

Kb. egy perc után hallani fogja a klasszikus pattogó kukorica hangját. A popcorn elkezd kijönni a tartály fedelén. Amikor a kukorica befejezte a pattogást, használja a fogantyút a tartály kiürítésével.

- Nyomja meg a ki/be kapcsolót (F) a készülék kikapcsolásához.

- Nyissa ki a fiókot (E). Tartsa az ajtót (D) csukva, hogy megelőzze a tartály forró részeivel a véletlen érintkezést. Egy kanál segítségével vegye ki a popcornot.

Ha a készülékből füst áramlik ki a kukorica pattogatása közben, ez a túlzott mennyiségű zsír és olaj jelenlétének köszönhető a tartályban. Alaposan tisztítsa ki a tartályt a popcorn készítése előtt.

HASZNOS TANÁCSOK

A készülék különböző minőségű popcorn számára készült. A sárga kukorica általában megfelelőbb, mint a fehér kukorica.

Ha a tartály nincs megfelelően feltöltve, lehetséges, hogy kevesebb kukorica pattog ki és ki nem pattogott kukorica is marad a tartályban. A túlságos feltöltés miatt a pattogatott kukorica megéghet, és füstöt okozhat, a tartályt túltöltve.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Figyelem!

Mindig húzza ki a készüléket a konnektorból tisztítás előtt.

Minden beavatkozást hideg készüléken végezzen.

Figyelem!

Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.

Figyelem!

Rendszeresen ellenőrizze a tápkábel állapotát a készülékén használat előtt, és ha sérült, vigye el a legközelebbi márkaszervizbe hogy szakképzett személy cserélje ki.

Ne használjon maró folyadékokat a készülék tisztításához.

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

A készülék műanyag részeit nedves, nem dörzsölő ruhával tisztítsa meg, majd szárass ruhával szárítsa meg.

A TARTÁLY TISZTÍTÁSA

Forgassa a gombot (H) az óramutató járásával megegyezően. Vegye le a gombot.

Vegye le a tartályt a rögzítőkről. Vegye le a tartályt a tápkábelről a készülék belsejében. Vegye ki a tartályt a készülékről.

Töltse fel a tartályt 2/3 részig langyos mosogatószeres vízzel.

Hagyja úgy 15-20 percig, amíg minden zsiradék feloldódik.

Úrítse ki a tartályt. Ha szükséges, használjon egy puha és száraz szivacsot a makacsabb zsiradék eltüntetéséhez. Törölje szárazra a tartály belsejét.

A tartály külsejét puha ruhával tisztítsa meg.

Soha ne merítse a tartályt vízbe vagy más folyadékba.

NE tegye a készülék semelyik részét sem a mosogatógépbe. Mindig kézzel mossa el.

AZ IZZÓ CSERÉJE

Figyelem! Mielőtt kicseréli az izzót, mindig húzza ki a készüléket a konnektorból.

Izzó: E12 „S” 15w.

Nyissa ki az ajtót. Az izzó a felső részben található, a műanyag első rész mögött (6. ábra).

RECEPTEK

A popcorn készítővel eredeti, illatozó popcornot készíthet néhány perc alatt! Természetes, egészséges és ízletes nassolnivaló, hozzáadott zsír nélkül.

Ha ízletesebbé akarja tenni őket, más hozzávalókat is hozzáadhat, ízlés szerint. Íme, néhány ötlet!

Parmezános popcorn

120gr popcorn

1tk örölt fokhagyma

½ tk örölt bors

1tk só

1 bögre finomra reszelt parmezán sajt (több vagy kevesebb, ízlés szerint)

3 tk langyos olívaolaj

Készítse el a popcornot a készülékkel a használati utasítások szerint.

Keverje össze a fokhagymát, a borsot, a sót és a parmezánt. Hagyja állni. Egy nagy tálban öntse a langyos olívaolajat a popcornra. Alaposan keverje össze.

Lassan adja hozzá a száraz hozzávalókat, folyamatosan keverve, hogy minden pattogatott kukoricára jusson. A száraz összetevőket egy nagy papír vagy textil zsákban is összekeverheti.

Rusztikus popcorn

120gr popcorn

3 ek langyos olívaolaj

½ ek balsamecet

1 tk só

1ek szárított hagyma

Készítse el a popcornot a készülékkel a használati utasítások szerint.

Keverje össze a finomra vágott szárított hagymát és a só. Hagyja állni. Egy nagy tálban öntse a langyos olívaolajjal összekevert balsamecetet a popcornra. Alaposan keverje össze.

Lassan adja hozzá a száraz hozzávalókat, folyamatosan keverve, hogy minden pattogatott kukoricára jusson. A száraz összetevőket egy nagy papír vagy textil zsákban is összekeverheti.

Pizzás popcorn

120gr popcorn

3 ek langyos olívaolaj

1ek szárított oregano

1 ek szárított paradicsom

1 tk só

1tk örölt csípőspaprika (opcionális)

Készítse el a popcornot a készülékkel a használati utasítások szerint.

Keverje össze a finomra vágott szárított oregánót és a paradicsomot a sóval és a paprikával (gyermekeknek nem megfelelő). Hagyja állni. Egy nagy tálban öntse a langyos olívaolajat a popcornra. Alaposan keverje össze.

Lassan adja hozzá a száraz hozzávalókat, folyamatosan keverve, hogy minden pattogatott kukoricára jusson. A száraz összetevőket egy nagy papír vagy textil zsákban is összekeverheti.

Karamellás popcorn

120gr popcorn

2 ek kész karamell

15gr vaj

2 ek porcukor (vagy barnacukor, ízlettől függően)

Készítse el a popcornot a készülékkel a használati utasítások szerint.

Olvassza meg a vaját a mikrohullámú sütőben, és keverje össze a karamellel, amíg homogénné válik. Hagyja állni.

Egy nagy tálban öntse a szószt a popcornra, alaposan keverje össze, majd adja hozzá a porcukrot, folyamatosan kevergetve, amíg minden kukoricára jut belőle.

MOD. 2983

EAC



Macchina per popcorn
Popcorn Maker
Machine à popcorn
Popcornmaschine
Máquina de palomitas
Máquina de pipocas
Popcornmaschine
Машинка Поп-Корн
прибор для приготовления попкорна
ماكينة الفشار

Ariete



Fig. 1

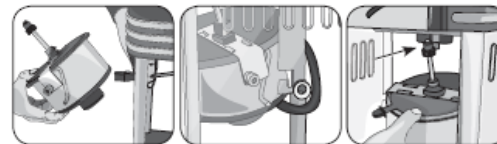


Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

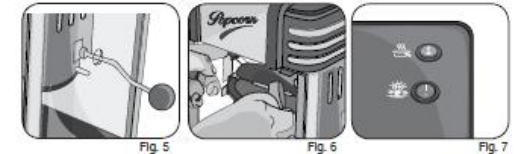


Fig. 5

Fig. 6

Fig. 7



Fig. 8

Fig. 9