicznego.

Dokładnie wymieszać. Dodawać powoli suche składniki, mieszając w celu dokładnego doprawienia wszystkich ziaren. Suche składniki można również wymieszać w dużej papierowej lub tekstylnej torbie.

W dużej misce połączyć popcorn z ciepłą oliwą z sosem z octu balsamicznego.

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 odcięcie przewodu 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. Wyłączyć 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.

INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ

OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)
A Górna pokrywa do wkładania kukurydzy
B Dźwignia dozowania kukurydzy
C Dźwignia wyłączenia/włączenia/ zwiększenia ilości powietrza (0 - 1 - تفتيح)
D Obudowa urządzenia
E Pojemnik wewnętrzny
F Pokrywa przezroczysta

INSTRUKCJA UŻYCI
- Przed pierwszym użyciem wyczyścić wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię urządzenia oraz pojemnik wewnętrzny (E) za pomocą gąbką lub wilgotnej miękkiej ściereczki. Dokładnie wysuszyć.

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

- Umieścić przezroczystą pokrywę (F)