



# **PRINCESS®**

**Gebruiksaanwijzing**

**Instructions for use**

**Mode d'emploi**

**Anleitung**

**Instrucciones de Uso**

**Istruzioni d'uso**

**Bruksanvisning**

**Brugsanvisning**

**Bruksanvisning**

**Käyttöohje**

**Instruções de utilização**

**تعليمات الاستخدام**

**TYPE 292989**

**SILVER POPCORNMAKER**



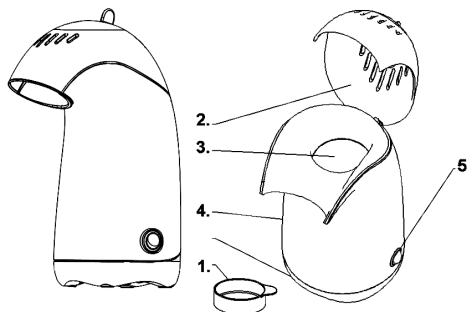
<b>NL</b>	Gebbruksaanwijzing .....	4
<b>UK</b>	Instructions for use .....	5
<b>F</b>	Mode d'emploi .....	7
<b>D</b>	Anleitung .....	8
<b>E</b>	Instrucciones de Uso .....	10
<b>I</b>	Istruzioni d'uso .....	12
<b>S</b>	Bruksanvisning .....	13
<b>DK</b>	Brugsanvisning .....	15
<b>N</b>	Bruksanvisning .....	16
<b>SF</b>	Käyttöohje .....	17
<b>P</b>	Instruções de utilização .....	19
<b>ARAB</b>	تعليمات الاستخدام .....	21

**VOOR HET GEBRUIK**

Lees voor het gebruik eerst deze gebruiksaanwijzing en bewaar deze om later nog eens te kunnen raadplegen.

De PRINCESS SILVER POPCORNMAKER is een unieke popcornmachine met een fraaie zilverkleurige afwerking. De Popcornmaker maakt van een handvol pofmaïs een grote schaal popcorn in circa 3 minuten. Compleet met maatbakje voor de afmeting van de toe te passen hoeveelheid pofmaïs en het eventueel smelten van boter. Hulpstukken zijn makkelijk te verwijderen hetgeen schoonmaken van het apparaat bevordert.

1. Maatbakje
2. Popdeksel
3. Popkamer
4. Behuizing
5. Aan/uit-schakelaar met indicatielampje

**GEBRUIKSAANWIJZING**

Vul het maatbakje (1) met pofmaïs. Strooi vervolgens de pofmaïs in de popkamer (3) van het apparaat. Voor het bereiden van de popcorn is enkel pofmaïs nodig, er hoeven dus geen andere ingrediënten zoals bijvoorbeeld olie aan het proces te worden toegevoegd. Sluit de popdeksel (2). Gebruik voor het opvangen van de popcorn een schaal die voor de opening van het apparaat kan worden geplaatst. Steek nu de stekker van het apparaat in het stopcontact en activeer het apparaat middels de aan/uit-schakelaar aan de zijkant van de Popcornmaker. Na circa 3 minuten zullen de meeste korrels zijn 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 popcornmaker 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 zullen meestal wat korrels in het apparaat achter blijven die nog niet zijn ontpopt. Verwijder deze uit het apparaat om het verbranden ervan te voorkomen.

Laat het apparaat na gebruik circa 10 minuten afkoelen. De Popcornmaker is voorzien van een oververhittingsbeveiliging waardoor de machine automatisch zal afslaan wanneer het apparaat oververhit raakt. Wanneer de temperatuur weer is gedaald tot een normaal niveau zal het apparaat gewoon weer functioneren.

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

**SCHOONMAKEN**

**HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT**

Maak de Popcornmaker na ieder gebruik schoon, dit voorkomt dat voedselresten gaan vastkoeken. Gebruik geen schurende of agressieve middelen.

**DOMPEL DE POPCORNMAKER NOOIT ONDER IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF.**

Moeilijk te verwijderen resten op de hulpstukken kunnen eerst losgeweekt worden. De buijtzijde kan met een vochtige doek afgenomen worden.

**PRINCESS-TIPS**

- Gebruik deze Popcornmaker alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Zorg dat het snoer of een eventueel verlengsnoer zodanig weggelegd wordt dat niemand erover kan struikelen.



- Bij dit type toestel kan een beschadigd snoer uitsluitend met speciaal gereedschap door onze service-dienst vervangen worden.
- Gebruik deze Popcornmaker niet buitenshuis.
- De hulpstukken voorzichtig behandelen, niet tegen harde voorwerpen aanstoten en niet laten vallen.
- Houdt goed toezicht op de Popcornmaker wanneer kinderen erbij kunnen. Wees natuurlijk zelf ook voorzichtig. Laat het apparaat goed afkoelen voordat het opgeruimd wordt.
- 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 Popcornmaker 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 de bereiden.

### PITTIGE POPCORN MET NOTEN

Benodigdheden: 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 kruiden aan toe. Schep de noten bij de popcorn in een kom. Laat dit geheel afkoelen en de popcorn is klaar.

### WALNOTEN POPCORN SNACK

Benodigdheden: 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.

## PRINCESS SILVER POPCORN MAKER

ART. 292989

### BEFORE USING

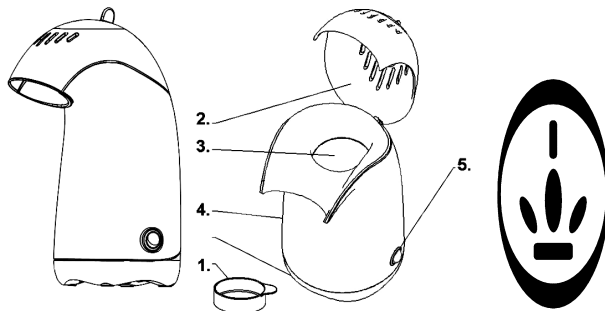
Read these instructions carefully before use and keep them for later reference.

### 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 SILVER 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 with indicator light.



## 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 putting the main switch to 'Off'. Some kernels will be un-popped. These should be removed once the machine has cooled.

After 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**

Clean the Popcorn maker after each use to prevent leftover food from sticking. Do not use abrasive or strong detergents.

**NEVER IMMERSE 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.

## 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 castor 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 admirably 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.

### 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 earth terminal which is marked with the letter E or  $\equiv$  or coloured green and 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.

## PRINCESS SILVER POPCORNMAKER

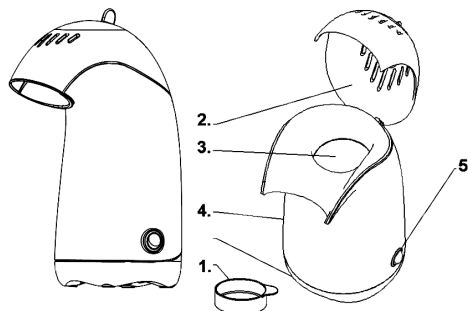
ART. 292989

### AVANT L'EMPLOI

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant l'utilisation et conservez-le afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

Le PRINCESS SILVER POPCORNMAKER est une machine à faire des pop-corn unique en son genre, en élégante finition argentée. La Popcornmaker permet de préparer un plein saladier de pop-corn en trois minutes à partir d'une poignée de grains de maïs. Fournie complète 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 avec témoin lumineux.



### 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 jeter pour éviter qu'ils ne carbonisent.

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. L'appareil fonctionnera de nouveau normalement dès que la température sera redescendue à un niveau acceptable.



METTRE UNIQUEMENT DES GRAINS DE MAÏS 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.

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

NE JAMAIS PLONGER LA 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 la 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.

## PRINCESS SILVER POPCORNMAKER

ART. 292989

### VOR DEM GEBRAUCH

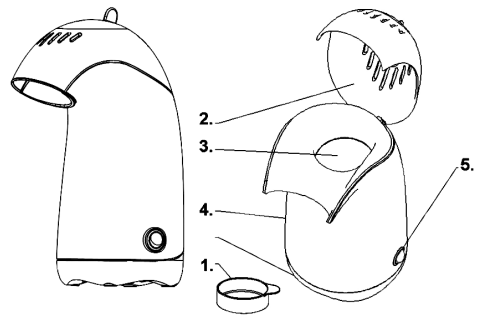
Diese Gebrauchsanweisung vor dem Erstgebrauch sorgfältig durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben.

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.

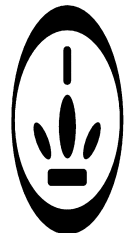
Den Popcornmaker nach jedem Gebrauch reinigen, um das Festbacken von Resten zu vermeiden. Keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel benutzen.

**DEN POPCORNMAKER NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.**

Schwer zu entfernende Reste an den Zubehörteilen 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 Zubehörteile 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 Cayennepeffer, 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.

## PRINCESS SILVER POPCORNMAKER

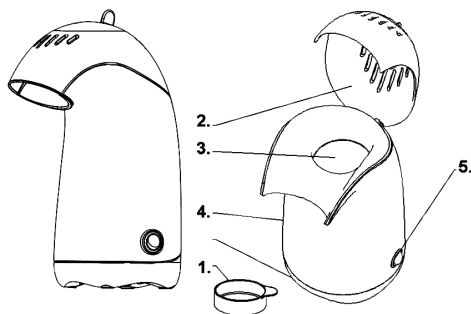
ART. 292989

### ANTES DEL USO

Antes del uso léanse estas instrucciones de uso y guárdense para una posible consulta en el futuro.

La PRINCESS SILVER 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 con piloto



### 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 para evitar que se quemen estos granos.



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**

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 grs 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 están 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 están listas para consumir.

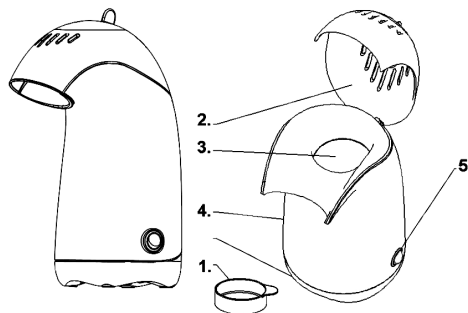


**PRIMA DELL'USO**

Leggete attentamente le istruzioni e conservatele per eventuali consultazioni successive.

Il PRINCESS SILVER 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 con spia luminosa

**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 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.**

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 cucchiai 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 arrostitire 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 cucchiaio 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.

## PRINCESS SILVER POPCORN MAKER

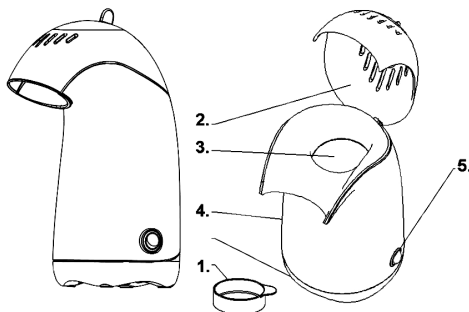
ART. 292989

### INNAN DU BÖRJAR

Läs först igenom hela bruksanvisningen och spara den för framtida bruk.

PRINCESS SILVER 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 med indikatorlampa.



### 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 hålls, 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 för att förhindra att de bränns vid.

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**

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

**SÄNK 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 serviceavdelning.
- 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 värm 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.

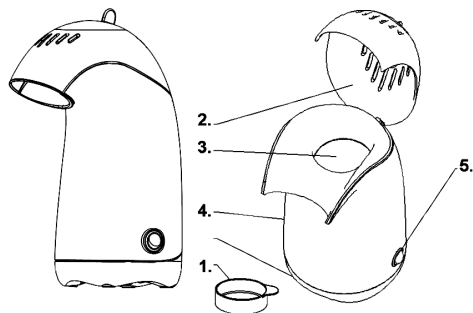


**INDEN BRUGEN**

Læs inden brugen først brugsanvisningen igennem og gem den, hvis det senere skulle blive nødvendigt at slå noget op.

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 med kontrollampe

**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 kommer 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 for at undgå, at de bliver helt svedne.

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**

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 bragt 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 køp 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.

## PRINCESS SILVER POPCORNMAKER

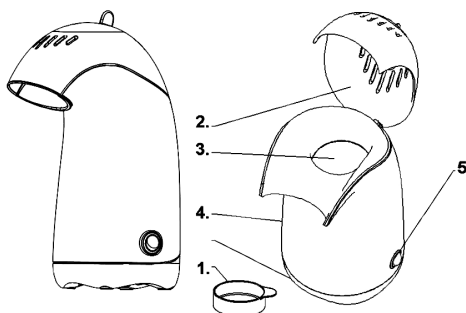
ART. 292989

### FØR BRUK

Les gjennom hele bruksanvisningen før du begynner, og ta vare på den til eventuell senere bruk.

PRINCESS SILVER 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. Poplokk
3. Popkammer
4. Kabinett
5. På-/av-bryter med kontrolllys



### 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 finnes 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 smørret i den. Smørret skal legges i måleskålen (1) før du slår på popcornmaskinen. Når popcornet er ferdig, kan du helle det smeltede smørret 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 for å





forhindre at de blir brent. 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

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.

## PRINCESS SILVER POPCORNMAKER

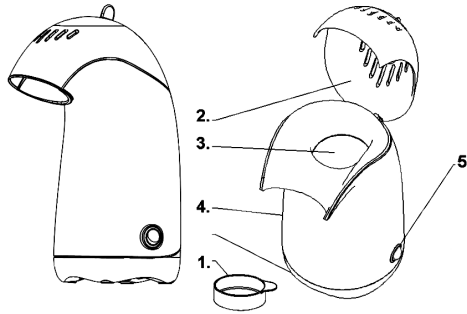
ART. 292989

### ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue ensimmäiseksi tämä käyttöohje ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

PRINCESS SILVER POPCORNMAKER on ainutlaatuinen, tyylikkään hopeanväriseksi viimeistellyt popcornlaite. Popcornmaker valmistaa kourallisesta maissinjyviä ison kulhollisen popcornia noin 3 minuutissa. Varusteisiin kuuluu mitta-astia maissinjyvien mittaamiseen ja varvittaessa voin sulattamiseen. Laitteen osat on helppo ottaa irti, mikä helpottaa puhdistusta.

1. Mitta-astia
2. Pop-kansi
3. Pop-kammio
4. Kotelo
5. Virtakytkin ja merkkivalo



## KÄYTTÖOHJE

Täytä mitta-astia (1) maissinjyvillä. Kaada jyvät laitteen pop-kammioon (3). Popcornin valmistamiseen tarvitaan ainoastaan maissinjyviä, siihen ei lisätä mitään muita aineita, esim. öljyä. Sulje pop-kansi (2). Kerää valmis popcorn kulhoon asettamalla se ulostuloaukon eteen. Liitä laitteen pistotulppa pistorasiaan ja käynnistä laite popcornlaitteen sivulla olevalla virtakytkimellä. Noin 3 minuutin kuluttua useimmat jyvät ovat auenneet ja popcorn on valmis nautittavaksi. Tarvittaessa mitta-astiaa (1) voidaan käyttää popcornia valmistettaessa voin sulattamiseen. Voi on laitettava mitta-astiaan (1) ennen popcornlaitteen käynnistystä. Kun popcorn on valmis, kaada sulanut voi popcornin päälle. Katkaise sen jälkeen laitteen virta asettamalla virtakytkin 'UIT'-asentoon. Useimmiten laitteeseen jää joitakin aukeamattomia jyviä. Poista ne laitteesta estääksesi niiden palamisen.

Anna laitteen jäähtyä käytön jälkeen noin 10 minuuttia. Popcornlaitteessa on ylikuumentensuojia, joka katkaisee laitteen virran automaattisesti, jos se kuumenee liikaa. Heti kun laitteen lämpötila on laskenut normaaliin, se alkaa jälleen toimia.

**LAITA POP-KAMMIOON AINOASTAAN MAISSINJYVIÄ, EI MITÄÄN MUITA AINEITA!  
POP-KAMMIOON EI SAA LAITTAA KOSKAAN ÖLJYÄ, VOITA TMS.**

## PUHDISTUS

OTA ENSIN PISTOTULPPA POIS PISTORASIASTA.

Puhdista popcornilaite jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin estät ruoanjätteiden pinttymisen kiinni. Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita.

**ÄLÄ KOSKAAN UPOTA POPCORNLAITETTA VETEEN TAI MUUHUN NESTEeseen.**

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

## PRINCESS-OHJEITA

- Tämä popcornilaite 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 popcornlaitetta ulkona.
- Käsittele laitteen osia varovasti, älä satuta niitä koviin esineisiin äläkä pudota niitä.
- Pidä popcornlaitetta tarkoin silmällä, jos se on lasten ulottuvilla. Luonnollisesti sinun itsesikin tulee olla varovainen. Anna laitteen jäähtyä hyvin ennen säilöön panoa.
- Lapsia on valvottava tarkoin, että he eivät leiki laitteella.
- 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 popcornlaitteessa, kulhoon voidaan lisätä popcornin joukkoon erilaisia aineksia. Tällä tavoin saadaan erimakuista popcornia. Kun vielä lämpimän popcornin päälle sirotellaan tomusokeria, saadaan makeaa popcornia. Voit myös valmistaa suolaista popcornia lisäämällä popcornin sekaan esimerkiksi pannesaanijuustoa 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 suolattomia 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 kupillinen siirappia, 2 teelusikallista 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.

## PRINCESS SILVER POPCORNMAKER

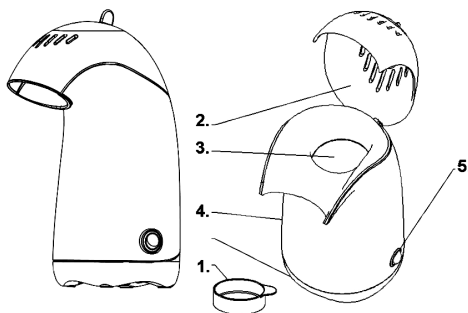
ART. 292989

### ANTES DE UTILIZAR

Leia as instruções de utilização e conserve-as para as poder mais tarde eventualmente voltar a consultar.

A PRINCESS SILVER 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 com luz de aviso



### 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 corente 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 Out. Geralmente ficam ainda alguns grãos de milho na máquina que não rebentaram. Retire-os do aparelho para evitar que fiquem queimados.

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 USAR ÓLEO, MANTEIGA, ETC, DENTRO DA MÁQUINA.



## **LIMPEZA**

**DESLIGUE PRIMEIRO A FICHA DA CORRENTE.**

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 melado, 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 melado 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 melado/mel. Deixe arrefecer e está pronto a servir.



## صانعة الفُشار برنيسيس سيلفر طراز 292989

## قبل الاستعمال

اقرأ هذه التعليمات بعناية قبل الاستعمال واحتفظ بها كمرجع يمكن اللجوء إليه لاحقاً.

تتميز صانعة الفُشار برنيسيس سيلفر ماكينة فريدة في شكلها بلمستها النهائية الجذابة ذات اللون الفضي. تعد ماكينة الفُشار طبقاً كبيراً من الفُشار 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 الفُشار
3. حجيرة الفُشار
4. الهيكل
5. مفتاح للتشغيل والإيقاف «On/Off» مزود بلمبة بيان.

## تعليمات الاستعمال

املاً كأس المعايرة (1) بالذرة. وانثر الذرة حول الحجيرة (3) داخل الماكينة. الذرة هو المكون الوحيد المطلوب لصنع الفُشار، دون إضافة أي مكونات أخرى، مثل الزيت، لعملية التحضير. اغلق غطاء الفُشار (2). استخدم طبق مناسب للدخول تحت فتحة الماكينة لتلقي الفُشار أثناء التحضير. وصل الماكينة بمصدر التيار ثم شغل مفتاح الماكينة مستخدماً المفتاح «On/Off» والموجود في جانب صانعة الفُشار. بعد حوالي 3 دقائق ستكون معظم الحبوب تقشرت 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 صانعة الفُشار. وكذلك يمكن نثر الزبد الذائب فوق الفُشار 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 تقشّر. اسخرج هذه الحبوب من الماكينة لكي تحول دون احتراقها.

بعد الاستعمال اترك الماكينة حوالي 10 دقائق لتبرد. صانعة الفُشار مجهزة بجهاز حماية يعمل ضد ارتفاع درجة الحرارة فوق المعدل الطبيعي والذي سيفصل ألياً إذا ما وصلت درجة حرارة الماكينة إلى معدل فوق الطبيعي. وستعود الماكينة لتعمل بشكل طبيعي من جديد بمجرد انخفاض درجة الحرارة للمعدل الطبيعي ثانية.

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

أولا انزع الكبل من مقبس الكهرباء.

نظف صناعة الفشار بعد كل استخدام لمنع بقايا الطعام من الالتصاق. لا تستعمل أي آلة كشط أو مادة منظفة قوية التأثير.

لا تتقع صناعة الفشار في الماء أو في سوائل أخرى.

بقايا الطعام العالقة بالملحقات 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 الكبل 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 صناعة الفشار هذه خارج المنزل.
- حافظ على سلامة الملحقات، وتجنب اصطدامها بأجسام صلبة أو سقوطها.
- راقب صناعة الفشار عندما تكون في متناول أيدي الأطفال وبالطبع عليك توخي الحذر أيضا.
- اجعل الجهاز يبرد تماماً قبل ترتيبه للحفظ.
- يجب الإشراف على الأطفال لتتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- إن استخدم الجهاز أطفال أو معاقون جسمانياً أو حسياً أو عقلياً أو حركياً أو من يفتقد الخبرة أو العلم قد يعرضهم إلى أخطار. ويجب إذن على المشرفين عليهم أن يرشدوهم إلى استخدام الجهاز بالتعليمات الواضحة أو الإشراف عليهم.

## وصفات برنسيس

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

## « فُشار حار بالبندق

المكونات: «ملاء 1 كأس ذرة، 2 ملعقة زيت زيتون، 125 جم لوز، 125 جم كاجو، ملاء ملعقة شاي فلفل أحمر مسحوق.

طريقة التحضير: جهزي الفشار بنفس الطريقة السابق شرحها. حمصي الكاجو واللوز في مقلاة. أضيفي إليهم التوابل. ثم امزجي البندق والفشار معاً في طبق. اتركيهم حتى يبردوا جميعاً ويكون الفشار جاهز للأكل.

## « وجبة الفشار بالجوز »

المكونات: « ملء 1 كأس ذرة، ملء 1 كأس صغير من شراب التفاح، ملعقتين عسل و 100 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. ادھني الطبق بكمية قليلة من الزيت. أضيفي الفشار والجوز إلى الطبق ثم صبي مزيج الشراب والعسل فوقه. اتركيهم حتى يبردوا جميعاً ويكون الفشار جاهز للأكل.

