

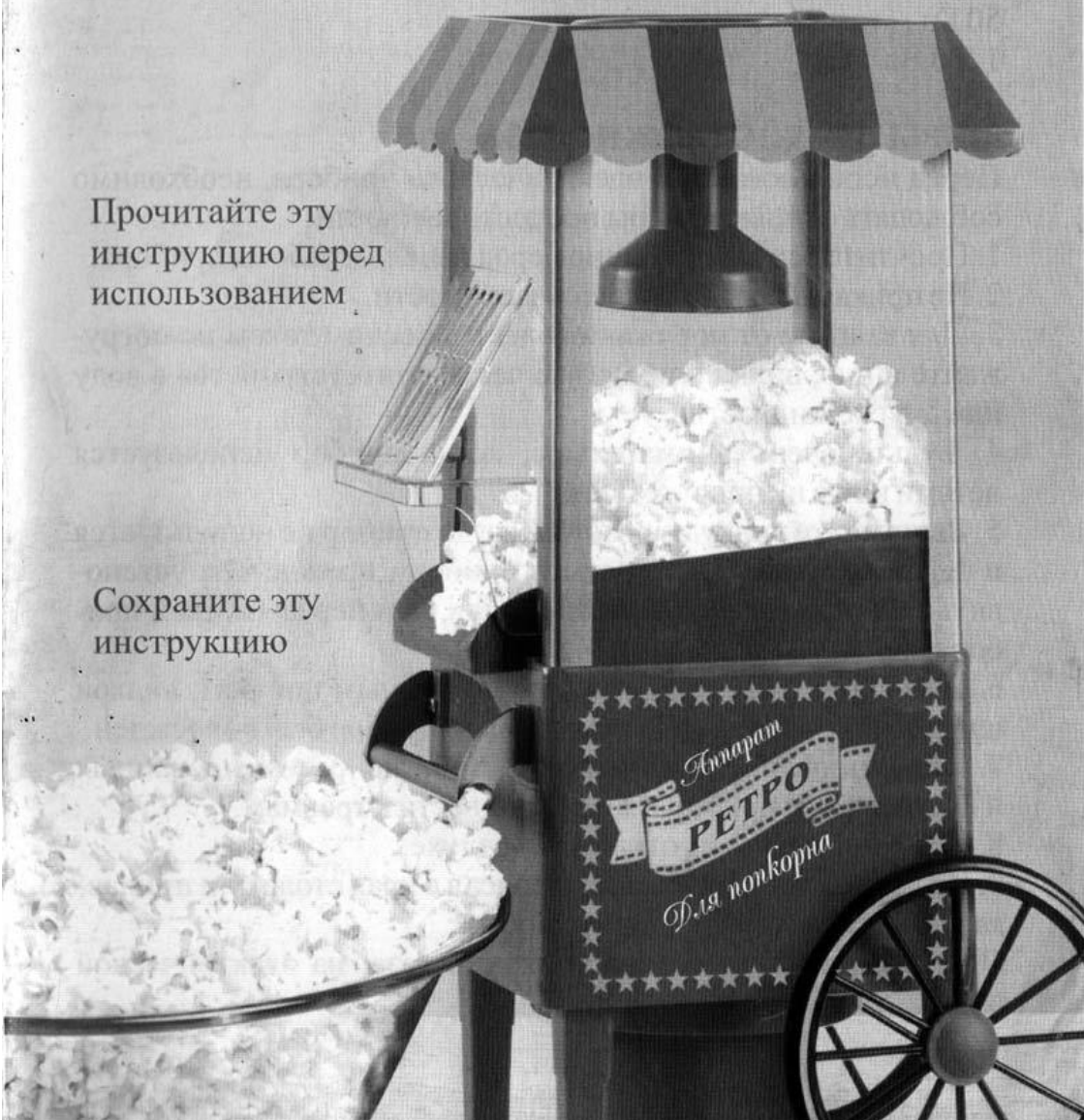
АППАРАТ ДЛЯ ПОПКОРНА

РЕТРО

Инструкция

Прочитайте эту
инструкцию перед
использованием

Сохраните эту
инструкцию



СОДЕРЖАНИЕ:

Технические характеристики устройства	2
Меры предосторожности	2
Изготовление попкорна	4
Вид попкорна	5
Рецепты	6

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА:

230 Вольт

50 Гц

1200 Вт

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

Перед использованием электрического прибора, необходимо соблюдать основные меры предосторожности:

1. Прочтите всю инструкцию перед началом работы прибора.
2. Не прикасайтесь к горячей поверхности.
3. Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или любую часть этого устройства в воду или другие жидкости.
4. Будьте очень внимательны, когда прибор используется детьми или в их присутствии.
5. Вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется и перед чисткой. Дайте остыть прибору, прежде чем установить или снять какую-нибудь деталь, или перед чисткой прибора.
6. Не используйте прибор с поврежденным шнуром, вилкой или после сбоя в работе, а также, если прибор был поврежден.
7. Использование принадлежностей, не рекомендованных изготовителем прибора, может привести к травмам.
8. Не использовать на открытом воздухе.
9. Не допускайте, чтобы шнур свисал с края стола или прилавка или касался горячей поверхности.
10. Не оставляйте вблизи горящего газа, на электрической

плите или в духовке.

11. Соблюдайте осторожность при перемещении прибора.
12. Используйте прибор только по назначению.
13. Прибор, подключенный к розетке, не должен оставаться без присмотра.
14. Прибор выключается автоматически. Чтобы избежать перегрева, добавьте кукурузные зёрна перед началом работы. Между приготовлением попкорна рекомендуется делать перерыв в 15 минут, чтобы дать прибору остыть и не допустить перегрева.
15. Меры предосторожности должны быть соблюдены, когда достают готовый попкорн из прибора.
16. Прибор не предназначен для эксплуатации при помощи таймера, не идущего в комплекте с прибором или отдельного пульта дистанционного управления системой.
17. Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
18. Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
19. Никогда не погружать прибор в воду
20. Никогда не используйте рядом с водой.
21. Никогда не используйте для чистки абразивные губки или ткани
22. Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования
23. Это устройство использует горячий воздух. Не используйте растительное или сливочное масло или воду в цилиндр прибора.
24. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Устройство нагревается, когда готовится попкорн

25. Отключите устройство от сети, когда он не используется и при чистке. Дать остыть, когда снимаете любые детали. Чистите машину только слегка влажной тканью. Не используйте абразивные моющие средства.

26. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилок или в случае, если были перебои в работе устройства.

27. Не помещайте в посудомоечную машину.

28. Хранить в недоступном для детей месте

29. Никогда не держите ваше лицо рядом с устройством, пока оно работает. Держитесь, по крайней мере, в 36 дюймах (1 метр) на расстоянии от блока, в то время как готовится попкорн.

30. Никогда не держите руку на устройстве, пока готовится попкорн. Подождите не менее 5 минут после того, как блок был отключен от сети.

Аппарат для попкорна доставит Вам много радости.

Пожалуйста, позаботьтесь о Вашем приборе, как указано выше. Демонстрируйте Ваш прибор с гордостью и наслаждайтесь попкорном каждый день!

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПОПКОРНА

Во-первых, необходимо найти устойчивое место рядом с электрической розеткой, прежде чем начинать приготовление попкорна. Убедитесь, что шнур находится вдали от любого источника воды. При необходимости, допускается использование удлинителя.

1. Полностью заполните кукурузными зёрнами, до уровня верхней части прибор.

Внимание: Никогда не переполняйте кукурузными зернами прибор. Переполнение может привести к тому, что попкорн может подгореть.

2. Заполните кукурузными зернами прибор через верхнее

отверстие. (См. иллюстрацию 1)

3. Закройте крышкой

4. Поместите чашу внизу под отверстием, откуда будет сыпаться готовый попкорн. (См. иллюстрацию 3)

5. Подключите устройство к розетке.

6. Включите устройство – положение переключателя "I" (см. иллюстрацию 2) и в считанные минуты Вы получите великолепный свежий попкорн.

7. Когда зерна полностью приготовились, выключите устройство, поставив на позицию "O". Вы можете наклонить прибор вперед, чтобы убедиться, что весь попкорн высыпался в чашу.

8. Попкорн можно употреблять с любой начинкой, такие как: соль и перец, сливочное масло или соус со вкусом карамели.

Внимание: Между приготовлениями воздушной кукурузы рекомендуется делать перерыв в 15 минут, чтобы дать прибору остыть и не допустить перегрева.

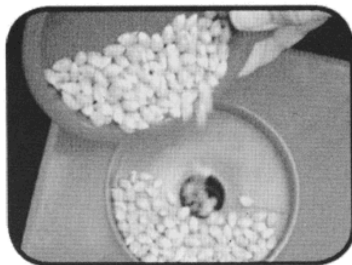


Иллюстрация 1

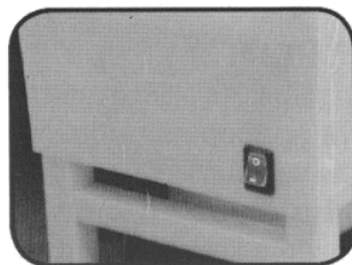


Иллюстрация 2

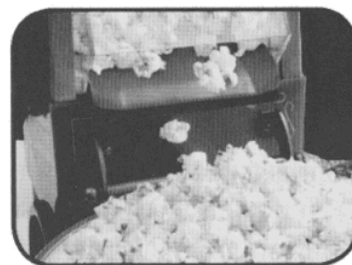


Иллюстрация 3

ВИД ПОПКОРНА

Аппарат для попкорна Ретро предназначен для всех видов попкорна. Кроме того, желтый попкорн получается больше по размеру, чем белый попкорн. (Органический попкорн не рекомендуется для этого прибора).

Пожалуйста, обратите внимание, что необходимо использовать свежий попкорн, так как старый сухой попкорн можно сжечь или вызвать горение в приборе.

Если ваш попкорн сухой или старый, Вы можете освежить его, поместив зерна в герметичный контейнер и оставить некоторое пространство для встряхивания. Добавить 1 чайную ложку воды. Встряхивать дважды в день в течение 3 дней, оставляя контейнер в холодильнике. При этих условиях зерна попкорна снова станут свежими.

РЕЦЕПТЫ

Вы можете приготовить попкорн в собственном доме, используя прибор для попкорна. Вот некоторые примеры рецептов для начала.

Внимание: Никогда не добавляйте любую приправу или масло в котел приготовления попкорна. Всегда вытаскивайте готовый попкорн из прибора, если он готов.

1) Растопите масло или маргарин в микроволновой печи. Полейте им готовый попкорн и перемешайте с солью.

2) Распылите Ваш любимый ароматизированный спрей со вкусом овощей и посыпьте зеленью, чесноком, красным молотым перцем, базиликом или орегано.

3) Перемешайте с тертым сыром Пармезан.

Прибор для изготовления попкорна позволяет быстро и легко готовить праздничный попкорн или карамельные шарики.

Полезный совет: поместите свежий попкорн в чистый коричневый бумажный пакет, добавьте немного растопленного маргарина и приправы, встряхните и наслаждайтесь. Также подходит растительный спрей.

4) Смешайте свежий попкорн с маргарином или растительным спреем. Добавьте $\frac{1}{4}$ стакана сахара и $\frac{1}{4}$ чайной ложки корицы. Свежий и быстрый KETTLE CORN готов.

Попкорн с травами

Попкорн, на самом деле, здоровый завтрак, но масло, которое Вы добавляете, может Вам навредить. Чтобы уменьшить потребление калорий, добавьте к вашему попкорну немного зелени, чеснока и совсем чуть-чуть маргарина.

Попкорн с травами:

- ✓ Свежий попкорн.
- ✓ 1 столовая ложка растопленного маргарина.
- ✓ Подготовьте чесночно-травяной порошок и отложите его в сторону.
- ✓ Приготовьте попкорн
- ✓ Поместите в миску, добавьте маргарин и перемешайте
- ✓ Добавьте смесь из трав и чеснока.
- ✓ Чесочно-травяной порошок.
- ✓ Перемешайте 2 чайные ложки каждой смеси: сухие листья орегано, базилик, и сухие листья тимьяна. Добавьте 1 чайную ложку чесночного порошка и 1 чайную ложку лукового, хорошо перемешайте.

Одна чашка: приблизительно 43 калории.

Карамельная кукуруза:

- ✓ 8 чашек взрывного попкорна
- ✓ 1 пакет (14 унций) карамели, развернутый
- ✓ 2 столовые ложки воды
- ✓ 2 столовые ложки сливочного масла или маргарина
- ✓ Поместите попкорн в большую миску, в отдельную миску добавьте карамель, разогрейте ее в микроволновой печи вместе с водой и маслом, постоянно помешивая. Вылейте смесь карамели на попкорн. Дайте остыть около 5 минут. Если хотите, влажными руками вылепите 8 кругов вокруг деревянной палочки.

Традиционный попкорн со вкусом карамели.

- ✓ 10 порций готового попкорна.

- ✓ 1/3 стакана сливочного масла или маргарина
 - ✓ 2/3 стакана коричневого сахара
 - ✓ 1/3 кукурузного сиропа
 - ✓ 1/4 чайной ложки соды для выпечки
 - ✓ 1/2 чайной ложки ванили
- ✓ В миску, добавьте растопленного масла или маргарина. Добавьте коричневого сахара и кукурузного сиропа. Поместите в микроволновую печь от 1 до 3 минут, пока смесь не закипит. Не перемешивайте смесь пока она нагревается.
- ✓ Достаньте из микроволновой печи смесь с помощью рукавиц, так как смесь горячая. Добавьте соду и ваниль. Добавьте попкорн и хорошо перемешайте.
- ✓ Разогревайте полученную смесь в микроволновой печи при средней температуре в течение 1 минуты, хорошо перемешивая.
- ✓ Затем поместите смесь еще на одну минуту в микроволновую печь, хорошо помешивая, таким образом, чтобы попкорн был весь покрыт приготовленной смесью.
- ✓ Разложите на охлажденную поверхность и дайте полностью остыть. Отделите их друг от друга и храните в закрытом контейнере.

Полезный совет: Пока попкорн еще теплый, Вы можете выложить их в форме шаров. Вы также можете добавить орехи, конфеты покрытые шоколадом, изюм, кукурузные конфеты кренделя, арахисовое масло, что поможет Вам делать Ваши собственные композиции.