

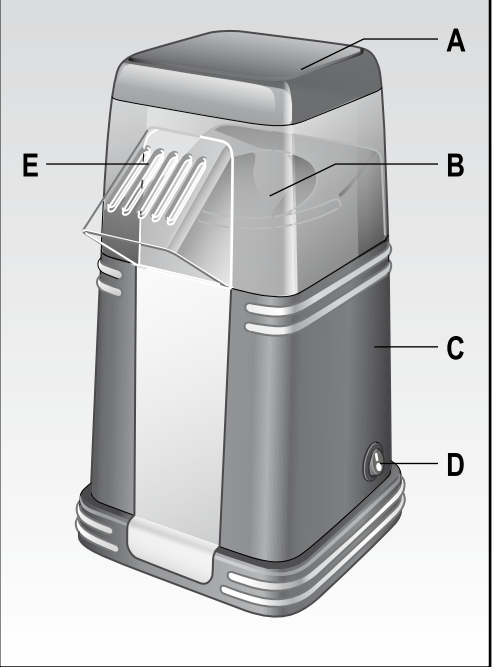


Fig. 1

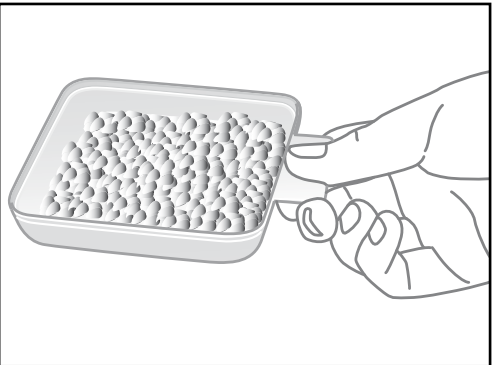


Fig. 2

λιμετζόζα.

في وعاء كبير، قم برش زيت الزيتون الساخن على الفشار. قم بالتقليب جيداً. أضف ببطء المكونات الجافة مع استمرار التقليب لتثبيت الفشار كله جيداً. من الممكن مزج المكونات الجافة أيضاً في كيس ورقي أو من التسبيج كبير.

الفشار الربيعي

١٢٠ جرام من الفشار
٣ ملاعق كبيرة من زيت الزيتون الساخن
١,٥ ملعقة كبيرة من بلورات الحل البلسمي
١ ملعقة صغيرة من الملح
١ ملعقة كبيرة من الصل المُنحَفف

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

قم بتقليل الحمل المجفف ناعماً وإخلطه مع الملح. اتركهم ليتمزجوا. ضع زيت الزيتون الساخن مع بلورات الحل البلسمي في طبق. في وعاء كبير، قم برش الفشار بهذه الصوص، وقم بالتقليب جيداً ثم أضف بطء المكونات الجافة مع الاستمرار في التقليب لتثبيت الفشار كله جيداً. من الممكن مزج المكونات الجافة أيضاً في كيس ورقي أو من التسبيج كبير.

فشار بصوص البيتزا (صلصة الطماطم والنوم 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 بتقليل الطماطم الجافة والكسبرة ناعماً ثم يُقَبِّط الخليط مع الملح والفلفل الحار (غير موصى به إذا الفشار مُعدّاً للأطفال) اتركهم ليتمزجوا.

في وعاء كبير، قم برش الفشار بزيت الزيتون الساخن، والتقليب جيداً ثم أضاف ببطء المكونات الجافة مع الاستمرار في التقليب

لتثبيت الفشار كله جيداً.

من الممكن مزج المكونات الجافة أيضاً في كيس ورقي أو من التسبيج كبير.

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 ليتمزجوا.

١ 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 ليتمزجوا.

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 (ثوم والفلفل والملح والبارميزان. اتركهم

وصف الجهاز (الشكل ١)

A الغطاء العلوي / وحدة قياس

B وعاء داخلي

C جسم الجهاز

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

E غطاء شفاغ

تعليمات الاستخدام

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

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.

- قم بتحضير العناصر الضرورية لإعداد الفشار: الذرة والتوابل وأطباق أو أكياس لجمع الفشار.

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

- قم بإزالة كوب القياس الخاص بالحبوب (A).

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

عاملاً لحوالي ٢ دقيقة لتسخين الوعاء الداخلي (B).

- أثناء تسخين الوعاء، قم بملء وحدة القياس (A) حتى المستوى المُشار إليه والذي يعادل حوالي ٦٠ جرام من

حبوب الذرة (الشكل ٢).

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بضبط المفتاح (D) في وضع "الإيقاف".

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

- ضع الذرة التي تم إعدادها مسبقاً في الوعاء الداخلي (B) وأعد وضع وحدة القياس (A) فوق الوعاء نفسه.

- قم بتشغيل الجهاز بضبط المفتاح على وضع "التشغيل". بعد حوالي ٥-١/٤٠ ثانية، يبدأ الفشار الساخن في الخروج

من الفتحة الموجودة على الغطاء (E) والووقع 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 بإزالة الجهاز إلى الأمام للتأكد من خروج الفشار كله.

تنبيه

عند ملء الجهاز بشكل مفرط بوضع كمية أكبر من ٦٠ جرام من الذرة، سينتهي الأمر بالفشار الموجود في الأسفل إلى الاحتراق لعدم تجاحه في الخروج.

لا تقم بإزالة الغطاء الشفاف (E) عندما يكون الجهاز عاملاً. 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 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.

عند ملء وحدة القياس (A) بكمية تبلغ حوالي ٦٠ جرام من الذرة، تأكد من ألا تتجاوز أو تتفخص عن العلامة المرجعية. قد يؤدي عدم ملئها بشكل كافي إلى فرقة / تجمص حبوب أقل وخروج

حبوب لم تُرفع قد تجمص أكثر. قد يتسبب الماء الزائد إلى احتراق الحبوب التي تجمصت وإصدار البخار والماء المفرط 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

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

- افصل الغطاء العلوي (E) ووحدة القياس (A) عن جسم الجهاز (C).

- استخدم إسفنجة أو قطعة قماش مُبلّلة وغير كاشطة لتنظيف الجزء الداخلي والخارجي من جسم الجهاز (C) وما يتضمنه من وعاء داخلي (B). قم بالتجفيف جيداً.

- اغسل الغطاء (E) ووحدة القياس (A) بالماء الدافئ والصابون مستخدماً إسفنجة أو قطعة قماش غير كاشطتين، وجففهم تماماً.

- أعد تركيب الجهاز وقم بوضعه في مكانه.

تنبيه

لا تضع أي جزء في غسالة الأطباق. يتم الغسيل دائماً يدوياً.

الوصفات

بإستخدام "POP CORN MAKER PARTY TIME" تحصل على فشار طبيعي وذي رائحة شبيهة في دقائق قليلة! هو ممتاز هكذا بطبيعيته، وسيكون وجبة خفيفة صحية ولذيذة دون إضافة أية دهون.

إذا أردت أن تعطيه مزيد من التكهات، 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 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.

تتم إذابة الزبدة في فرن الميكروويف وتقليبها مع الكراميل حتى يتم الحصول على سائل متجانس. اتركهم ليتمزجوا.

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 (ثوم والفلفل والملح والبارميزان. اتركهم

بإستخدام "POP CORN MAKER PARTY TIME" تحصل على فشار طبيعي وذي رائحة شبيهة في دقائق قليلة! هو ممتاز هكذا بطبيعيته، وسيكون وجبة خفيفة صحية ولذيذة دون إضافة أية دهون.

إذا أردت أن تعطيه مزيد من التكهات، 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.

تتم إذابة الزبدة في فرن الميكروويف وتقليبها مع الكراميل حتى يتم الحصول على سائل متجانس. اتركهم ليتمزجوا.

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.

تتم إذابة الزبدة في فرن الميكروويف وتقليبها مع الكراميل حتى يتم الحصول على سائل متجانس. اتركهم ليتمزجوا.

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.

تتم إذابة الزبدة في فرن الميكروويف وتقليبها مع الكراميل حتى يتم الحصول على سائل متجانس. اتركهم ليتمزجوا.

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.

تتم إذابة الزبدة في فرن الميكروويف وتقليبها مع الكراميل حتى يتم الحصول على سائل متجانس. اتركهم ليتمزجوا.

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.

تتم إذابة الزبدة في فرن الميكروويف وتقليبها مع الكراميل حتى يتم الحصول على سائل متجانس. اتركهم ليتمزجوا.

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.

تتم إذابة الزبدة في فرن الميكروويف وتقليبها مع الكراميل حتى يتم الحصول على سائل متجانس. اتركهم ليتمزجوا.

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.

تتم إذابة الزبدة في فرن الميكروويف وتقليبها مع الكراميل حتى يتم الحصول على سائل متجانس. اتركهم ليتمزجوا.

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.

تتم إذابة الزبدة في فرن الميكروويف وتقليبها مع الكراميل حتى يتم الحصول على سائل متجانس. اتركهم ليتمزجوا.

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.

تتم إذابة الزبدة في فرن الميكروويف وتقليبها مع الكراميل حتى يتم الحصول على سائل متجانس. اتركهم ليتمزجوا.

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.

تتم إذابة الزبدة في فرن الميكروويف وتقليبها مع الكراميل حتى يتم الحصول على سائل متجانس. اتركهم ليتمزجوا.

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.

تتم إذابة الزبدة في فرن الميكروويف وتقليبها مع الكراميل حتى يتم الحصول على سائل متجانس. اتركهم ليتمزجوا.

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.

تتم إذابة الزبدة في فرن الميكروويف وتقليبها مع الكراميل حتى يتم الحصول على سائل متجانس. اتركهم ليتمزجوا.

١ ملعقة صغيرة من مسحوق الثوم.

٢/١ ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل.

١ ملعقة صغيرة من الملح

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ.

ΠΡΟΣΟΧΗ

ΜΗ Βάζετε ποτέ τα καρικεύματα ή το λάδι στο εσωτερικό δοχείο (B). Αρωματίζετε τα ποπ κορν αφού βρουν από τη συσκευή.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΠΡΟΣΟΧΗ

Περιμένετε να κρυώσει εντελώς η συσκευή (ή τουλάχιστον 15 λεπτά από το σβήσιμο) πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό της.

- Αφαιρέστε το επάνω καπάκι (E) και το δοσομετρητή (A) από το σώμα της συσκευής (C).

- Χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι ή ένα υγρό όχι τραχύ πανί για να καθαρίσετε το εσωτερικό και εξωτερικό μέρος του σώματος συσκευής (C), συμπεριλαμβανομένου και του εσωτερικού δοχείου (B). Στεγνώστε καλά.

- Πλύνετε το καπάκι (E) και το δοσομετρητή (A) με ζεστό νερό και σαπούνι χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι ή ένα υγρό όχι τραχύ πανί και στεγνώστε εντελώς.

- Επανασυναρμολογήστε τη συσκευή και φυλάξτε την.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μη βάζετε κανένα μέρος σε πλυντήριο πιάτων. Πλένετε πάντα το χέρι.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Με το "POP CORN MAKER PARTY TIME" θα έχετε αυθεντικά και τραγανά ποπ κορν σε λίγα λεπτά! Είναι νοστιμιάτα και φυσικά θα γίνουν ένα υπερίνo 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 ποπ κορν

1 κουταλάκι σκόρδο σε σκόνη