



PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

Οδηγίες χρήσεως

تعليمات الاستخدام

TYPE 292985

POPCORN MAKER



NL	Gebbruksaanwijzing	4
UK	Instructions for use	6
F	Mode d'emploi	8
D	Anleitung	10
E	Instrucciones de Uso	12
I	Istruzioni d'uso	14
S	Bruksanvisning	16
DK	Brugsanvisning	18
N	Bruksanvisning	20
SF	Käyttöohje	22
P	Instruções de utilização	24
GR	Οδηγίες χρήσεως	26
ARAB	تعليمات الاستخدام	29

VOOR GEBRUIK

Lees deze instructies zorgvuldig voor gebruik en bewaar ze, zodat u ze later nog eens kunt raadplegen. Controleer of de netspanning in uw woning overeenkomt met die van het apparaat. Sluit dit apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.

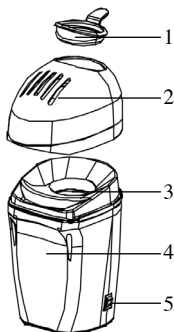
Verwijder voor het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal en was de accessoires en de binnenpan af in warm water. Droog het apparaat voor gebruik goed af. Zorg dat de elektrische delen droog blijven.

BELANGRIJK

De Popcorn Maker is geen speelgoed. Zorg dat dit apparaat niet door minderjarigen wordt gebruikt. Wanneer dit apparaat in gebruik is, dient u de kinderen goed in de gaten te houden.

De PRINCESS POPCORN MAKER is een unieke popcornmachine met een fraaie zilverkleurige afwerking. De Popcorn Maker maakt van een handvol pofmaïs in circa 3 minuten een grote schaal popcorn. Het apparaat is voorzien van een maatbakje om de te gebruiken hoeveelheid pofmaïs af te meten en om eventueel boter in te smelten. Hulpstukken zijn makkelijk te verwijderen waardoor schoonmaken van het apparaat makkelijk is.

1. Maatbakje
2. Popcorndeksel
3. Popcornkamer
4. Behuizing
5. Aan-/uitschakelaar

**GEBRUIKSAANWIJZING**

Vul het maatbakje (1) met pofmaïs. Strooi vervolgens de pofmaïs in de popcornkamer (3) van het apparaat. Voor het bereiden van de popcorn is enkel pofmaïs nodig; er hoeven dus geen andere ingrediënten aan het proces te worden toegevoegd, zoals olie. Sluit de popcorndeksel (2). Gebruik voor het opvangen van de popcorn een schaal die onder de opening van het apparaat past. Steek nu de stekker van de Popcorn Maker in het stopcontact en activeer het apparaat met de aan-/uitschakelaar aan de zijkant van het apparaat. Na circa 3 minuten zijn de meeste korrels ontpopt en is de popcorn klaar om genuttigd te worden. Indien gewenst kan het maatbakje (1) tijdens het proces gebruikt worden om boter in te smelten. De boter dient voor het activeren van de Popcorn Maker in het maatbakje (1) geplaatst te worden. De gesmolten boter kan na bereiding van de popcorn gebruikt worden om over de popcorn uit te schenken. Zet vervolgens het apparaat weer uit door de hoofdschakelaar weer op de 'UIT'-stand te zetten.

Er blijven meestal wat korrels in het apparaat achter die niet zijn ontpopt. Verwijder deze uit het apparaat zodra het apparaat is afgekoeld.

Laat het apparaat na gebruik circa 10 minuten afkoelen. De Popcorn Maker is voorzien van een oververhittingsbeveiliging waardoor de machine automatisch afslaat als hij oververhit raakt. Wanneer de temperatuur is gedaald tot een normaal niveau functioneert het apparaat weer gewoon.

DOE UITSLUITEND POFMAÏS IN DE POPCORNKAMER EN GEEN ENKELE ANDERE INGREDIËNTEN! DOE NOOIT OLIE, BOTER ENZ. IN DE POPCORNKAMER.

SCHOONMAKEN

HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT. LAAT HET APPARAAT EERST HELEMAAL AFKOELEN VOORDAT U HET SCHOONMAAKT.

Maak de Popcorn Maker na ieder gebruik schoon; dit voorkomt dat voedselresten vastkloeken. Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.

DOMPEL DE POPCORN MAKER NOOIT ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.

Moeilijk te verwijderen resten op de hulpstukken kunnen eerst losgeweekt worden.

De buitenzijde kunt u met een vochtige doek afnemen.



PRINCESS-TIPS

- WACHT MET HET OPENEN VAN HET DEKSEL MINSTENS 10 MINUTEN NADAT HET APPARAAT IS GESTOPT.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Zorg dat het snoer of een eventueel verlengsnoer zodanig weggelegd wordt dat niemand erover kan struikelen.
- Bij dit type apparaat kan een beschadigd snoer alleen met behulp van speciaal gereedschap door onze servicedienst worden vervangen.
- Gebruik deze Popcorn Maker niet buitenshuis.
- Behandel de hulpstukken voorzichtig, stoor ze niet tegen harde voorwerpen en laat ze niet vallen.
- Houdt goed toezicht op de Popcorn Maker wanneer kinderen erbij kunnen. Wees natuurlijk zelf ook voorzichtig.
- Laat het apparaat goed afkoelen voordat u het opruimt.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Het is niet zonder gevaar om dit apparaat te laten gebruiken door kinderen of personen met een geestelijke of lichamelijke handicap, of met te weinig ervaring of deskundigheid. De voor de veiligheid van deze gebruikers verantwoordelijke persoon dient ze duidelijke instructies te geven voor of ze te begeleiden bij het gebruik van dit apparaat.

PRINCESS-RECEPTEN

Na het bereiden van de popcorn in de Popcorn Maker kunnen diverse ingrediënten in de schaal aan de popcorn worden toegevoegd. Op deze manier kunnen verschillende smaken popcorn worden verkregen. Zo kan er zoete popcorn worden gemaakt door naderhand poedersuiker over de nog warme popcorn te strooien. Ook kan er hartige popcorn worden bereid door bijvoorbeeld Parmezaanse kaas of zout aan de popcorn toe te voegen. Ook onderstaande recepten zijn erg geschikt om een speciale variant te bereiden.

PITTIGE POPCORN MET NOTEN

Ingrediënten: 1 maatbakje pofmaïs, 2 eetlepels olijfolie, 125 g amandelen, 125 g ongezouten cashewnoten, 1 theelepel cayennepeper, 1 theelepel paprikapoeder.

Bereidingswijze: bereid de popcorn zoals eerder is beschreven. Rooster de cashewnoten en amandelen in een pan. Voeg hier de specerijen aan toe. Schep de noten bij de popcorn in een kom. Laat het geheel even afkoelen en de popcorn is klaar voor consumptie.

WALNOTEN POPCORN SNACK

Ingrediënten: 1 maatbakje pofmaïs, 1 kopje stroop, 2 theelepels honing en 100 g gemalen walnoten.

Bereidingswijze: bereid de popcorn zoals eerder is beschreven. Vermeng de stroop en de honing en warm dit in een pannetje op totdat het geheel zeer dun en vloeibaar is geworden. Neem een schaal en smeer deze lichtjes in met wat olie. Doe hier vervolgens de popcorn en de gemalen walnoten in en overgiet dit met de stroop-honingmix.

Laat het geheel even afkoelen en de popcorn is klaar voor consumptie.

CHOCOLADEPOPCORN

Ingrediënten: 60 g popcorn, 80 g kookchocolade, 2 eetlepels (30 ml) suiker, 1 eetlepel (15 ml) melk, 1 eetlepel (15 ml) boter (margarine)

Bereidingswijze: Smelt de chocolade, melk en boter voordat u de suiker toevoegt. Laat de mix afkoelen tot hij lauwwarm is en giet hem dan in een kom. Doe hier vervolgens de popcorn bij en meng het geheel. Zet de kom in de koelkast. Als de popcornmix gekoeld is, haalt u de kom uit de koelkast en keert u hem om, zodat de chocoladepopcorn eruit komt.

KARAMELPOPCORN

Ingrediënten: 60 g popcorn, 100 g suiker, 250 ml water, een kom met water en ijs

Bereidingswijze: Smelt de suiker met het water om karamel te maken. Doe de warme popcorn in de hete karamel en laat dit geheel in de kom met water en ijs glijden, zodat de karamel hard wordt. Laat goed drogen.

HARDGEBAKKEN POPCORN MET AMANDELEN OF NOTEN

Ingrediënten: 60 g popcorn, 200 g suiker, 250 ml water, 30 g amandelen of andere noten

Bereidingswijze: Smelt de suiker met het water om karamel te maken. Giet dan de popcorn in de kom amandelen of noten. Meng en laten afkoelen.



BEFORE USING

Read these instructions carefully before use and keep them for later reference. Check whether the voltage in the home corresponds with that of the appliance. Only connect this appliance to an earthed socket.

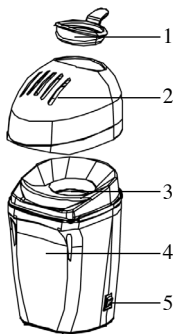
Before use, remove the packaging and wash the accessories and pan in warm water. Dry thoroughly before using. Ensure that all electrical parts remain completely dry.

IMPORTANT

The Popcorn Maker is not a toy. Do not allow minors to operate this appliance. Children should be closely supervised when the product is in use.

The PRINCESS POPCORN MAKER is a unique popcorn machine with an attractive silver coloured finish. The Popcorn maker makes a large dish of popcorn from a handful of corn in about 3 minutes. A small cup is provided for measuring out the required amount of corn and for melting butter if required. Accessories can be removed easily thus making cleaning the machine simple.

1. Measuring cup
2. Popcorn lid
3. Popcorn chamber
4. Housing
5. On/off switch

**INSTRUCTIONS FOR USE**

Fill the measuring cup (1) with corn. Spread the corn around the popcorn chamber (3) in the machine. Only corn is required for making the popcorn, no other ingredients, such as oil, have to be added to the process. Close the popcorn lid (2). Use a dish which will fit under the opening of the machine to catch the popcorn as it is made. Plug in the machine and switch it on using the On/Off switch on the side of the Popcorn maker. After about 3 minutes most of the grains will have exploded and the popcorn is ready to eat. If desired the measuring cup (1) can be used to melt butter during the process. Butter must be placed in the measuring cup (1) before the Popcorn maker is switched on. The melted butter can be spread over the popcorn after it is made. Then switch off the machine again by moving the main switch to 'Off'. Some kernels will be un-popped. These should be removed once the machine has cooled down.

After each use, let the machine cool down for about 10 minutes. The Popcorn maker is fitted with an overheating security device which will switch the machine off automatically if it becomes overheated. The machine will function normally once the temperature has dropped back to a normal level again. **ONLY PUT CORN IN THE POPCORN CHAMBER AND NO OTHER INGREDIENTS AT ALL! NEVER PUT OIL, BUTTER ETC. INTO THE POPCORN CHAMBER.**

CLEANING

FIRST UNPLUG THE CORD FROM THE SOCKET. ALLOW IT COOL DOWN COMPLETELY BEFORE CLEANING.

Clean the Popcorn maker after each use to prevent leftover food from sticking.

Do not use abrasive or strong detergents.

NEVER IMMERS THE POPCORN MAKER IN WATER OR OTHER LIQUID.

Leftover food on the accessories which is difficult to remove can be soaked off first.

The outside can be wiped down with a damp cloth.

PRINCESS TIPS

- DO NOT OPEN THE LID FOR AT LEAST 10 MINUTES AFTER THE MACHINE HAS STOPPED.
- This appliance is only suitable for household use.
- Make sure the cord or extension cord is carefully positioned to avoid people tripping over it.



- With this type of appliance, a damaged cable should only be replaced by our service department using special tools.
- Do not use this Popcorn maker outdoors.
- Be careful with the accessories, do not let them bang against hard objects and don't let them fall.
- Keep an eye on the Popcorn maker when it is within reach of children. Of course also be careful yourself.
- Allow the appliance to cool down completely before tidying it away.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.

U.K. WIRING INSTRUCTIONS


The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE
GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or  and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW

With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

PRINCESS RECIPES

After making the popcorn in the Popcorn maker various ingredients can be added to the popcorn in the dish. This allows a variety of different tasting popcorn to be made. Sweet popcorn can be made by shaking caster sugar over the popcorn while it is still hot and savoury popcorn can be made by adding parmesan cheese or salt to the popcorn, for example. The recipes given below are also ideally suited for making special varieties.

SPICY POPCORN WITH NUTS

Ingredients: 1 measuring cup corn, 2 dessert spoons olive oil, 125 g almonds, 125 g cashew nuts, 1 teaspoon cayenne pepper, 1 teaspoon paprika powder.

Preparation: make the popcorn as described earlier. Roast the cashew nuts and the almonds in a pan. Add the spices to this. Mix the nuts and the popcorn together in a dish. Let it all cool down and the popcorn is ready for eating.

WALNUT POPCORN SNACK

Ingredients: 1 measuring cup corn, 1 small cup of apple syrup, 2 dessert spoons honey and 100 grams ground walnuts.

Preparation: make the popcorn as described earlier. Mix the apple syrup and the honey together and warm this in a pan until it is all very thin and runny. Grease a dish with a little oil. Add the popcorn and the ground walnuts to the dish and pour the syrup/honey mixture over it.

Let it all cool down and the popcorn is ready for eating.



CHOCOLATE POPCORN

Ingredients: 60 g popcorn, 80 g cooking chocolate, 2 tablespoons (30 ml) sugar, 1 tablespoon (15 ml) milk, 1 tablespoon (15 ml) butter (or margarine)

Preparation: Melt chocolate, milk and butter before sweetening. Allow the mixture to cool until lukewarm, then pour it into the bowl, add the popcorn and mix. Put the popcorn in the refrigerator to chill. Finally, remove from the refrigerator and turn the bowl upside down to release the chocolate popcorn.

CARAMEL POPCORN

Ingredients: 60 g popcorn, 100 g of sugar, 250 ml water, one cup of water and ice

Preparation: Melt the sugar with water in order to obtain caramel. Put the warm popcorn in the hot caramel and drop this into the cup containing water and ice so that caramel becomes hard. Dry well.

POPCORN CRISP WITH ALMONDS (OR NUTS)

Ingredients: 60 g popcorn, 200 g sugar, 250 ml water, 30 g almonds or nuts

Preparation: Melt the sugar with water, in order to obtain caramel, and then pour popcorn in the bowl with almonds or nuts. Mix and let it cool.

PRINCESS POPCORN MAKER

ART. 292985

AVANT L'EMPLOI

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant l'utilisation et conservez-le afin de pouvoir le consulter ultérieurement. Assurez-vous que le voltage de votre domicile correspond à celui indiqué sur l'appareil. Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre.

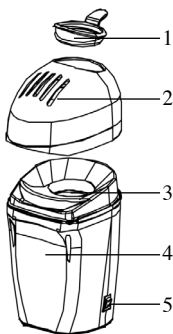
Avant l'usage retirez l'emballage et lavez les accessoires et la cuve à l'eau chaude. Séchez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser. Ne jamais mouiller les parties électriques.

IMPORTANT

Ce Popcorn Maker n'est pas un jouet. Ne pas laisser des mineurs utiliser cet appareil. Surveillez les enfants lorsque l'appareil fonctionne.

Le PRINCESS POPCORNMAKER est une machine à faire des pop-corn unique en son genre, en élégante finition argentée. Le Popcornmaker permet de préparer un plein saladier de pop-corn en trois minutes à partir d'une poignée de grains de maïs. Fourni complet avec godet-doseur pour mesurer la quantité de maïs à utiliser et éventuellement pour faire fondre du beurre. Les accessoires s'enlèvent facilement pour faciliter le nettoyage de la machine.

1. Godet-doseur
2. Couvercle
3. Compartiment à pop-corn
4. Boîtier
5. Interrupteur marche/arrêt.



MODE D'EMPLOI

Remplir le doseur (1) avec des grains de maïs. Verser ensuite le maïs dans le compartiment à pop-corn (3) de la machine. Pour préparer des pop-corn, vous n'avez besoin que de grains de maïs ; n'ajoutez aucun autre ingrédient tel que de l'huile par exemple. Refermer le couvercle (2). Pour recueillir les pop-corn, mettre un récipient sous l'orifice de la machine. Brancher à présent la fiche dans la prise de courant et allumer l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt qui se trouve sur le côté du Popcornmaker. Au bout d'environ trois minutes, la plupart des grains de maïs ont éclaté et les pop-corn sont prêts à être dégustés. Si vous le désirez, vous pouvez utiliser le godet-doseur (1) pour faire fondre du beurre pendant l'opération. Le beurre doit être placé dans le doseur (1) avant d'allumer la machine à pop-corn. Une fois les pop-corn prêts, le beurre fondu peut être versé dessus. Eteindre ensuite l'appareil en mettant l'interrupteur sur la position Arrêt. Il peut toujours rester dans la machine quelques grains de maïs qui n'ont pas éclaté. Les retirer lorsque la machine a refroidi.



Après usage, laisser refroidir l'appareil une dizaine de minutes. Votre Popcornmaker est équipé d'un dispositif de sécurité anti-surchauffe qui éteint automatiquement l'appareil lorsqu'il chauffe trop. L'appareil fonctionnera de nouveau normalement dès que la température sera redescendue à un niveau acceptable. **METTRE UNIQUEMENT DES GRAINS DE MAIS DANS LE RECIPIENT ET AUCUN AUTRE INGREDIENT ! NE JAMAIS METTRE DU BEURRE, DE L'HUILE, ETC. DANS LE COMPARTIMENT A POP-CORN.**

ENTRETIEN

DEBRANCHER D'ABORD L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT. LE LAISSER REFROIDIR COMPLETEMENT AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.

Nettoyez le Popcornmaker après chaque usage pour éviter que des restes d'aliments n'attachent. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou agressifs.

NE JAMAIS PLONGER LE POPCORNMAKER DANS L'EAU NI DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

Pour enlever les restes tenaces accrochés aux accessoires, les laisser d'abord tremper dans du liquide.

Nettoyez l'extérieur du boîtier avec un chiffon humide.

CONSEILS DE PRINCESS

- UTILISER CE POPCORNMAKER UNIQUEMENT À DES FINS DOMESTIQUES.
- S'assurer que le cordon ou une rallonge éventuelle sont placés de sorte à ne pas pouvoir se prendre les pieds dedans.
- La réparation du cordon de ce type d'appareil exige des outils spéciaux et ne peut être effectuée que par notre service après-vente.
- Ne pas utiliser ce Popcornmaker en plein air.
- Manipuler les accessoires avec précaution ; ne pas les cogner ni les faire tomber.
- Surveillez bien le Popcornmaker en présence d'enfants. Soyez bien sûr vous-même très prudent.
- Laisser refroidir complètement l'appareil avant de le ranger.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des handicapés physiques, sensoriels, mentaux ou moteurs, ou dénués d'expérience et de connaissance peut être dangereuse. Les personnes responsables de leur sécurité devront fournir des instructions explicites ou surveiller l'utilisation de l'appareil.

RECETTES PRINCESS

Lorsque les pop-corn sont prêts dans le saladier, vous pouvez y ajouter divers ingrédients. Cela permet d'obtenir des pop-corn qui ont des parfums différents. Ainsi, pour faire des pop-corn sucrés, saupoudrez du sucre en poudre sur les pop-corn encore chauds. Pour des pop-corn salés, vous pouvez ajouter du sel ou du parmesan par exemple. Les recettes ci-dessous vous proposent des variantes originales.

POP-CORN SALÉS AUX NOIX DE CAJOU

Ingrédients : 1 dose de grains de maïs, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 125 g d'amandes, 125 g de noix de cajou non salées, 1 cuillère à café de poivre de cayenne, 1 cuillère à café de poudre de paprika.
Préparation : préparer les pop-corn comme décrit ci-dessus. Faire griller les noix de cajou et les amandes dans une poêle. Y ajouter les épices. Verser la préparation sur les pop-corn dans un saladier. Laisser refroidir quelques instants et les pop-corn sont prêts.

POP-CORN AUX NOIX

Ingrédients : 1 dose de grains de maïs, 1 tasse de mélasse, 2 cuillères à café de miel et 100 grammes de noix hachées.

Préparation : préparer les pop-corn comme décrit ci-dessus. Mélanger la mélasse et le miel et les chauffer dans une casserole jusqu'à obtenir un mélange fluide et onctueux. Graisser un saladier avec un peu d'huile. Y verser les pop-corn et les noix hachées et napper avec le mélange miel/mélasse. Laisser refroidir le tout quelques instants et les pop-corn sont prêts à être dégustés.

POP-CORN AU CHOCOLAT

Ingrédients : 60 g de pop-corn, 80 g de chocolat à cuire, 2 cuillères à soupe de sucre (30 ml), 1 cuillère à soupe de lait (15 ml), 1 cuillère à soupe de beurre ou margarine (15 ml)
Préparation : Faire fondre le chocolat avec le lait et le beurre avant d'ajouter le sucre. Laisser refroidir le mélange et lorsqu'il est tiède, verser dans le bol, ajouter le pop-corn et mélanger. Mettre à refroidir au réfrigérateur. Pour finir, sortir du réfrigérateur et retourner le bol pour déverser le pop-corn au chocolat.



POP-CORN AU CARAMEL

Ingrédients : 60 g de pop-corn, 100 g de sucre, 250 ml d'eau, une tasse d'eau avec de la glace

Préparation : Mélanger le sucre et l'eau pour obtenir du caramel. Mettre le pop-corn chaud dans le caramel chaud et verser le tout dans la tasse avec l'eau et la glace pour faire durcir le caramel. Laisser bien sécher.

POP-CORN AUX AMANDES (OU AUX NOIX)

Ingrédients : 60 g de pop-corn, 200 g de sucre, 250 ml d'eau, 30 g d'amandes ou de noix

Préparation : Mélanger le sucre et l'eau pour obtenir du caramel puis verser le pop-corn dans le bol avec les amandes ou les noix. Mélanger et laisser refroidir.

PRINCESS POPCORN MAKER

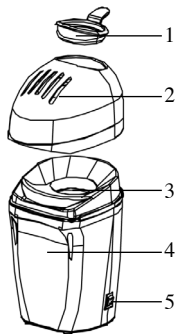
ART. 292985

VOR DEM GEBRAUCH

Diese Gebrauchsanweisung vor dem Erstgebrauch sorgfältig durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben.

Der PRINCESS SILVER POPCORNMAKER ist eine einzigartige Popcorn-Maschine in ansprechender Silberausführung. Der Popcornmaker bereitet aus einer Hand voll Puffmais in etwa 3 Minuten eine große Schale Popcorn. Komplett mit Messbecher zum Abmessen der Puffmaismenge und eventuell zum Schmelzen von Butter. Die Zubehörteile lassen sich problemlos entfernen, was die Reinigung der Maschine vereinfacht.

1. Messbecher
2. Deckel
3. Popcorn-Behälter
4. Gehäuse
5. Ein-Aus-Schalter mit Kontrolllämpchen



GEBRAUCHSANWEISUNG

Den Messbecher (1) mit Puffmais füllen. Den Puffmais anschließend in den Popcorn-Behälter (3) füllen. Für die Zubereitung von Popcorn wird ausschließlich Puffmais benötigt. Es müssen also keine anderen Zutaten wie Öl hinzugefügt werden. Den Deckel (2) schließen. Zum Auffangen des Popcorns eine Schale verwenden, die vor die Öffnung der Maschine gestellt werden kann. Jetzt den Stecker in die Steckdose stecken und die Maschine mit Hilfe des Ein-Aus-Schalters an der Seite des Popcornmakers einschalten. Nach etwa 3 Minuten sind die meisten Maiskörner geplatzt und das Popcorn kann gegessen werden. Gegebenenfalls kann der Messbecher (1) während der Zubereitung verwendet werden, um Butter zu schmelzen. Die Butter muss vor dem Einschalten der Popcorn-Maschine in den Messbecher (1) gegeben werden. Nach der Zubereitung kann die geschmolzene Butter über das Popcorn gegossen werden. Die Popcorn-Maschine wieder ausschalten, indem der Hauptschalter auf „AUS“ gestellt wird. Meistens bleiben einige Körner in der Maschine zurück, die nicht geplatzt sind. Diese Körner aus der Maschine entfernen, damit sie nicht verbrennen.

Die Maschine nach Gebrauch etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Der Popcornmaker ist mit einer Überhitzungssicherung ausgestattet. Bei einer Überhitzung der Maschine wird sie dadurch automatisch ausgeschaltet. Wenn die Temperatur danach auf ein normales Niveau gesunken ist, kann das Gerät wieder wie gewohnt benutzt werden.

AUSSCHLIESSLICH PUFFMAIS, UND KEINE ANDEREN ZUTATEN IN DEN POPCORN-BEHÄLTER FÜLLEN! ALSO NIEMALS ÖL, BUTTER USW. IN DEN POPCORN-BEHÄLTER GEBEN.



REINIGUNG

ZUERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

Den Popcornmaker nach jedem Gebrauch reinigen, um das Festbacken von Resten zu vermeiden.

Keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel benutzen.

DEN POPCORNMAKER NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.

Schwer zu entfernende Reste an den Zubehöerteilen können erst eingeweicht werden. Die Außenseite mit einem feuchten Tuch abwischen.

PRINCESS-TIPPS

- **DIESER POPCORNMAKER IST AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT.**
- Darauf achten, dass das Anschluss- oder Verlängerungskabel so liegt, dass niemand darüber stolpern kann.
- Ein beschädigtes Kabel kann bei diesen Geräten ausschließlich mit Spezialwerkzeug von unserem Kundendienst ausgetauscht werden.
- Den Popcornmaker nicht im Freien verwenden.
- Die Zubehöerteile vorsichtig behandeln, nicht gegen harte Gegenstände stoßen und nicht fallen lassen.
- Im Beisein von Kindern besonders gut auf den Popcornmaker achten. Seien Sie selbst bitte ebenfalls vorsichtig. Das Gerät gut abkühlen lassen, bevor es weggeräumt wird.
- Darauf achten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung dieses Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis kann Gefahren mit sich bringen. Diese Benutzer sind daher von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen in den Gebrauch einzuweisen oder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen.

PRINCESS-REZEPTE

Nach der Zubereitung des Popcorns im Popcornmaker können zum Popcorn in der Schale noch verschiedenen Zutaten hinzugefügt werden. So werden verschiedene Geschmacksrichtungen erreicht.

Durch Bestreuen des noch warme Popcorns mit Puderzucker wird süßes Popcorn hergestellt. Herzhaftes Popcorn bereitet man durch Hinzufügen von Parmesankäse oder Salz zu. Auch die folgenden Rezepte eignen sich hervorragend, um spezielle Popcorn-Variationen zu kreieren.

SCHARFES POPCORN MIT NÜSSEN

Zutaten: 1 Messbecher Puffmais, 2 Esslöffel Olivenöl, 125 g Mandeln, 125 g ungesalzene Cashewnüsse, 1 Teelöffel Cayennepfeffer, 1 Teelöffel Paprikapulver

Zubereitung: Das Popcorn gemäß obiger Beschreibung zubereiten. Cashewnüsse und Mandeln in einer Pfanne rösten. Die Gewürze hinzufügen. Die so gewürzten Nüsse in einer Schüssel unter das Popcorn mischen. Abkühlen lassen und das Popcorn ist fertig.

WALNUSS-POPCORN-SNACK

Zutaten: 1 Messbecher Puffmais, 1 Tasse Ahornsirup, 2 Teelöffel Honig und 100 g gemahlene Walnüsse.

Zubereitung: Das Popcorn gemäß obiger Beschreibung zubereiten. Sirup und Honig vermischen und in einer Pfanne erhitzen, bis eine sehr dünne Flüssigkeit entsteht. Eine Schale leicht mit etwas Öl einreiben. Anschließend das Popcorn und die gemahlene Walnüsse hineingeben und das Ganze mit der Sirup-Honig-Mischung übergießen. Abkühlen lassen und das Popcorn ist fertig.

SCHOKOLADENPOPCORN

Zutaten: 60 g Popcorn, 80 g Kochschokolade, 2 Esslöffel (30 ml) Zucker, 1 Esslöffel (15 ml) Milch, 1 Esslöffel (15 ml) Butter (oder Margarine)

Zubereitung: Die Schokolade, Milch und Butter zergehen lassen bevor der Zucker hinzugefügt wird. Die Mischung abkühlen lassen bis sie lauwarm ist und dann in die Schale gießen, anschließend das Popcorn hinzugeben und alles mischen. Das Popcorn zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Abschließend die Schale aus dem Kühlschrank holen und das Schokoladenpopcorn in ein anderes Gefäß kippen.

KARAMELLOPCORN

Zutaten: 60 g Popcorn, 100 g Zucker, 250 ml Wasser, 1 Tasse Wasser und Eis

Zubereitung: Den Zucker im Wasser zergehen lassen, um Karamell zu machen. Das warme Popcorn in das heiße Karamell geben und alles in die Wasser- und Eisschale legen, damit das Karamell hart wird. Gründlich trocknen lassen.



POPCORN CRISP MIT MANDELN (ODER NÜSSEN)

Zutaten: 60 g Popcorn, 200 g Zucker, 250 ml Wasser, 30 g Mandeln oder Nüsse

Zubereitung: Den Zucker im Wasser zergehen lassen, um Karamell zu machen. Das Popcorn in die Schale mit Mandeln oder Nüssen geben. Mischen und abkühlen lassen.

PRINCESS POPCORN MAKER

ART. 292985

ANTES DEL USO

Antes del uso léanse estas instrucciones de uso y guárdense para una posible consulta en el futuro. Compruebe que la tensión de red de su vivienda coincida con la del aparato. Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra.

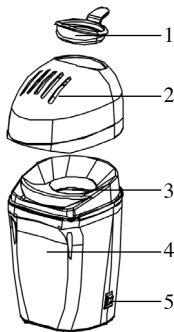
Antes del primer uso, retire el material de embalaje y lave los accesorios y la olla interior en agua caliente. Séquelo bien antes del uso. Asegúrese de que los componentes eléctricos estén totalmente secos.

IMPORTANTE

La Popcorn Maker no es un juguete. No deje que los menores toquen este utensilio. Los niños deberán estar vigilados en todo momento cuando este utensilio esté en funcionamiento.

La PRINCESS POPCORNMAKER es una máquina única para preparar palomitas, provista de un bonito acabado plateado. Con la Popcornmaker se hace una gran fuente llena de palomitas a partir de un puñado de granos de maíz para reventar en aproximadamente 3 minutos. Completa con recipiente-medida para la cantidad correcta de granos de maíz para reventar que hay que emplear y para derretir mantequilla si se desea. Los accesorios se retiran con facilidad lo que facilita la limpieza del aparato.

1. Recipiente-medida
2. Tapa de cámara
3. Cámara para reventar el maíz
4. Cuerpo exterior
5. Interruptor de encendido/apagado



INSTRUCCIONES DE USO

Llene el recipiente-medida (1) de maíz para reventar. Luego eche el maíz para reventar en la cámara para reventar (3) del aparato. Para elaborar las palomitas sólo se necesita maíz para reventar, es decir, no hace falta añadir otros ingredientes como por ejemplo, aceite, al proceso de elaboración. Ponga la tapa para reventar (2) con el recipiente-medida (1) sobre el aparato. Para recoger las palomitas utilice una fuente que se pueda colocar delante de la apertura del aparato. Ahora enchufe la clavija del aparato en la toma de corriente y active el aparato por medio del interruptor de activación/desactivación situado en el lateral de la Popcornmaker. Al cabo de unos 3 minutos la mayor parte de los granos se habrán abierto y las palomitas están listas para consumirlas.

Si se desea, se puede utilizar el recipiente-medida (1) durante el proceso de tueste para derretir mantequilla en el mismo. La mantequilla se ha de poner en el recipiente-medida (1) antes de activar la Popcornmaker. La mantequilla derretida se puede utilizar después de la elaboración de las palomitas para verter sobre ellas. Luego, desactive el aparato poniendo el interruptor principal en la posición 'UIT'. Generalmente quedarán unos granos de maíz en el aparato que no se abrieron. Retírelos del aparato una vez éste se haya enfriado.

Después del uso, deje enfriar el aparato durante unos 10 minutos. La Popcornmaker está provista de una protección contra sobrecalentamiento, por la que se desactivará automáticamente la máquina cuando se sobrecaliente. Cuando la temperatura habrá descendido a un nivel normal, el aparato volverá a funcionar otra vez con normalidad.

¡PONGA ÚNICAMENTE MÁIZ PARA REVENTAR EN LA CÁMARA PARA REVENTAR, NO PONGA NINGÚN OTRO INGREDIENTE! NO PONGA JAMÁS ACEITE, MANTEQUILLA, ETC. EN LA CÁMARA PARA REVENTAR.



LIMPIEZA

PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE. DÉJELO ENFRIAR COMPLETAMENTE ANTES DE LIMPIARLO.

Limpie la Popcornmaker después de cada uso, evitando que se peguen restos alimenticios. No utilice productos abrasivos o agresivos.

NO SUMERJA NUNCA LA POPCORNMAKER EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

Conviene poner en remojo primero los accesorios con restos difíciles de eliminar pegados en ellos.

La parte exterior se puede limpiar pasándole un paño húmedo.

CONSEJOS PRINCESS

- UTILICE ESTA POPCORNMAKER EXCLUSIVAMENTE EN UN ENTORNO DOMÉSTICO.
- Asegure que el cable o eventual alargador se dispongan de tal forma que nadie pudiera tropezar con ellos.
- En este tipo de aparato un cable averiado únicamente puede ser reemplazado con herramientas especiales por nuestro servicio técnico.
- No utilice esta Popcornmaker en exteriores.
- Manipule con cuidado los accesorios, no los golpee contra objetos duros y no los deje caer.
- Vigile bien la Popcornmaker cuando está al alcance de los niños. Naturalmente tenga cuidado también usted. Deje enfriar adecuadamente el aparato antes de recogerlo.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que no jueguen con el aparato.
- El uso de este aparato por niños o personas con alguna discapacidad física, sensorial, mental o motora, o con falta de experiencia o conocimientos puede implicar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deberán proporcionar instrucciones explícitas o supervisar el uso del aparato.

RECETAS PRINCESS

Después de preparar las palomitas en la Popcornmaker se pueden añadir diversos ingredientes a las palomitas en la fuente. De esta forma se pueden obtener distintos sabores de las palomitas. Por ejemplo, se pueden hacer palomitas dulces al esparcir después azúcar en polvo sobre las palomitas todavía calientes. También se pueden elaborar palomitas saladas, añadiéndoles, por ejemplo, queso parmesano o sal. Las recetas abajo también son muy aptas para preparar una variación especial.

PALOMITAS PICANTES CON FRUTOS SECOS

Ingredientes: 1 recipiente-medida de maíz para reventar, 2 cucharadas de aceite de oliva, 125grs de almendras, 125 gr de anacardos sin sal, 1 cucharadita de pimienta de cayena, 1 cucharadita de pimentón dulce.

Preparación: preparar las palomitas como se ha descrito arriba. Tostar los anacardos y las almendras en una sartén. Añadir a ellas los condimentos. Añadir los frutos secos a las palomitas en una fuente. Dejar enfriar todo y las palomitas ya estarán listas para consumir.

PALOMITAS CON NUECES

Ingredientes: 1 recipiente-medida de maíz para reventar, 1 taza de jarabe, 2 cucharaditas de miel y 100 gramos de nueces molidas.

Preparación: preparar las palomitas como se ha descrito arriba. Mezclar el jarabe y la miel y calentarlos en un cazo hasta obtener una sustancia muy líquida. Untar ligeramente una fuente con un poco de aceite. Poner en ella las palomitas y las nueces molidas y verter encima la mezcla de jarabe/miel. Dejar enfriar un momento todo y las palomitas estarán listas para consumir.

PALOMITAS DE CHOCOLATE

Ingredientes: 60 g de palomitas, 80 g chocolate para fundir, 2 cucharadas (30 ml) de azúcar, 1 cucharada (15 ml) de leche, 1 cucharada (15 ml) de mantequilla (o margarina)

Preparación: Funda el chocolate, la leche y la mantequilla antes de endulzar. Deje que la mezcla se enfríe hasta que esté templada, y viértala en el bol, añada las palomitas y mezcle. Ponga las palomitas en el refrigerador hasta enfriar. Finalmente, sáquelas del refrigerador y de la vuelta al bol para sacar las palomitas de chocolate.

PALOMITAS DE CARAMELO

Ingredientes: 60 g de palomitas, 100 g de azúcar, 250 ml de agua, una taza de agua con hielo
Preparación: Derrita el azúcar con agua hasta obtener un caramelo. Ponga las palomitas calientes en el caramelo caliente y viértalo todo en la taza que contiene el agua con hielo para que el caramelo se endurezca. Deje secar bien.



CRUJIENTE DE PALOMITAS CON ALMENDRAS (O FRUTOS SECOS)

Ingredientes: 60 g de palomitas, 200 g de azúcar, 250 ml de agua, 30 g de almendras o frutos secos

Preparación: Derrita el azúcar con agua, para obtener caramelo, y luego vierta las palomitas en el bol con almendras o frutos secos. Mezcle y deje enfriar.

PRINCESS POPCORN MAKER

ART. 292985

PRIMA DELL'USO

Leggete attentamente le istruzioni e conservatele per eventuali consultazioni successive. Controllate che la tensione della rete di alimentazione della vostra abitazione corrisponda a quella indicata sull'apparecchio. Collegate l'apparecchio esclusivamente ad una presa di alimentazione con messa a terra. Prima di usare l'apparecchio, rimuovete tutti i materiali dell'imballaggio e lavate gli accessori e la pentola con acqua calda. Asciugate accuratamente l'apparecchio prima dell'uso. Fate attenzione a non bagnare mai le parti elettriche.

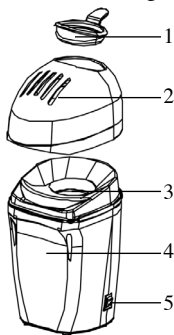
IMPORTANTE

Il Popcorn Maker non è un giocattolo. Non lasciate usare l'apparecchio ai bambini. Sorvegliate sempre bene i bambini quando l'apparecchio è in uso.

Il PRINCESS POPCORNMAKER è una macchina per la preparazione dei pop-corn, dall'esclusiva finitura colore acciaio. In soli 3 minuti circa, la macchina per i pop-corn è in grado di preparare un recipiente colmo di squisiti pop-corn a partire da una manciata di granoturco. Dotata di misurino per il dosaggio della quantità di granoturco da impiegare e per eventualmente sciogliere il burro.

Gli accessori sono facili da smontare, favorendo una migliore pulizia dell'apparecchio.

1. Misurino
2. Coperchio
3. Vano
4. Basamento
5. Interruttore acceso/spento



ISTRUZIONI PER L'USO

Riempite il misurino (1) di granoturco. Versate il granoturco nel vano (3) dell'apparecchio. L'unico ingrediente necessario per la preparazione dei pop-corn è il granoturco, pertanto non è necessario aggiungere altre sostanze, come per esempio olio. Chiudete il coperchio (2). Usate un recipiente che possa essere posizionato davanti all'apertura dell'apparecchio per raccogliere i pop-corn. Inserite la spina nella presa di alimentazione ed accendete l'apparecchio mediante l'interruttore acceso/spento situato a lato dell'apparecchio stesso.

Dopo circa 3 minuti la maggior parte dei chicchi di granoturco saranno arrostiti e pronti per essere gustati. Se desiderate potete usare il misurino (1) per fare fondere del burro durante il processo di cottura. Il burro deve essere versato nel misurino (1) prima di accendere l'apparecchio. Una volta arrostiti i pop-corn, potete versarvi sopra il burro fuso. Al termine della cottura, spegnete l'apparecchio riportando l'interruttore in posizione 'SPENTO'. Normalmente rimangono dei chicchi non ancora arrostiti dentro l'apparecchio. Rimuoveteli quando l'apparecchio si è raffreddato, per evitare che brucino.

Dopo l'uso, lasciate raffreddare l'apparecchio per circa 10 minuti. La macchina per i pop-corn è dotata di una protezione termica, che spegne automaticamente l'apparecchio in caso di surriscaldamento dello stesso. L'apparecchio può essere messo nuovamente in funzione quando la sua temperatura è scesa alla temperatura ambiente.

INTRODUCETE ESCLUSIVAMENTE GRANOTURCO NELLA MACCHINA PER I POP-CORN, NON INTRODUCETE NESSUN ALTRO INGREDIENTE! NON INTRODUCETE MAI OLIO, BURRO, O SIMILI, ALL'INTERNO DELL'APPARECCHIO.



PULIZIA

TOGLIETE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE. LASCIATE RAFFREDDARE COMPLETAMENTE L'APPARECCHIO PRIMA DI PULIRLO.

Pulite la macchina per i pop-corn dopo ogni uso per evitare che i resti degli alimenti si incrostino. Non usate sostanze abrasive o aggressive.

NON IMMERGETE MAI LA MACCHINA PER I POP-CORN IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI.

Per rimuovere eventuali resti incrostati dagli accessori, lasciate gli accessori a bagno per un po' di tempo. Potete pulire la superficie esterna con un panno umido.

SUGGERIMENTI PRINCESS

- LA MACCHINA PER I POP-CORN È INDICATA PER IL SOLO USO DOMESTICO.
- Fate in modo che nessuno possa inciampare nel cavo di alimentazione o nell'eventuale prolunga.
- Il cavo di alimentazione di questo tipo di apparecchio può essere sostituito solo presso il nostro centro di assistenza, con l'ausilio di attrezzi speciali.
- Non usate la macchina per i pop-corn all'aperto.
- Maneggiate gli accessori con cura, non lasciateli cadere e non scontrateli contro superfici dure.
- Non lasciate la macchina per i pop-corn incustodita in presenza di bambini. Maneggiate l'apparecchio con cura. Lasciate raffreddare bene l'apparecchio prima di riporlo.
- Controllare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini o persone con problemi fisici, sensoriali, mentali o motori, o con scarsa esperienza o conoscenza, può causare gravi pericoli. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono dare loro istruzioni chiare o supervisionare l'uso dell'apparecchio.

RICETTE PRINCESS

Dopo avere preparato i pop-corn con l'apposita macchina, potete aggiungere diversi ingredienti. In questo modo otterrete pop-corn di diversi gusti. Potete preparare dei pop-corn dolci, versando dello zucchero a velo sui pop-corn ancora caldi. Per preparare dei pop-corn salati, invece, versatevi sopra del parmigiano grattugiato o del sale. Le seguenti ricette vi permettono di preparare delle varianti speciali.

POP-CORN PICCANTI CON NOCI

Ingredienti: 1 misurino di granoturco, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 125 g di mandorle, 125 g di anacardi non salati, 1 cucchiaino di pepe di Caienna, 1 cucchiaino di peperoncino in polvere.

Preparazione: preparate i pop-corn seguendo le precedenti istruzioni. Fate arrostitore le mandorle e gli anacardi in una padella. Unitevi le spezie. Unite le noci ai pop-corn in un recipiente. Lasciate raffreddare il tutto e gustate i vostri pop-corn speciali.

SNACK A BASE DI POP-CORN E NOCI

Ingredienti: 1 misurino di granoturco, 1 tazza di caramello, 1 cucchiaino di miele e 100 grammi di noci tritate.

Preparazione: preparate i pop-corn seguendo le precedenti istruzioni. Mescolate il caramello con il miele e riscaldateli in un pentolino fino ad ottenere una sostanza fluida e omogenea. Prendete un recipiente ed ungetelo con un po' di olio. Versatevi i pop-corn e le noci tritate e versatevi sopra la miscela di caramello e miele. Lasciate raffreddare il tutto e gustate lo snack speciale.

POPCORN AL CIOCCOLATO

Ingredienti: 60 g di popcorn, 80 g di cioccolato da fondere, 2 cucchiaini (30 ml) di zucchero, 1 cucchiaino (15 ml) di latte, 1 cucchiaino (15 ml) di burro (o margarina)

Preparazione: Fate fondere il cioccolato, unitamente al burro ed al latte prima di dolcificare. Lasciate intiepidire il miscuglio e versatelo in un recipiente; aggiungete i popcorn e mescolate.

Mettete il recipiente in frigorifero per fare raffreddare i popcorn. Infine, togliete il recipiente dal frigorifero e rovesciate il contenuto su un piatto.

POPCORN AL CAMELLO

Ingredienti: 60 g di popcorn, 100 g di zucchero, 250 ml d'acqua, una tazza d'acqua e ghiaccio

Preparazione: Fate fondere lo zucchero con l'acqua per ottenere il caramello. Versate i popcorn caldi nel caramello appena preparato ed immergete il recipiente in acqua e ghiaccio per permettere al caramello di indurirsi. Asciugate accuratamente il recipiente.



CROCCANTE DI POPCORN ALLE MANDORLE (O ALLE NOCI)

Ingrediënten: 60 g di popcorn, 200 g di zucchero, 250 ml d'acqua, 30 g di mandorle o noci

Preparazione: Fate fondere lo zucchero con l'acqua per ottenere il caramello, quindi versatevi i popcorn con le mandorle o le noci. Mescolate e lasciate raffreddare.

PRINCESS POPCORN MAKER

ART. 292985

INNAN DU BÖRJAR

Läs först igenom hela bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Kontrollera att nätspänningen i hemmet motsvarar apparatens spänning. Anslut apparaten endast till ett jordat uttag.

Avlägsna förpackningsmaterialet före den första användningen och diska tillbehören och pannan i varmt vatten. Torka dem noga innan de används igen. Se till att de elektriska delarna hålls torra.

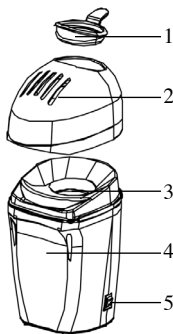
VIKTIGT!

Popcornmaskinen är inte en leksak. Låt inte minderåriga använda apparaten. Barn skall hållas under uppsikt när produkten används.

PRINCESS POPCORN MAKER är en unik popcornmaskin i snygg silverfärgad finish.

Apparaten gör av en handfull puffmajs en stor skål popcorn på ca. 3 minuter. Komplet med mått för att mäta hur mycket majs som skall poppas och eventuellt hur mycket smör som skall smältas. Tillbehören är enkla att ta bort vilket förenklar rengöringen av apparaten.

1. Mått
2. Poplock
3. Poputrymme
4. Hölje
5. På/av-knapp



BRUKSANVISNING

Fyll måttet (1) med puffmajs. Häll därefter puffmajsen i apparatens poputrymme (3). För att göra popcorn behöver du vanlig puffmajs. Du behöver alltså inte tillsätta ytterligare ingredienser, som t.ex. olja, till processen. Stäng poplocket (2). Ställ en skål framför apparatens öppning för att fånga upp de färdiga popcornen. Sätt apparatens kontakt i vägguttaget och sätt igång apparaten genom att trycka på på/av-knappen som finns på apparatens sida. Efter ca. 3 minuter är de flesta kornen poppade och popcornen är klara att ätas. Måttet (1) kan, om man vill, användas för att smälta smör i under poppandet.

Smöret måste läggas i måttet (1) innan apparaten sätts på. Det smälta smöret hälls, efter tillagningen av popcornen, över dessa. Stäng därefter av apparaten genom att trycka på på/av-knappen. Ofta ligger det kvar några korn i apparaten som inte poppats. Ta bort dessa från apparaten när de kylts ned.

Låt apparaten kallna ca. 10 minuter efter användning. Apparaten är försedd med överhettningsskydd vilket innebär att apparaten automatiskt stängs av när den överhettas. När temperaturen gått ner till en normal nivå kommer apparaten att fungera som vanligt igen.

ANVÄND INGA ANDRA INGREDIENSER ÄN PUFFMAJS I POPUTRYMMET! HA ALDRIG OLJA, SMÖR, ETC. I POPUTRYMMET.

RENGÖRING

DRAG FÖRST UR KONTAKTEN UR VÄGGUTTAGET. LÅT APPARATEN KYLAS NED FÖRE RENGÖRING.

Rengör apparaten varje gång den har använts. Det förhindrar att rester torkar fast. Använd inga aggressiva eller slipande medel.

SÅNT ALDRIG APPARATEN I VATTEN ELLER NÅGON ANNAN VÄTSKA.

Svårt fastnade rester på tillbehören kan först lösas upp. Utsidan kan rengöras med en fuktig trasa.



PRINCESS TIPS

- DENNA APPARAT ÄR ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK.
- Se till att sladden eller en eventuell förlängningssladd läggs undan så att ingen snubblar över den.
- Med den här typen av apparat kan en skadad sladd endast bytas ut med särskilt verktyg av vår service-avdelning.
- Använd aldrig apparaten utomhus.
- Var försiktig med tillbehören, låt dem inte falla eller stöta mot hårda föremål.
- Se noggrant efter apparaten om det finns barn i närheten. Var naturligtvis även försiktig själv.
- Låt apparaten svalna ordentligt innan du ställer undan den.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Om apparaten används av personer med ett fysiskt, mentalt eller motoriskt funktionshinder eller nedsatt sinnesförmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, kan fara uppstå. Personer som är ansvariga för deras säkerhet ska ge uttryckliga instruktioner eller hålla dem under uppsikt när de använder apparaten.

PRINCESS-RECEPT

Efter tillagningen av popcorn i apparaten kan diverse ingredienser tillsättas i skålen med popcorn. På det här sättet kan du få popcorn med olika smak. Så kan du göra söta popcorn genom att strö florsocker över de varma popcornen. Du kan även få salta popcorn genom att strö riven parmesan eller salt på popcornen. Även nedanstående recept är mycket passande för att göra specialvarianter.

KRYDDIGA POPCORN MED NÖTTER

Ingredienser: 1 mått puffmajs, 2 msk olivolja, 125 g mandlar, 125 g osaltade cashewnötter, 1 tsk cayennepeppar, 1 tsk paprikapulver.

Tillagningssätt: Tillaga popcornen enligt ovanstående beskrivning. Rosta mandlarna och cashewnötterna i en stekpanna. Tillsätt kryddorna. Håll nötterna och popcornen i en skål. Låt kallna och popcornen är klara att ätas.

POPCORNSNACK MED VALNÖTTER

Ingredienser: 1 mått puffmajs, 1 kopp äppelsirap, 2 tsk honung och 100 g malda valnötter.

Tillagningssätt: Tillaga popcornen enligt ovanstående beskrivning. Blanda äppelsirapen och honungen och varm detta i en kastrull tills detta smält samman till en mycket tunn och flytande vätska. Ta en skål och smörj in den lätt med litet olja. Tillsätt popcornen och de malda valnötterna och håll över siraps- och honungsblandningen. Låt kallna något och popcornen är klara att ätas.

CHOKLADPOPCORN

Ingredienser: 60 g popcorn, 80 g blockchoklad, 2 matskedar (30 ml) socker, 1 matsked (15 ml) mjölk, 1 matsked (15 ml) smör (eller margarin)

Tillagningssätt: Smält chokladen, mjölken och smöret och håll slutligen i sockret. Låt blandningen svalna tills den är ljummen och håll sedan i den i bunken. Blanda i popcornen och rör ihop allt. Ställ in popcornröran i kylskåpet och låt den svalna. Ta ut bunken ur kylskåpet och vänd upp och ner på den så att chokladpopcornen lossnar.

KARAMELLPOPCORN

Ingredienser: 60 g popcorn, 100 g socker, 250 ml vatten, en kopp vatten med is

Tillagningssätt: Smält sockret och vattnet till en karamellblandning. Lägg i de varma popcornen i den heta karamellblandningen och håll ner blandningen i koppen med vatten och is, så att den stelnar. Låt den torka ordentligt.

KNAPRIGA POPCORN MED MANDLAR (ELLER NÖTTER)

Ingredienser: 60 g popcorn, 200 g socker, 250 ml vatten, 30 g mandlar eller nötter

Tillagningssätt: Smält sockret och vattnet till en karamellblandning. Håll sedan i popcornen i bunken, tillsammans med mandlarna eller nötterna. Blanda ihop och låt svalna.



INDEN BRUGEN

Læs inden brugen først brugsanvisningen igennem og gem den, hvis det senere skulle blive nødvendigt at slå noget op. Kontroller, at boligens netspænding svarer til apparatets. Tilslut udelukkende apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.

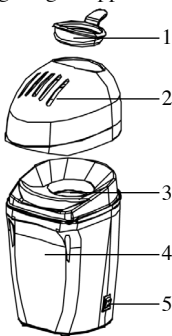
Fjern emballagen og vask de enkelte dele og beholderen af i varmt vand. Tør alle dele grundig af. Sørg for at de elektriske dele ikke kommer i kontakt med vand.

VIGTIGT

Din Popcornmaker er ikke legetøj. Lad ikke mindre børn bruge apparatet. Hold børn under opsyn, når apparatet er i brug.

PRINCESS SILVER POPCORNMAKER er en unik popcornmaskine i smart, metalfarvet design. Med din Popcornmaker kan du af en håndfuld majs lave en stor skål popcorn på ca. 3 minutter. Komplet med målebæger til afmåling af den anvendte mængde majs samt evt. smeltning af smør. Tilbehørsdelene er nemme at tage af, hvilket letter rengøring af apparatet.

1. Målebæger
2. Poplåg
3. Popbeholder
4. Motorenhed
5. TÆND/SLUK-afbryder

**BRUGSANVISNING**

Fyld måleskeen (1) med majs. Hæld derefter majs-kornene ned i apparatets popbeholder (3). Til tilberedning af popcorn skal man kun bruge majs-korn, og det er ikke nødvendigt at tilsætte andre ingredienser som f. eks. olie under tilberedningen. Luk poplåget (2). Brug en skål til at opfange popcornene i, der kan stilles foran apparatets åbning. Stik nu stikket i stikkontakten og tænd for apparatet på TÆND/SLUK-afbryderen på siden af apparatet. Efter ca. 3 minutter vil de fleste majs-korn være poppet, og kan popcorn spises. Hvis man ønsker det, kan måleskeen (1) under tilberedningen anvendes til at smelte smør i. Smørret kommes i måleskeen (1), inden du tænder for din Popcornmaker. Det smeltede smør kan efter tilberedning anvendes til at hælde ud over de færdige popcorn. Sluk derefter for apparatet ved at skyde afbryderen over på 'SLUK'. For det meste er der enkelte majs-korn i apparatet, der ikke er blevet poppet. Tag dem ud af apparatet, når apparatet er kølet helt af.

Lad efter brugen apparatet stå og køle af i ca. 10 minutter. Din Popcornmaker er udstyret med en overophedningssikring, der sørger for, at maskinen automatisk slår fra, når apparatet bliver overophedet. Når temperaturen igen er kommet ned på normalt niveau, virker apparatet atter på normal vis.

KOM UDELUKKENDE MAJSKORN I POPBEHOLDEREN OG INGEN ANDRE INGREDIENSER! KOM ALDRIG OLIE, SMØR OSV. I POPBEHOLDEREN.

RENGØRING

TAG FØRST STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN. LAD APPARATET KØLE HELT AF INDEN RENGØRING.

Gør din Popcornmaker ren, hver gang den har været i brug, da dette forhindrer madrester i at sætte sig fast. Brug ingen skuremidler eller aggressive rengøringsmidler.

KOM ALDRIG DIN POPCORNMAKER NED I VAND ELLER ANDRE VÆSKER.

Fastklæbende madrester på tilbehørsdelene kan først blødes lidt op. Ydersiden kan tørres af med en fugtig klud.



PRINCESS TIPS

- BRUG KUN DIN POPCORNMAKER TIL HUSHOLDNINGSBRUG.
- Sørg for at ledningen eller en evt. forlængerledning er anbragt således, at man ikke kan falde over den.
- På apparater af denne type kan en beskadiget ledning udelukkende udskiftes med specialværktøj af vores serviceafdeling.
- Brug ikke din Popcornmaker udendørs.
- Behandl de enkelte tilbehørsdele yderst forsigtigt; stød dem ikke imod hårde genstande og pas på ikke at tabe dem på gulvet.
- Hold godt øje med din Popcornmaker, når der er børn i nærheden. Vær naturligvis også selv forsigtig.
- Lad apparatet køle ordentligt af, inden det sættes af vejen.
- Hold opsyn med børn, så man er sikker på, at de ikke bruger apparatet som legetøj.
- Det kan være farligt at lade børn eller personer med et mentalt eller fysisk handicap eller uden den nødvendige erfaring eller viden anvende apparatet. Den, der har ansvaret for deres sikkerhed, bør først instruere dem i brugen heraf eller altid selv holde tilsyn, når apparatet er i brug.

PRINCESS OPSKRIFTER

Efter tilberedning af popcorn i din Popcornmaker kan man tilsætte diverse ingredienser i skålen med popcorn. På denne måde kan man lave popcorn, der smager helt forskelligt. Man kan lave søde popcorn ved at strø flormelis over den varme popcorn. Eller man kan lave salte popcorn ved f. eks. at tilsætte parmesan ost eller salt. Endvidere kan man bruge nedenstående opskrifter til at tilberede helt specielle varianter.

KRYDREDE POPCORN MED NØDDER

Ingredienser: 1 målebæger majs-korn, 2 spsk. olivenolie, 125g mandler, 125 g usaltede cashewnødder, 1 tsk. cayennepeber, 1 tsk. paprikapulver.

Tilberedning: tilbered dine popcorn som beskrevet i ovenstående. Rist cashewnødderne og mandlerne på en pande. Kom krydderierne ved. Bland nødderne og popcornene i en skål. Lad det hele stå og køle lidt af; nu er popcornene klar til brug.

POPCORNSNACK MED VALNØDDER

Ingredienser: 1 målebæger majs-korn, 1 lille kop sirup, 2 tsk. honning og 100 gram hakkede valnødder.

Tilberedning: tilbered dine popcorn som beskrevet i ovenstående. Bland sirup og honning og varm det i en kasserolle, til det har en tyndflydende konsistens. Tag en skål og smør den med et tyndt lag olie. Kom derefter popcornene og de hakkede valnødder heri og hæld sirup/honningblandingen over. Lad det hele stå og køle lidt af; nu er popcornene klar til brug.

CHOKOLADE POPCORN

Ingredienser: 60 g popcorn, 80 g kagechokolade, 2 spsk. (30 ml) sukker, 1 spsk. (15 ml) mælk, 1 spsk. (15 ml) smør (eller margarine)

Tilberedning: Smelt chokolade, mælk og smør inden sukkeret kommer i. Lad massen stå og køle af, til den er lunken og kom den derefter i en skål, kom popcornene i og rør det hele sammen. Kom popcornene i køleskabet, så de bliver kolde. Tag skålen ud af køleskabet og vend bunden i vejret og hæld popcornene ud.

KARAMEL POPCORN

Ingredienser: 60 g popcorn, 100 g sukker, 250 ml vand, 1 kop vand eller is

Tilberedning: Smelt sukkeret med vand for at lave karamel. Kom de varme popcorn i den smeltede karamel og stil massen ned i koppen med vand eller is, så karamellen køler af. Lad den stivne.

POPCORN KNAS MED MANDLER (ELLER NØDDER)

Ingredienser: 60 g popcorn, 200 g sukker, 250 ml vand, 30 g mandler eller nødder

Tilberedning: Smelt sukkeret med vand for at lave karamel og kom derefter popcornene i en skål med mandler eller nødder. Bland det hele sammen og lad det stå og køle af.



FØR BRUK

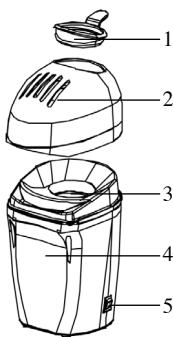
Les gjennom hele bruksanvisningen før du begynner, og ta vare på den til eventuell senere bruk. Kontroller at spenningen hjemme hos deg stemmer overens med spenningen på apparatet. Koble apparatet kun til en jordet stikkontakt. Fjern emballasjen før bruk, og vask de løse delene og pannen i varmt vann. Tørk grundig før bruk. Sørg for at alle elektriske deler forblir helt tørre.

VIKTIG

Princess Popcorn Maker er ikke noe leketøy. Ikke la barn bruke apparatet. Barn bør overvåkes når apparatet er i bruk.

PRINCESS POPCORNMAKER er en enestående popcornmaskin i vakker sølvfarge. Med Princess Popcornmaker kan du tilberede en stor skål med popcorn på ca. 3 minutter. Komplet med måleskål for å måle mengden popmais og smør som skal smeltes. De løse delene er enkle å fjerne, noe som underletter rengjøringen av apparatet.

1. Måleskål
2. Poplukk
3. Popkammer
4. Kabinett
5. På-/av-bryter

**BRUKSANVISNING**

Fyll måleskålen (1) med popmais. Strø deretter popmais i apparatets popkammer (3). For å tilberede popcornet trenger du bare popmais, du behøver altså ikke tilsette andre ingredienser, f.eks. olje, til prosessen. Lukk poplokket (2). For å fange opp popcornet kan du bruke en skål som kan settes foran åpningen i apparatet. Sett apparatets støpsel i stikkkontakten og slå på apparatet med på/av-bryteren som befinner seg på siden av Popcornmaker. Etter ca. 3 minutter vil de fleste kornene ha poppet ut, og popcornet er ferdig til å spises. Hvis du vil, kan du bruke måleskålen (1) i løpet av tillagingsprosessen og smelte smøret i den. Smøret skal legges i måleskålen (1) før du slår på popcornmaskinen. Når popcornet er ferdig, kan du helle det smeltede smøret over det. Deretter slår du av apparatet ved å sette hovedbryteren i 'AV'-posisjonen. Som oftest vil det være igjen et par korn i apparatet som enda ikke har poppet ut. Ta disse kornene ut av apparatet så snart maskinen er nedkjølt.

La apparatet avkjøles i ca. 10 minutter etter bruk. Popcornmakeren er sikret mot overoppheting, slik at apparatet vil bli slått av automatisk hvis det blir overopphetet. Når temperaturen har minsket til normalt nivå, vil apparatet fungere igjen.

HA KUN POPMAIS I POPKAMMERET, INGEN ANDRE INGREDIENSER! HA ALDRI OLJE, SMØR, OSV. I POPKAMMERET.

RENGJØRING

TREKK STØPSELET UT AV STIKKONTAKTEN FØRST. LA APPARATET AVKJØLES FULLSTENDIG FØR RENGJØRING.

Rengjør Popcornmaker etter hver bruk, det forhindrer at matrester setter seg fast. Bruk aldri sterke rengjøringsmidler eller skuremidler.

DYPP ALDRI POPCORNMAKER I VANN ELLER EN ANNEN VÆSKE.

Matrester som er vanskelige å fjerne fra de de løse delene kan bløtes i vann først. Utsiden kan tørkes med en fuktig klut.



TIPS FRA PRINCESS

- DENNE POPCORNMAKEREN ER KUN BEREGNET PÅ HJEMMEBRUK.
- Sørg for at ledningen eller en evt. skjøteledning legges slik at ingen kan snuble i den.
- For apparater av denne typen kan en skadet ledning kun byttes ut ved vår serviceavdeling ved hjelp av spesielt verktøy.
- Ikke bruk denne Popcornmakeren utendørs.
- Håndter de løse delene forsiktig, berør ikke harde gjenstander og slipp dem ikke i gulvet.
- Hold godt tilsyn med Popcornmaker når det er barn i nærheten. Vær også forsiktig selv. La apparatet kjøle helt ned før du setter det bort.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk av dette apparatet av barn eller personer med et fysisk, sensorisk, mentalt eller motorisk handikapp, eller med manglende erfaring og kunnskap, kan medføre fare. Personer som er ansvarlig for deres sikkerhet bør gi spesifikke instruksjoner eller overvåke bruken av apparatet.

PRINCESS-OPPSKRIFTER

Når du har tilberedt popcorn i Popcornmaker kan du tilsette forskjellige ingredienser i popcornskålen popcorn. På denne måten kan du lage popcorn med forskjellige smaker. Du kan for eksempel lage søt popcorn ved å strø sukker over popcornet mens det ennå er varmt. Du kan også lage salt popcorn, f.eks. ved å tilsette parmesanost eller salt i popcornet. Oppskriftene nedenfor egner seg også utmerket for å tilberede spesielle variasjoner.

KRYDRET POPCORN MED NØTTER

Ingredienser: 1 måleskål popmais, 2 spiseskjeer olivenolje, 125g mandler, 125 g usaltede cashewnøtter, 1 teskje cayennepepper, 1 teskje paprikapulver.

Tilberedning: tilbered popcornet slik det blir beskrevet ovenfor. Rist cashewnøttene og mandlene i en stekepanne. Tilsett krydderne. Legg nøttene i en skål sammen med popcornet. La dette avkjøles, og popcornet er ferdig.

VALNØTT-POPCORNSNACK

Ingredienser: 1 måleskål popmais, 1 liten kopp sirup, 2 teskjeer honning og 100 gram malte valnøtter.

Tilberedning: tilbered popcornet slik det blir beskrevet ovenfor. Bland sirupen og honningen og varm denne blandingen i en liten panne, til den blir veldig tynn og flytende. Ta en skål og smør litt olje i den. Ha i popcornet og de malte valnøttene, og hell sirup/honningblandingen over den. La dette avkjøles og popcornet er ferdig til å spises.

SJOKOLADEPOPCORN

Ingredienser: 60 g popcorn, 80 g kokosjokolade, 2 spiseskjeer (30 ml) sukker, 1 spiseskje (15 ml) melk, 1 spiseskje (15 ml) smør (eller margarin)

Tilberedning: Smelt sjokoladen, melken og smøret før du tilsetter sukker. Avkjøl blandingen til den er lunken, deretter heller du den i en bolle, heller i popcornet og blander. Sett popcornet i kjøleskapet til avkjøling. Ta den ut av kjøleskapet og snu bollen opp ned for å få ut sjokoladepopcornet.

KARAMELLOPPCORN

Ingredienser: 60 g popcorn, 100 g sukker, 250 ml vann, en kopp med vann og is

Tilberedning: Smelt sukkeret med vann slik at det blir karamell. Ha det varme popcornet i den varme karamellen og slipp dem oppi koppen med vann og is slik at karamellen blir hard. Tørk godt.

POPCORN CRISP MED MANDLER (ELLER NØTTER)

Ingredienser: 60 g popcorn, 200 g sukker, 250 ml vann, 30 g mandler eller nøtter

Tilberedning: Smelt sukkeret med vann slik at det blir karamell, og deretter heller du popcornet over i bollen med mandler eller nøtter. Bland og avkjøl.



ENNEN KÄYTTÖÄ

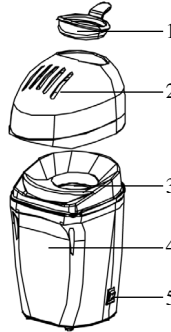
Lue ensimmäiseksi tämä käyttöohje ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Tarkista, että käytettävissäsi oleva jännite on sama kuin laitteeseen merkitty jännite. Liitä laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan. Poista pakkausmateriaali ennen käyttöä ja pese varusteet ja säiliö lämpimässä vedessä. Kuivaa perusteellisesti ennen käyttöä. Varmista, että kaikki sähköosat pysyvät täysin kuivina.

TÄRKEÄÄ

Popcorn Maker ei ole lelu. Älä anna alaikäisten käyttää tätä laitetta. Lapsia on pidettävä tarkoin silmällä laitteen ollessa käytössä.

PRINCESS POPCORN MAKER on ainutlaatuinen, tyylikkään hopeanväriseksi viimeistelty popcorn-kone. Popcorn Maker valmistaa kourallisesta maissinjyviä ison kulhollisen popcornia noin 3 minuutissa. Varusteisiin kuuluu mitta-astia maissinjyviä mittaamiseen ja tarvittaessa voin sulattamiseen. Laitteen osat on helppo ottaa irti, mikä helpottaa puhdistusta.

1. Mitta-astia
2. Pop-kansi
3. Pop-säiliö
4. Kotelo
5. Virtakytkin

**KÄYTTÖOHJE**

Täytä mitta-astia (1) maissinjyvillä. Kaada jyvät laitteen pop-säiliöön (3). Popcornin valmistamiseen tarvitaan ainoastaan maissinjyviä eikä siihen lisätä mitään muita aineita, esim. öljyä. Sulje pop-kansi (2). Kerää valmis popcorn kulhoon asettamalla kulho ulostuloaukon eteen. Liitä laitteen pistotulppa pistorasiaan ja käynnistä laite popcorn-koneen sivulla olevalla virtakytkimellä. Noin 3 minuutin kuluttua useimmat jyvät ovat auenneet ja popcorn on valmis nautittavaksi. Tarvittaessa mitta-astiaa (1) voidaan käyttää valmistuksen aikana voin sulattamiseen. Voi on laitettava mitta-astiaan (1) ennen popcorn-koneen käynnistystä. Kun popcorn on valmis, kaada sulanut voi popcornin päälle. Katkaise sen jälkeen laitteen virta asettamalla virtakytkin 'Off'-asentoon.

Laitteeseen voi jäädä joitakin aukeamattomia jyvät. Poista ne laitteen jäädyttyä.

Anna laitteen jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen noin 10 minuuttia. Popcorn-koneessa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee laitteen virran automaattisesti, jos se kuumenee liikaa. Heti kun laitteen lämpötila on laskenut normaaliin, se alkaa jälleen toimia.

**LAITA POP-SÄILIÖÖN AINOASTAAN MAISSINJYVIÄ, EI MITÄÄN MUITA AINEITA!
POP-SÄILIÖÖN EI SAA LAITTA A KOSKAAN ÖLJYÄ, VOITA TMS.**

PUHDISTUS

OTA ENSIN PISTOTULPPA POIS PISTORASIESTA. ANNA LAITTEEN JÄÄHTYÄ TÄYDELLISESTI ENNEN PUHDISTUSTA.

Puhdista popcorn-kone jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin estät ruoanjätteiden pinttymisen kiinni.

Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita.

ÄLÄ KOSKAAN UPOTA POPCORN-KONETTA VETEEN TAI MUUHUN NESTEeseen.

Vaikeasti poistettavat jätteet voidaan poistaa osista liottamalla niitä ensin. Laitteen vaippa voidaan pyyhkiä puhtaaksi kostealla liinalla.



PRINCESS-OHJEITA

- AVAA KANSI VASTA VÄHINTÄÄN 10 MINUUTIN KULUTTUA LAITTEEN PYSÄHTYMISESTÄ.
- Tämä popcorn-kone on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Huolehdi siitä, että verkkojohto tai mahdollinen jatkojohto on asetettu siten, että niihin ei voi kompastua.
- Ainoastaan huoltopalvelumme voi vaihtaa tämäntyyppisten laitteiden vioittuneen verkkojohdon uuteen, koska siihen tarvitaan erikoistyökaluja.
- Älä käytä popcorn-konetta ulkona.
- Käsittele laitteen osia varovasti, älä satuta niitä koviin esineisiin äläkä pudota niitä.
- Pidä popcorn-konetta tarkoin silmällä, jos se on lasten ulottuvilla. Luonnollisesti sinun itsesikin tulee olla varovainen. Anna laitteen jäähtyä hyvin ennen säilöön panoa.
- Jos lapset tai fyysisesti vammaiset, aisti-, kehitys- tai liikuntavammaiset tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai taitoa, käyttävät tätä laitetta, siitä voi olla seurauksena vaaratilanne. Heidän turvallisuudestaan vastuussa olevien henkilöiden on annettava selvät ohjeet tai heidän on valvottava laitteen käyttöä.

PRINCESS-RESEPTJÄ

Kun popcorn on valmistettu popcorn-koneessa, kulhoon voidaan lisätä popcornin joukkoon erilaisia aineksia. Tällä tavoin saadaan erimakuista popcornia. Kun vielä lämpimän popcornin päälle sirotellaan tomosokeria, saadaan makeaa popcornia. Voit myös valmistaa suolaista popcornia lisäämällä popcornin sekaan esimerkiksi parmesaanijuustoa tai suolaa. Myös alla olevat reseptit sopivat erittäin hyvin erikoisempien muunnelmien valmistukseen.

PIKANTTIA POPCORNIA PÄHKINÖIDEN KERA

Ainekset: 1 mitta-astiallinen maissinjyviä, 2 ruokalusikallista oliiviöljyä, 125 grammaa manteleita, 125 grammaa cashew-pähkinöitä, 1 teelusikallinen cayennepippuria, 1 teelusikallinen paprikajauhetta. Valmistus: valmista popcorn edellä kuvatulla tavalla. Paahda cashew-pähkinät ja mantelit pannulla. Lisää mausteet. Sekoita pähkinät kulhoon popcornin joukkoon. Anna jäähtyä. Popcorn on nyt valmista nautittavaksi.

SAKSANPÄHKINÄINEN POPCORN-SNACK

Ainekset: 1 mitta-astiallinen maissinjyviä, 1 pieni kupillinen siirappia, 2 jälkiruokalusikallista hunajaa ja 100 grammaa jauhettuja saksanpähkinöitä. Valmistus: valmista popcorn edellä kuvatulla tavalla. Sekoita siirappi ja hunaja keskenään ja lämmitä kasarissa, kunnes seoksesta tulee hyvin ohutta ja juoksevaa. Sivele kulhon sisäpintaan hieman öljyä. Lisää kulhoon popcorn ja jauhetut saksanpähkinät ja kaada päälle siirappi/hunajaseos. Anna jäähtyä jonkin aikaa. Popcorn on nyt valmista nautittavaksi.

SUKLAINEN POPCORN

Ainekset: 60 g popcornia, 80 g taloussuklaata, 2 rkl (30 ml) sokeria, 1 rkl (15 ml) maitoa, 1 rkl (15 ml) voita (tai margariinia) Valmistus: Sulata suklaa ja voi maitoon ja lisää sokeri. Anna seoksen jäähtyä haaleaksi ja kaada se kulhoon. Lisää popcorn ja sekoita. Laita popcorn jääkaappiin jäähtymään. Ota jäähtynyt popcorn jääkaapista, käännä kulho ylösalaisin ja kaada popcorn kulhosta.

KARAMELLI-POPCORN

Ainekset: 60 g popcornia, 100 g sokeria, 250 ml vettä, kupillinen vettä ja jäätä Valmistus: Sulata sokeri veteen karamelliseosta varten. Kaada lämmin popcorn kuumaan karamelliseokseen ja sitten vettä ja jäätä sisältävään astiaan, niin että karamelli kovettuu. Anna kuivua hyvin.

RAPEA POPCORN MANTELIEN (TAI PÄHKINÖIDEN) KERA

Ainekset: 60 g popcornia, 200 g sokeria, 250 ml vettä, 30 g manteleita tai pähkinöitä Valmistus: Sulata sokeri veteen karamelliseosta varten. Kaada popcorn, mantelit tai pähkinät kulhoon. Sekoita ja anna jäähtyä.



ANTES DE UTILIZAR

Leia as instruções de utilização e conserve-as para as poder mais tarde eventualmente voltar a consultar. Deve controlar se a voltagem da corrente eléctrica de sua casa corresponde à do aparelho. Ligue unicamente este aparelho a uma tomada de corrente residual.

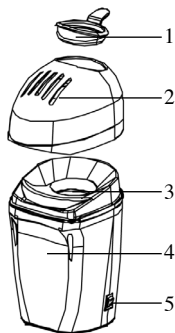
Antes de o utilizar, retire a embalagem e lave os acessórios juntamente com a panela em água quente. Seque muito bem antes de utilizar o aparelho. Certifique-se que todos os componentes eléctricos estão completamente secos.

IMPORTANTE

A máquina de fazer pipocas não é um brinquedo. Não deixe as crianças utilizarem este aparelho, devendo vigiá-las muito bem quando o aparelho estiver a funcionar.

A PRINCESS POPCORNMAKER é uma máquina única de fazer pipocas com um bonito revestimento prateado. A máquina de fazer pipocas tem capacidade para fazer de uma mão cheia de milho uma taça cheia de pipocas em cerca de 3 minutos. Vem completada com um copo de medida para medir a quantidade exacta de milho e para derreter eventualmente a manteiga. Os acessórios são fáceis de utilizar o que simplifica a limpeza do aparelho.

1. Copo de medida
2. Tampa para fazer as pipocas
3. Compartimento para as pipocas
4. Estojo
5. Interruptor

**INSTRUÇÕES**

Encha o copo de medida (1) com milho para pipocas. Em seguida deite o milho no compartimento das pipocas (3) do aparelho. Para preparar as pipocas necessita apenas de milho para pipocas, não precisa portanto de juntar quaisquer outros ingredientes como por exemplo óleo. Coloque a tampa para fazer as pipocas (2) com o copo de medida (1) no aparelho. Para as pipocas, deve utilizar uma taça que possa ser colocada em frente da abertura da máquina. Ligue a ficha do aparelho à corrente e ligue o aparelho, pressionando no interruptor situado num dos lados da máquina de fazer pipocas. Ao fim de cerca de 3 minutos, a maioria dos grãos de milho rebentaram e pode comer as pipocas. Se desejar, pode usar o copo de medida (1) para derreter manteiga durante o processo de fazer pipocas. A manteiga deve ser colocada no copo de medida (1) antes de ligar o aparelho. Depois de ter preparado as pipocas, pode deitar a manteiga derretida sobre as mesmas. Em seguida desligue de novo o aparelho, carregando no interruptor para a posição de Off. Geralmente ficam ainda alguns grãos de milho na máquina que não rebentaram. Retire-os do aparelho depois da máquina ter arrefecido.

Depois de ter utilizado a máquina, deixe-a arrefecer cerca de 10 minutos. A máquina de fazer pipocas vem munida de um sistema de segurança que evita que aqueça demasiado, pelo que a máquina desliga automaticamente quando o aparelho aquecer muito. Depois de a temperatura ter descido até aos valores normais, o aparelho pode voltar a funcionar.

DEVE USAR UNICAMENTE MILHO PARA PIPOCAS NA MÁQUINA DE FAZER PIPOCAS E NENHUM OUTRO INGREDIENTE! NUNCA DEVE DEITAR ÓLEO, MANTEIGA, ETC, PARA DENTRO DA MÁQUINA.

LIMPEZA

DESLIGUE PRIMEIRO A FICHA DA TOMADA. DEIXE ARREFECER O APARELHO COMPLETAMENTE ANTES DE O LIMPAR.

Deve limpar a máquina de fazer pipocas cada vez que a usar, isso evita que restos de comida se peguem.

Não usar detergentes que risquem ou sejam corrosivos.



NUNCA DEVE MERGULHAR A MÁQUINA DE FAZER PIPOCAS EM ÁGUA OU EM QUALQUER OUTROS LÍQUIDO.

Os restos de comida nos acessórios que sejam difíceis de limpar podem ser primeiro postos de molho. O exterior do aparelho pode ser limpo com um pano húmido.

SUGESTÕES DA PRINCESS

- DEVE UTILIZAR ESTA MÁQUINA DE FAZER PIPOCAS APENAS PARA USO DOMÉSTICO.
- Certifique-se que o fio não se encontra pendurado de maneira a que alguém possa tropeçar nele.
- Neste tipo de aparelho, um fio danificado pode ser unicamente substituído pelos nossos serviços de assistência.
- Nunca deve usar a máquina de fazer pipocas no exterior.
- Deve ter cuidado com os acessórios, não chocando com objectos duros ou deixando-os cair.
- Deve manter a máquina de fazer pipocas sob vigilância, mantendo-a fora do alcance das crianças.
- Tenha cuidado você mesmo. Deixe arrefecer bem o aparelho antes de o arrumar.
- Deve vigiar as crianças para se assegurar que não brincam com o aparelho.
- O uso deste aparelho por crianças ou pessoas com deficiências físicas, sensoriais, mentais ou motoras, ou com falta de experiência ou conhecimentos pode provocar a ocorrência de riscos. As pessoas responsáveis pela sua segurança deverão receber instruções explícitas, ou então manter a vigilância enquanto o aparelho for utilizado.

RECEITAS DA PRINCESS

Depois de ter preparado as pipocas na máquina, pode acrescentar-lhes vários ingredientes para dentro da taça. Desta forma, pode obter diversos tipos de pipocas. Pode por exemplo fazer pipocas doces deitando depois açúcar em pó sobre as pipocas ainda quentes. Também pode preparar pipocas salgadas se acrescentar por exemplo queijo parmesão ou sal às pipocas. As receitas seguintes oferecem outras variedades de pipocas que pode eventualmente preparar.

PIPOCAS PICANTES COM AMÊNDOA E CAJÚ

Ingredientes: 1 copo de medida de milho para pipocas, 2 colheres de sopa de azeite, 125 gramas de amêndoas, 125 gramas de cajú sem sal, 1 colher de chá de pimenta em grão, 1 colher de chá de colorau.
Modo de preparação: prepare as pipocas segundo o método habitual acima descrito. Torre o cajú e as amêndoas numa frigideira. Acrescente em seguida os condimentos. Misture o cajú e as amêndoas com as pipocas numa taça. Deixe arrefecer e está pronto a servir.

APERITIVO DE NOZES COM PIPOCAS

Ingredientes: 1 copo de medida de milho para pipocas, 1 pequena chávena de melaço, 2 colheres de chá de mel e 100 gramas de noz moída.
Modo de preparação: prepare as pipocas segundo o método habitual acima descrito. Misture o melaço com o mel e aqueça numa panela até ficar líquido. Unte ligeiramente uma taça com óleo. Em seguida deite as pipocas e a noz moída e por cima a mistura de melaço/mel. Deixe arrefecer e está pronto a servir.

PIPOCAS DE CHOCOLATE

Ingredientes: 60 g de pipocas, 80 g de chocolate para bolos, 2 colheres de mesa (30 ml) de açúcar, 1 colher de sopa (15 ml) de leite, 1 colher de sopa (15 ml) de manteiga (ou margarina)
Modo de preparação: Derreter o chocolate com o leite e a manteiga antes de deitar o açúcar. Deixar arrefecer esta mistura até ficar morna, deitar em seguida para dentro de uma taça, acrescentar as pipocas e misturar. Colocar as pipocas no frigorífico para arrefecerem. Por fim, retirar a taça do frigorífico e voltá-la ao contrário para retirar as pipocas de chocolate.

PIPOCAS COM CARAMELO

Ingredientes: 60 g de pipocas, 100 g de açúcar, 250 ml de água, one cup of water and ice
Modo de preparação: Derreter o açúcar com água até atingir o ponto de caramelo. Deitar as pipocas ainda quentes para dentro do caramelo a escaldar, deitando em seguida a chávena com água para que o caramelo solidifique. Deixar secar bem.

PIPOCAS ESTALADIÇAS COM AMÊNDOAS (OU NOZES)

Ingredientes: 60 g de pipocas, 200 g de açúcar, 250 ml de água, 30 g de amêndoas ou nozes
Modo de preparação: Derreter o açúcar com a água até atingir o ponto de caramelo, deitando em seguida as pipocas para dentro da taça com as amêndoas ou as nozes. Misturar e deixar arrefecer.



ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

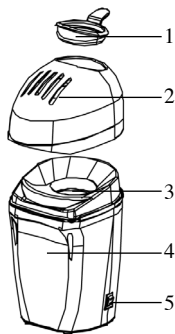
Διαβάστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά πριν τη χρήση και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά. Βεβαιωθείτε ότι η τάση ρεύματος στο σπίτι σας αντιστοιχεί με τη τάση της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι η πρίζα στην οποία συνδέετε τη συσκευή είναι γειωμένη. Πριν τη χρήση, αφαιρέστε τη συσκευασία και πλύνετε τα εξαρτήματα με ζεστό νερό. Στεγνώστε καλά πριν τη χρήση. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα ηλεκτρικά μέρη παραμένουν απολύτως στεγνά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Η συσκευή παρασκευής ποπκόρν δεν είναι παιχνίδι. Μην επιτρέπετε σε ανήλικους να χρησιμοποιούν αυτήν τη συσκευή. Η συσκευή αυτή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΟΠΚΟΡΝ PRINCESS είναι μία μοναδική συσκευή παρασκευής ποπκόρν με ελκυστικό φινίρισμα με ασημί χρώμα. Η συσκευή παρασκευής ποπκόρν παρασκευάζει ένα μεγάλο πιάτο ποπκόρν από μία χούφτα καλαμπόκι σε περίπου 3 λεπτά. Ένα μικρό κύπελλο παρέχεται ως δοσομετρητής της κατάλληλης ποσότητας καλαμποκιού, καθώς και για το λιώσιμο του βούτυρου, αν χρειαστεί. Τα εξαρτήματα μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα, καθιστώντας έτσι τη διαδικασία καθαρισμού απλή.

1. Κυπελάκι δοσομέτρησης
2. Καπάκι
3. Θάλαμος καβουρντίσματος
4. Θήκη
5. Διακόπτης On/Off



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Γεμίστε το κυπελάκι δοσομέτρησης (1) με καλαμπόκι και ρίξτε το μέσα στο θάλαμο καβουρντίσματος (3) της συσκευής. Το μόνο υλικό που πρέπει να προσθέσετε για την παρασκευή ποπκόρν είναι το καλαμπόκι και δεν χρειάζεται να προσθέσετε άλλα υλικά για την παρασκευή, όπως λάδι.. κλείστε το καπάκι (2). Τοποθετήστε ένα πιάτο κάτω από το άνοιγμα της συσκευής, στο οποίο θα εξαγεται το ποπκόρν καθώς παρασκευάζεται από τη μηχανή. Βάλτε το φως στην πρίζα και ανάψτε τη συσκευή χρησιμοποιώντας τον διακόπτη On/Off που βρίσκεται στη μία πλευρά της συσκευής. Μετά από περίπου 3 λεπτά οι περισσότεροι σπόροι του καλαμποκιού θα έχουν σκάσει και το ποπκόρν θα είναι έτοιμο. Ένα θέλετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κυπελάκι δοσομέτρησης (1) για να λιώσετε βούτυρο κατά τη διαδικασία. Το βούτυρο πρέπει να τοποθετηθεί στο κυπελάκι δοσομέτρησης (1) πριν ανάψετε τη συσκευή παρασκευής ποπκόρν. Μπορείτε να χύσετε το λιωμένο βούτυρο στο ποπκόρν, αφού αυτό ετοιμαστεί. Στη συνέχεια, σβήστε τη συσκευή, μετακινώντας το διακόπτη στη θέση "Off".

Υπάρχει η πιθανότητα μερικοί σπόροι καλαμποκιού να μην έχουν σκάσει. Θα πρέπει να τους αφαιρέσετε από τη συσκευή αφού πρώτα αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει.

Μετά από κάθε χρήση, αφήστε τη μηχανή να κρυώσει για περίπου 10 λεπτά. Η συσκευή παρασκευής ποπκόρν διαθέτει ένα μηχανισμό ασφάλειας από υπερθέρμανση, ο οποίος σβήνει τη συσκευή αυτόματα σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Η συσκευή θα λειτουργεί κανονικά όταν η θερμοκρασία πέσει ξανά σε ένα κανονικό επίπεδο.
ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΜΟΝΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΘΑΛΑΜΟ ΚΑΒΟΥΡΝΤΙΣΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΚΑΝΕΝΑ ΑΛΛΟ ΥΛΙΚΟ! ΜΗΝ ΠΡΟΣΘΕΤΕΤΕ ΠΟΤΕ ΛΑΔΙ, ΒΟΥΤΥΡΟ, ΚΛΠ. ΣΤΟ ΘΑΛΑΜΟ ΚΑΒΟΥΡΝΤΙΣΜΑΤΟΣ.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΩΤΑ ΒΓΑΛΤΕ ΤΟ ΦΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ. ΑΦΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΝΑ ΚΡΥΩΣΕΙ ΤΕΛΕΙΩΣ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ.

Καθαρίστε τη συσκευή παρασκευής ποπκόρν μετά από κάθε χρήση, ώστε τα υπολείμματα σπόρων να μην κολλήσουν στο θάλαμο καβουρντίσματος. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή ισχυρά απορρυπαντικά.

ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΟΠΚΟΡΝ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΑΛΛΟ ΥΓΡΟ.

Για να αφαιρέσετε υπολείμματα σπόρων καλαμποκιού που έχουν κολλήσει εξαρτήματα της συσκευής και είναι δύσκολο να αφαιρεθούν, μουσκέψτε τα πρώτα. Μπορείτε να καθαρίσετε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό ύφασμα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ PRINCESS

- ΜΗΝ ΑΝΟΙΓΕΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΓΙΑ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 10 ΛΕΠΤΑ ΜΕΤΑ ΤΗ ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.
- Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για οικιακή χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ή η επέκταση καλωδίου τοποθετούνται έτσι, ώστε να μην εμποδίζουν τους ανθρώπους και προκληθούν τραυματισμοί.
- Με αυτόν τον τύπο συσκευής, ένα φθαρμένο καλώδιο θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από το τμήμα επιδιορθώσεων της εταιρείας μας, του οποίου το προσωπικό χρησιμοποιεί ειδικά εργαλεία.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αφήνετε τα εξαρτήματα της συσκευής να χτυπούν πάνω σε σκληρά αντικείμενα και βεβαιωθείτε ότι δεν μπορούν να πέσουν.
- Επιβλέπετε τη συσκευή παρασκευής ποπκόρν όταν βρίσκεται σε κοντινή απόσταση από παιδιά. Θα πρέπει ασφαλώς να προσέχετε και εσείς.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τελείως πριν την τοποθετήσετε ξανά στη θέση της.
- Θα πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά, ώστε να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά ή από άτομα που έχουν κάποιο νοητικό ή φυσικό περιορισμό, ή δεν γνωρίζουν πώς να την χρησιμοποιήσουν, μπορεί να αποτελέσει την αιτία τραυματισμών και άλλων κινδύνων. Οι υπεύθυνοι για την ασφάλειά τους θα πρέπει να δίνουν ρητές οδηγίες ή να επιβλέπουν τη χρήση της συσκευής.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ PRINCESS

Μετά την παρασκευή ποπκόρν στη συσκευή παρασκευής, μπορείτε να προσθέσετε διάφορα υλικά στο ποπκόρν στο πιάτο, ώστε να έχετε τη δυνατότητα να δοκιμάσετε διάφορες γευστικές προτάσεις με ποπκόρν. Μπορείτε να φτιάξετε γλυκό ποπκόρν αν ρίξετε ζάχαρη άχνη στο ποπκόρν όσο είναι ακόμα ζεστό, ενώ μπορείτε να φτιάξετε πιο πικάντικο ποπκόρν αν προσθέσετε παρμεζάνα ή αλάτι στο ποπκόρν, για παράδειγμα. Οι συνταγές που δίνονται παρακάτω είναι επίσης ιδανικές για την παρασκευή ειδικών πιάτων.

ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΠΟΠΚΟΡΝ ΜΕ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ

Συστατικά: 1 κυπελάκι δοσομέτρησης καλαμπόκι, 2 κουταλιές ελαιόλαδο, 125 γρ. αμύγδαλα, 125 γρ. φιστίκια κάσιους, 1 κουταλάκι του γλυκού πιπέρι καγιέν, 1 κουταλάκι του γλυκού πάπρικα σε σκόνη.

Προετοιμασία: παρασκευάστε το ποπκόρν όπως περιγράψαμε νωρίτερα.

Καβουρντίστε τα φιστίκια και τα αμύγδαλα σε ένα τηγάνι. Προσθέστε τα καρυκείμενα στους ξηρούς καρπούς και ανακατέψτε τα με το ποπκόρν σε ένα πιάτο. Αφήστε το μείγμα να κρυώσει και το ποπκόρν είναι έτοιμο.

ΣΝΑΚ ΜΕ ΠΟΠΚΟΡΝ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ

Συστατικά: 1 κυπελάκι δοσομέτρησης καλαμπόκι, 1 κυπελάκι σιρόπι μήλου, 2 κουταλιές του γλυκού μέλι και 100 γραμμάρια αλεσμένα καρύδια.

Προετοιμασία: παρασκευάστε το ποπκόρν όπως περιγράψαμε νωρίτερα. Αναμείξτε το σιρόπι μήλου και το μέλι και ζεστάνετε το μείγμα σε μία μικρή κατσαρόλα μέχρι να γίνει πολύ λεπτό και υδαρές. Αλείψτε ένα πιάτο με λίγο λάδι. Προσθέστε το ποπκόρν και τα αλεσμένα καρύδια στο πιάτο και χύστε από πάνω το μείγμα σιροπιού/μελιού. Αφήστε το να κρυώσει και το ποπκόρν είναι έτοιμο.

ΠΟΠΚΟΡΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Συστατικά: 60 γρ. ποπκόρν, 80 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα, 2 κουταλιές (30 ml) ζάχαρη, 1 κουταλιά (15 ml) γάλα, 1 κουταλιά (15 ml) βούτυρο (ή μαργαρίνη)

Προετοιμασία: Λειώστε τη σοκολάτα, το γάλα και το βούτυρο πριν προσθέσετε τη ζάχαρη. Αφήστε το μείγμα να κρυώσει μέχρι να γίνει χλιαρό. Χύστε το στο μπολ, προσθέστε το ποπκόρν και ανακατέψτε. Βάλτε το ποπκόρν στο ψυγείο για να κρυώσει. Τέλος, βγάλτε το από το ψυγείο και αναποδογυρίστε το μπολ για να πέσει το ποπκόρν σοκολάτας.

ΠΟΠΚΟΡΝ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ

Συστατικά: 60 γρ. ποπκόρν, 100 γρ. ζάχαρη, 250 ml νερό, ένα κύπελο νερό και παγάκια

Προετοιμασία: Λειώστε τη ζάχαρη με το νερό για να καραμελοποιηθεί. Βάλτε το ζεστό ποπκόρν στην καυτή καραμέλα και αφήστε το να πέσει στο κύπελο με το νερό και τα παγάκια για να σκληραίνει η καραμέλα. Στεγνώστε καλά.

ΤΡΑΓΑΝΟ ΠΟΠΚΟΡΝ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΑ (Ή ΑΛΛΟΥΣ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ)

Συστατικά: 60 γρ. ποπκόρν, 200 γρ. ζάχαρη, 250 ml νερό, 30 γρ. αμύγδαλα ή άλλοι ξηροί καρποί

Προετοιμασία: Λειώστε τη ζάχαρη με το νερό για να καραμελοποιηθεί και χύστε το ποπκόρν στο μπολ με τα αμύγδαλα ή τους ξηρούς καρπούς. Ανακατέψτε και αφήστε να κρυώσει.



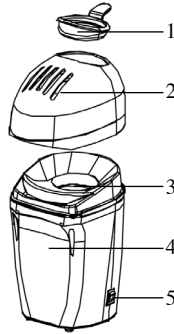
قبل الاستعمال

اقرأ هذه التعليمات بعناية قبل الاستعمال واحتفظ بها كمرجع يمكن اللجوء إليه لاحقاً. تأكد من أن الفولتاج في المنزل يتوافق مع الفولتاج في الماكينة. أصل هذه الماكينة في مقبس منأرض. إنزع التعبئة واغسل الإكسسوارات والمقلاة في الماء الساخن واعمل على تنشيف جميع القطع قبل الإستعمال. إحرص على أن تبقى جميع الأجزاء الكربائية ناشفة تماماً.

مهم

إن صناعة الفشار ليست بلعبة. لا تسمح للأطفال الصغار في تشغيل هذه الماكينة. يجب أن يكون الأولاد تحت مراقبة الأهل أثناء تشغيل الماكينة.

تتميز صناعة الفشار برنيسيس ماكينة فريدة في شكلها بلمستها النهائية الجذابة ذات اللون الفضي. تعد ماكينة الفشار طبقاً كبيراً من الفشار لكل حفنة من الذرة في حوالي 3 دقائق. الماكينة مزودة بكأس صغير لمعايرة الكمية المطلوبة من الذرة وكذلك لإذابة الزبد إذا ما اقتضت الحاجة. كما يمكن نزع الملحقات بسهولة مما يسهل عملية التنظيف للماكينة.



1. كأس المعايرة
2. غطاء الفشار
3. حجيرة الفشار
4. الهيكل
5. مفتاح للتشغيل والإيقاف «On/Off».

تعليمات الاستعمال

املأ كأس المعايرة (1) بالذرة. وانثر الذرة حول الحجيرة (3) داخل الماكينة. الذرة هو المكون الوحيد المطلوب لصنع الفشار، دون إضافة أي مكونات أخرى، مثل الزيت، لعملية التحضير. اغلق غطاء الفشار (2). استخدم طبق مناسب للدخول تحت فتحة الماكينة لتلقي الفشار أثناء التحضير. وصل الماكينة بمصدر التيار ثم شغل مفتاح الماكينة مستخدماً الـ «On/Off» والموجود في جانب صناعة الفشار. بعد حوالي 3 دقائق ستكون معظم الحبوب تفشرت وبذلك تكون جاهزة للأكل. عند الحاجة لكأس المعايرة (1) يمكن استعماله لإذابة الزبد أثناء عملية التحضير. لا بد من وضع الزبد في كأس المعايرة (1) قبل تشغيل صناعة الفشار. وكذلك يمكن نثر الزبد الذائب فوق الفشار بعد تحضيره. بعد ذلك أوقف تشغيل الماكينة مرة ثانية عن طريق وضع المفتاح الأساسي عند الوضع «Off».

سيبقى عادة حبات معدودة في الماكينة والتي لم تنفشر. اسخرج هذه الحبوب من الماكينة بعد أن تبرد تماماً.

ما عليك سوى وضع الذرة في حجيرة الفيشار دون وضع مكونات أخرى على الإطلاق!
لا تضع زيت أو زبد، الخ في حجيرة الفُشار نهائياً.

التنظيف

أولاً انزع الكيل من مقبس الكهرباء. دعه يبرد تماماً قبل تنظيفه.
نظف صانعة الفُشار بعد كل استخدام لمنع بقايا الطعام من الالتصاق. لا تستعمل أي آلة كشط أو مادة منظفة قوية التأثير.

لا تنقع صانعة الفُشار في الماء أو في سوائل أخرى.
بقايا الطعام العالقة بالمحقات والتي يصعب إزالتها يمكن أن تنظف أولاً بالغسل في الماء. الهيكل الخارجي يمكن مسحه بقطعة قماش مبللة.

نصائح برنسيس

- يستخدم هذا الجهاز في الأغراض المنزلية فقط.
- تأكد من بسط الكيل أو وصلة الكبل بعناية لكي لا يتعثر به أحد.
- في هذا النوع من الأجهزة، لا يجب أن يستبدل الكبل التالف إلا في مركز الخدمة التابع لنا باستخدام أدوات خاصة.
- لا تستعمل صانعة الفُشار هذه خارج المنزل.
- حافظ على سلامة الملحقات، وتجنب اصطدامها بأجسام صلبة أو سقوطها.
- راقب صانعة الفُشار عندما تكون في متناول أيدي الأطفال وبالطبع عليك توخي الحذر أيضاً.
- اجعل الجهاز يبرد تماماً قبل ترتيبه للحفظ.

وصفات برنسيس

بعد تحضير الفُشار في صانعة الفُشار يمكن إضافة مكونات عديدة إلى طبق الفُشار. مما يعطي تشكيلة مذاقات مختلفة للفُشار. يمكن تحضير الفُشار الحلو برش سكر بودرة فوق الفُشار وهو لا يزال ساخناً. كما يمكن تحضير الفُشار المملح بإضافة جبن بارميزان أو الملح على الفيشار، على سبيل المثال. الوصفات المذكورة أدناه هي وصفات مناسبة لتحضير تشيكولات خاصة ومميزة.

« فُشار حار بالبندق

التوابل. ثم امزجي البندق والفشار معاً في طبق. اتركهم حتى يبردوا جميعاً ويكون الفشار جاهز للأكل.

« وجبة الفشار بالجوز »

المكونات: « 1 ملء 1 كأس ذرة، ملء 1 كأس صغير من شراب التفاح، ملعقتين عسل و100 جم من الجوز. طريقة التحضير: جهزي الفشار بنفس الطريقة السابق شرحها. امزجي شراب التفاح والعسل معاً مع تسخينهم في مقلاة حتى يصبحوا جميعاً متجانسين وحتى يثخن قوام الخليط. ادهني الطبق بكمية قليلة من الزيت. أضيفي الفشار والجوز إلى الطبق ثم صبي مزيج الشراب والعسل فوقه. اتركهم حتى يبردوا جميعاً ويكون الفشار جاهز للأكل.

الفشار بالشوكولاتة

- 60 غرام من الفشار
- 80 غرام من الشوكولاتة المطبوخة
- ملعقتان 2 (30 مليليتراً) من السكر
- ملعقة 1 (15 مليليتراً) من الحليب
- ملعقة 1 (15 مليليتراً) من الزبدة (أو المرجرين)
ذوّب الشوكولاتة والحليب والزبدة قبل التحلية. دع المزيج يبرد حتى يصبح فاتراً ومن ثم أضفه إلى الوعاء. أضف الفشار إليه واخلطه. ضع الفشار في البراد ليبرد. أخيراً أخرجه من البراد واقلبه رأساً على عقب لكي ينتثر الفشار المطعم بالشوكولاتة.

الفشار بالكaramيل

- 60 غرام من الفشار
- 100 غرام من السكر
- 250 مليليتراً من الماء
- كوب واحد من الماء والتلج
ذوّب السكر بالماء لصنع الكaramيل. ضع الفشار الساخن في الكaramيل الساخن ومن ثم أضف الخليط في وعاء يحتوي على الماء والتلج لكي يجمد الكaramيل. جففه جيداً.

الفشار المحمص باللوز (أو المكسرات)

- 60 غرام من الفشار
- 200 غرام من السكر
- 250 مليليتراً من الماء
- 30 غرام من اللوز أو المكسرات
ذوّب السكر بالماء لصنع الكaramيل. ضع الفشار في وعاء فيه اللوز أو المكسرات. أخلط جيداً ودعه يبرد.

