

USA office: Fontana **ITA** office: Milano **AUS** office: Truganina **POL** office: Gdańsk
DEU office: FDS GmbH, Neuer Höltingbaum 36, 22143 Hamburg, Deutschland
GBR office: FDS Corporation Limited, Unit 4, Blackacre Road, Great Blakenham,
Ipswich, Ip6 0FL, United Kingdom **FRA** office: Saint Vigor d'Ymonville

Popcorn Maker
Popcornmaschine
Machine à Pop-corn
Máquina de Palomitas
Macchina per Popcorn
Maszyna do popcornu
Popcornmaker

ES10501

THIS INSTRUCTION BOOKLET CONTAINS **IMPORTANT** SAFETY INFORMATION.
PLEASE READ AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

EN



Before You Start

- ⚠ Please read all instructions carefully.
- ⚠ Retain instructions for future reference.
- ⚠ Separate and count all parts and hardware.
- ⚠ Read through each step carefully and follow the proper order.
- ⚠ We recommend that, where possible, all items are assembled near to the area in which they will be placed in use, to avoid moving the product unnecessarily once assembled.
- ⚠ Always place the product on a flat, steady and stable surface.
- ⚠ Keep all small parts and packaging materials for this product away from babies and children as they potentially pose a serious choking hazard.

DE



Vor dem Beginnen

- ⚠ Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
- ⚠ Bewahren Sie die Anweisungen zur zukünftigen Verwendung auf.
- ⚠ Überprüfen Sie, ob alle Teile und Zubehörteile vorhanden sind.
- ⚠ Lesen Sie jeden Schritt sorgfältig durch und befolgen Sie die richtige Reihenfolge.
- ⚠ Wir empfehlen, alle Teile möglichst in der Nähe des Aufstellungsortes zu montieren, um unnötige Bewegungen nach der Montage zu vermeiden.
- ⚠ Stellen Sie den Artikel immer auf eine ebene, feste und stabile Fläche.
- ⚠ Halten Sie alle kleinen Teile und Verpackungsmaterialien fern von Babys und Kindern, ansonsten besteht Erstickungsgefahr.

FR



Avant de Commencer

- ⚠ Veuillez lire attentivement toutes les instructions.
- ⚠ Conservez les instructions pour vous y référer ultérieurement.
- ⚠ Vérifiez toutes les pièces et les accessoires.
- ⚠ Lisez attentivement chaque étape et suivez l'ordre correct.
- ⚠ Nous recommandons que, dans la mesure du possible, tous les produits soient assemblés à proximité de la zone où ils seront utilisés, afin d'éviter tout déplacement inutile du produit une fois assemblé.
- ⚠ Placez toujours le produit sur une surface plane et stable.
- ⚠ Conservez toutes les petites pièces de ce produit et les matériaux d'emballage hors de portée des bébés et des enfants, car ils pourraient présenter un risque d'étouffement.

ES



Antes de Empezar

- ⚠ Lea atentamente todas las instrucciones.
- ⚠ Conserve las instrucciones para futuras consultas.
- ⚠ Separe y cuente todas las piezas y los accesorios.
- ⚠ Lea detenidamente cada paso y siga el orden correcto.
- ⚠ Recomendamos que, siempre que sea posible, todos los elementos se monten cerca de la zona en la que se van a utilizar, para evitar mover el producto innecesariamente una vez montado.
- ⚠ Coloque siempre el producto sobre una superficie plana, estable y firme.
- ⚠ Mantenga todas las piezas pequeñas y los materiales de embalaje de este producto lejos de los bebés y los niños, ya que pueden representar un grave riesgo de asfixia.

IT



Prima di Iniziare

- ⚠ Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni.
- ⚠ Conservare le istruzioni per riferimento futuro.
- ⚠ Separare e contare tutte le parti e gli accessori.
- ⚠ Leggere attentamente ogni passo e seguire l'ordine corretto.
- ⚠ Si consiglia, ove possibile, di assemblare tutti gli articoli vicino alla zona in cui verranno posti in uso, per evitare di spostare inutilmente il prodotto una volta assemblato.
- ⚠ Posizionare sempre il prodotto su una superficie piana, stabile.
- ⚠ Tenere tutte le piccole parti e i materiali di imballaggio di questo prodotto lontano dalla portata di neonati e bambini, in quanto possono costituire un serio pericolo di soffocamento.

PL



Zanim Zacziesz

- ⚠ Zapoznaj się z instrukcją.
- ⚠ Zachowaj instrukcję do wglądu.
- ⚠ Posortuj części i upewnij się, że zestaw jest kompletny.
- ⚠ Zapoznaj się ze sposobem montażu i postępuj zgodnie z instrukcją.
- ⚠ Zalecamy, aby montaż odbywał się możliwie najbliżej miejsca docelowego położenia produktu, aby uniknąć niepotrzebnego przesuwania.
- ⚠ Upewnij się, że produkt znajdzie się na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- ⚠ Upewnij się, że materiały wykorzystane podczas pakowania produktu oraz jego elementy znajdują się poza zasięgiem dzieci.

NL



Voordat U Begint

- ⚠ Lees alstublieft alle instructies zorgvuldig door.
- ⚠ Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.
- ⚠ Scheid en tel alle onderdelen en beslag.
- ⚠ Lees elke stap zorgvuldig door en volg de juiste volgorde.
- ⚠ Wij raden aan om, waar mogelijk, alle items te monteren in de nabijheid van de plaats waar ze zullen worden gebruikt, om onnodige verplaatsing van het product na montage te voorkomen.
- ⚠ Plaats het product altijd op een vlak, stabiel en stevig oppervlak.
- ⚠ Houd alle kleine onderdelen en verpakkingsmaterialen van dit product buiten bereik van baby's en kinderen omdat ze een ernstig verstikkingsgevaar kunnen vormen.

- Read These Instructions Before Using
- Save These Instructions

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed , including the following:

01. Read all instructions before operating this appliance.
02. DO NOT TOUCH hot surface. Use handles or knobs.
03. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or any part of this unit in water or other liquid.
04. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
05. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
06. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
07. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
08. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
09. DO NOT use outdoors.
10. DO NOT let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance.
13. DO NOT use appliance for any purpose other than intended use.
14. The popcorn maker that is plugged into an outlet should not be let unattended.
15. This popper will shut off automatically. To avoid overheating, add popping corn kernels before operating. It is recommended to allow the popcorn maker to cool down for 15 minutes between uses instead of overheating.
16. Extreme caution must be used when unloading popcorn.
17. A short power supply cord is provided to reduce the risk of tripping and tangling caused by long power cords.
18. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
19. The electrical rating indicated on power cords and extension cords should be at least equal to the electrical rating of the appliance.
20. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT PRECAUTIONS:

Important Precautions to Remember:

- A.** NEVER immerse in water
- B.** NEVER use near water
- C.** NEVER use an abrasive sponge or cloth
- D.** NEVER use a scouring pad on the unit
- E.** NEVER leave the unit unattended while in use
- F.** This unit uses hot air. Do not use butter or oil or water in the popping chamber
- G.** Do not touch hot surfaces. Unit becomes hot when popcorn is popping
- H.** Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning. Allow to cool before taking off any parts. Clean the machine only with a slightly damp cloth. Do not use abrasive detergents.
- I.** DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctioned.
- J.** DO NOT put in dishwasher
- K.** Keep out of reach of children
- L.** NEVER put your face near the unit while popcorn is popping. Stay at least 36 inches (1 meter) in distance from unit while corn is popping
- M.** NEVER put your hand in the unit while popcorn is popping. Wait at least 5 minutes after the unit has been turned "off"

The Old Fashioned Popcorn Maker will bring popping joy to you many times. Please take care of your machine as above. Display your unit with pride and have a popping good day!

Appliance Specifications:

220-240V

50/60Hz

1200 W

INSTRUCTIONS:

Popping popcorn

First find a stable place near an electrical outlet before starting. (Make sure you cord is away from any water source. If needed, it is acceptable to use an extension cord).

1. Completely fill, level to the kernel cap on the top of the unit, with your favorite popcorn.

IMPORTANT - NEVER under-fill or over-fill the kernel cap. Under filling the cap can cause less corn kernels to popping. Over filling can cause popped popcorn to burn and smoke as it is over filling the popping chamber.

2. Pour entire one cap of kernels down the hole on the top of the unit until cap is empty. (see illustration 1)
3. Place cap back in it's place.
4. Place a bowl or dish under the popcorn opening to allow popcorn to fill the bowl. (see illustration 3)

When selecting a bowl, use a bowl that is large enough and will fit under the popcorn chute. If needed, put a small cup or smaller bowl under the bowl intended to collect the popcorn to prop the bowl up to the height of the chute.

5. Plug unit into outlet.
6. Turn unit "ON" (see illustration 2) and in just minutes, you will have freshly popped popcorn - popped to perfection!

7. When kernels have fully popped, turn unit "OFF". You can tip the popcorn maker forward at this point to make sure you get all the popcorn out of the machine.

8. Eat popcorn as is, or top with your favorite toppings such as: Salt and pepper, Seasoning Salts, Butter or Margarine, Caramel, Worcestershire Sauce, Food Coloring for fun, Parmesan Salt and more...



illustration 1

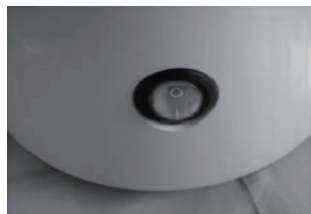


illustration 2



illustration 3

* IMPORTANT

ALWAYS allow the popcorn maker to cool down for 15 minutes between uses to prevent overheating and ensure effective operation.

RECIPES:

The Old Fashioned Popcorn Maker is designed for all regular and premium brands of popcorn. Also, yellow popcorn generally pops larger than white popcorn. (Organic popcorn is not highly recommended for this machine).

Please note to use fresh popcorn as older dried popcorn can scorch and cause smoking in the unit.

If your popcorn is old and dried out, you can freshen it by putting the kernels into an air tight container, leaving some space for shaking. Put in 1 teaspoon of water for each cup of popcorn. Shake twice a day for 3 days, leaving the container in the refrigerator. Then the kernels should be fresh again.

RECIPES:

You can enjoy any flavor popcorn - in your own home - with The Old Fashioned Popcorn Maker

Here are some sample recipes to get you started.

NOTE: NEVER put any seasoning or oil in the popcorn popping chamber. ALWAYS season your popped popcorn after the popcorn has been popped and removed from the Old Fashioned Popcorn Maker

Melt butter or margarine in the microwave.

Pour over the popped popcorn and toss with salt.

Spray with your favorite flavored vegetable spray and sprinkle with herbs-garlic power, chili powder, basil or powder, chili powder, basil or oregano.

Toss with grated Parmesan Cheese

The Old Fashioned Popcorn Maker makes batches of popcorn – fast and easy – for holiday popcorn and caramel balls!

HANDY TIP: Put freshly popped popcorn in a clean brown paper bag, add your melted margarine and seasonings, shake and enjoy!

Works with vegetable spray also.

KETTLE CORN

Coat fresh popcorn with margarine or spray with vegetable spray. Toss with 1/4 cup of sugar and 1/4 teaspoon of cinnamon. Fresh and fast “Kettle Corn”!

RECIPES:

GARLIC-HERB POPCORN

Popcorn is a healthy snack – it is the butter you add to it that can hurt. To lighten up your calorie count, douse your popcorn with herbs, garlic, and just a little margarine.

Garlic Herb Sprinkle, see below

Fresh Popped Popcorn

1 tablespoon margarine, melted

Prepare Garlic-Herb Sprinkle and set aside.

Pop corn in The Old Fashioned Popcorn Maker

Pour into a bowl: add margarine and stir well.

Toss with herb mixture. Makes 3 quarts.

Garlic-Herb Sprinkle

Mix 1 teaspoons each – dry oregano leaves, dry basil leaves and dry thyme leaves. Add 1 teaspoon each garlic powder and onion powder: stir well.

Per cup: approximately 43 calories.

EASY Caramel Corn

8 cups of popped popcorn

1 package of (14 oz) caramels, about 48, unwrapped

2 tablespoons of water

2 tablespoons of butter or margarine

Put the popcorn in a large bowl. In a separate microwave safe glass bowl, microwave the caramels, water and butter on HIGH 2 to 2-1/2 minutes, until the caramels are melted, stirring frequently. Pour the caramels mixture over the popcorn and toss to coat well. Let cool about 5 minutes. With slightly dampened hands, shape into 8 balls around wooden sticks, if desired.

RECIPES:

TRADITIONAL Caramel Corn

- 10 cups popped pop corn
- 1/3 cup butter or margarine
- 2/3 cup packed brown sugar
- 1/3 light corn syrup
- 1/4 teaspoon baking soda
- 1/2 teaspoon vanilla

In a 4-quart microwave safe bowl, microwave the butter on HIGH until melted. Stir in the brown sugar and the corn syrup. Microwave on HIGH until the mixture boils about 1 to 3 minutes. Do not stir the mixture while it is heating. Remove from the microwave, use mitts as the mixture is HOT! Stir in the baking soda and the vanilla.

Stir in the popcorn and mix well. Microwave the whole mixture on MEDIUM HIGH 1 minute, and stir. Microwave on MEDIUM HIGH for another minute and stir until the popcorn is well coated. Spread on a coolie sheet and let cool completely. Break apart and store in a tightly covered container.

OR – while still warm, but safe to handle, grease your hands and form into balls.

NOTE: You can also add peanuts, candy coated chocolates, chow mein noodles, raisins, candy corn pretzel sticks, gummy pieces, peanut butter candy pieces – make up your own combinations.

- Lesen Sie diese Anweisungen vor der Verwendung
- Speichern Sie diese Anweisungen

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

01. Lesen Sie vor der Inbetriebnahme dieses Geräts alle Anweisungen.
02. BERÜHREN Sie die heiße Oberfläche nicht. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
03. Um sich vor einem elektrischen Schlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, Stecker oder Teile dieses Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
04. Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von Kindern verwendet wird oder sich in ihrer Nähe befindet.
05. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen.
06. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät fehlerhaft funktioniert hat oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
07. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder gleich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
08. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
09. Verwenden Sie das Gerät NICHT im Freien.

10. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Theke hängen oder heiße Oberflächen berühren.

11. NICHT auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrokochfelds oder in einem beheizten Ofen platzieren.

12. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät bewegt wird.

13. Das Gerät NICHT für einen anderen Zweck als seinen vorgesehenen Gebrauch verwenden.

14. Der an eine Steckdose angeschlossene Popcornmaschine sollte nicht unbeaufsichtigt bleiben.

15. Dieser Popper schaltet sich automatisch ab. Um Überhitzung zu vermeiden, fügen Sie vor dem Betrieb Popcornkörner hinzu. Es wird empfohlen, dem Popcorn-Macher zwischen den Verwendungen 15 Minuten Abkühlzeit zu geben, anstatt ihn zu überhitzen.

16. Äußerste Vorsicht ist geboten beim Entladen von Popcorn.

17. Ein kurzes Stromkabel wird geliefert, um das Risiko von Stolpern und Verheddern durch lange Stromkabel zu reduzieren.

18. Längere abnehmbare Stromkabel können verwendet werden, wenn sie sorgfältig verwendet werden.

19. Die elektrische Bewertung, die auf Stromkabeln und Verlängerungskabeln angegeben ist, sollte mindestens der elektrischen Bewertung des Geräts entsprechen.

20. Die Geräte sind nicht dazu bestimmt, durch einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben zu werden.

21. Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen, wie das Gerät zu benutzen ist.

22. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN:

Wichtige Vorsichtsmaßnahmen zum Beachten:

A. NIEMALS ins Wasser eintauchen.

B. NIEMALS in der Nähe von Wasser verwenden.

C. NIEMALS einen Scheuerschwamm oder ein abrasives Tuch verwenden.

D. NIEMALS ein Scheuerschwamm auf dem Gerät verwenden.

E. NIEMALS das Gerät unbeaufsichtigt lassen, während es in Betrieb ist.

F. Diese Einheit verwendet heiße Luft. Verwenden Sie keine Butter, Öl oder Wasser in der Popcorn-Kammer.

G. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Das Gerät wird heiß, wenn das Popcorn aufpoppt.

H. Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, wenn es nicht in Gebrauch ist und wenn Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile abnehmen. Reinigen Sie die Maschine nur mit einem leicht feuchten Tuch. Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel.

I. Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder wenn das Gerät jemals fehlerhaft funktioniert hat.

J. Nicht in die Spülmaschine geben.

K. Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

L. Halten Sie niemals Ihr Gesicht in der Nähe des Geräts, während das Popcorn aufplatzt. Bleiben Sie mindestens 1 M entfernt, während das Mais aufpoppt.

M. Stecken Sie niemals Ihre Hand ins Gerät, während das Popcorn aufpoppt. Warten Sie mindestens 5 Minuten, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde.

Der altmodische Popcornmaschine wird Ihnen viele Male Freude bereiten. Bitte achten Sie auf Ihr Gerät wie oben beschrieben. Zeigen Sie Ihr Gerät mit Stolz und haben Sie einen guten Popcorn-Tag!

Gerätespezifikationen:

220-240V

50/60Hz

1200 W

ANLEITUNGEN:

Popcorn zubereiten

Suchen Sie zunächst einen stabilen Platz in der Nähe einer Steckdose, bevor Sie beginnen. (Stellen Sie sicher, dass Ihr Kabel von jeglicher Wasserquelle entfernt ist. Wenn nötig, ist es akzeptabel, eine Verlängerungsschnur zu verwenden).

1. Füllen Sie das Gerät komplett mit Ihrem Lieblings-Popcorn bis zum Kornkäppchen oben auf der Einheit.

WICHTIG - Niemals weniger als vollständig füllen oder überfüllen Sie das Kornkäppchen. Zu wenig Befüllung des Kaps kann dazu führen, dass weniger Maiskörner aufplatzen. Überfüllung kann dazu führen, dass das aufgepoppte Popcorn verbrennt und raucht, da die Popcorn-Kammer überfüllt ist.

2. Gießen Sie einen vollen Korn-Kappe von Maiskörnern in das Loch oben auf der Einheit, bis die Kappe leer ist. (siehe Abbildung 1)

3. Setzen Sie die Kappe wieder an ihren Platz.

4. Stellen Sie eine Schüssel oder eine Schale unter die Popcorn-Öffnung, um das Popcorn in die Schüssel zu füllen. (siehe Abbildung 3)

Beim Auswählen einer Schüssel verwenden Sie eine Schüssel, die groß genug ist und unter den Popcorn-Auslass passt. Wenn erforderlich, stellen Sie eine kleine Tasse oder eine kleinere Schüssel unter die beabsichtigte Schüssel, um das Sammeln des Popcorns zu erleichtern und die Schüssel auf die Höhe des Auslasses zu bringen.

5. Stecken Sie das Gerät in die Steckdose.

6. Schalten Sie das Gerät "EIN" (siehe Abbildung 2) und in nur wenigen Minuten haben Sie frisch aufgepopptes Popcorn - perfekt aufgepoppt!

7. Wenn die Körner vollständig aufgepoppt sind, schalten Sie das Gerät "AUS". Sie können zu diesem Zeitpunkt den Popcorn-Macher nach vorne neigen, um sicherzustellen, dass Sie das ganze Popcorn aus der Maschine erhalten.

8. Essen Sie das Popcorn so wie es ist oder garnieren Sie es mit Ihren Lieblingszutaten wie Salz und Pfeffer, Würzsalzen, Butter oder Margarine, Karamell, Worcestershire-Soße, Lebensmittelfarbe für Spaß, Parmesan-Salz und vieles mehr...



Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3

* WICHTIG

Lassen Sie die Popcornmaschine IMMER 15 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn erneut verwenden, um Überhitzung zu vermeiden und einen reibungslosen Betrieb sicherzustellen.

REZEPTE:

Der Altmodische Popcorn-Maker ist für alle gängigen und hochwertigen Popcornmarken geeignet.

Außerdem platzen gelbe Popcorn in der Regel größer als weiße Popcorn. (Organisches Popcorn wird für dieses Gerät nicht empfohlen).

Bitte beachten Sie, dass älteres getrocknetes Popcorn dazu neigen kann zu verbrennen und Rauch im Gerät zu verursachen.

Wenn Ihr Popcorn alt und ausgetrocknet ist, können Sie es auffrischen, indem Sie die Körner in einen luftdichten Behälter geben, Platz zum Schütteln lassen. Geben Sie für jede Tasse Popcorn 1 Teelöffel Wasser hinzu. Schütteln Sie zweimal täglich für 3 Tage und lassen Sie den Behälter im Kühlschrank. Dann sollten die Körner wieder frisch sein.

REZEPTE:

Mit dem altmodischen Popcornmacher können Sie Popcorn in jeder Geschmacksrichtung genießen - und das zu Hause.

Hier sind einige Beispielrezepte, die Ihnen den Einstieg erleichtern.

HINWEIS: Geben Sie NIEMALS Gewürze oder Öl in die Popcorn-Kammer. Würzen Sie Ihr gepopptes Popcorn IMMER, nachdem das Popcorn gepoppt und aus dem Old Fashioned Popcorn Maker genommen wurde.

Butter oder Margarine in der Mikrowelle schmelzen.

Über das gepoppte Popcorn gießen und mit Salz bestreuen.

Mit Gemüsespray Ihrer Wahl besprühen und mit Kräutern bestreuen - Knoblauch, Chilipulver, Basilikum oder Pulver, Chilipulver, Basilikum oder Oregano.

Mit geriebenem Parmesankäse bestreuen

Mit dem Old Fashioned Popcorn Maker können Sie schnell und einfach Popcorn für Weihnachtspopcorn und Karamellkugeln herstellen!

HANDY-TIPP: Frisch gepopptes Popcorn in eine saubere braune Papiertüte geben, die geschmolzene Margarine und die Gewürze dazugeben, schütteln und genießen!

Funktioniert auch mit Gemüsespray.

KETTLE CORN

Ummanteln Sie frisches Popcorn mit Margarine oder besprühen Sie es mit Gemüsespray. Mischen Sie es mit 1/4 Tasse Zucker und 1/4 Teelöffel Zimt. Frisches und schnelles „Kettle Corn“!

REZEPTE:

Popcorn mit Knoblauch und Kräutern

Popcorn ist ein gesunder Snack - aber der Zusatz von Butter kann ihm schaden. Um Kalorien zu sparen, können Sie Ihrem Popcorn Kräuter, Knoblauch und ein wenig Margarine hinzufügen.

Knoblauch-Kräuter-Mischung, siehe unten

Frisch gepopptes Popcorn

1 Esslöffel Margarine, geschmolzen

Bereiten Sie die Knoblauch-Kräuter-Mischung vor und stellen Sie sie beiseite.

Popcorn im Old Fashioned Popcorn Maker zubereiten

In eine Schüssel gießen: Margarine hinzufügen und gut umrühren.

Mit der Kräutermischung vermengen. Ergibt 1,7L.

Knoblauch-Kräuter-Mischung

Mischen Sie jeweils 1 Teelöffel - getrocknete Oregano-Blätter, getrocknete Basilikum-Blätter und getrocknete Thymian-Blätter. Fügen Sie jeweils 1 Teelöffel Knoblauchpulver und Zwiebelpulver hinzu: gut umrühren.

Pro Tasse: ungefähr 43 Kalorien.

EINFACHES Karamell-Popcorn

8 Tassen gepopptes Popcorn

1 Packung (0,4L) Karamellbonbons, ca. 48 Stück, ausgepackt

2 Esslöffel Wasser

2 Esslöffel Butter oder Margarine

Geben Sie das Popcorn in eine große Schüssel. In einer separaten mikrowellengeeigneten Glasschüssel die Karamellbonbons, Wasser und Butter bei HOCH 2 bis 2-1/2 Minuten in der Mikrowelle erhitzen, bis die Bonbons geschmolzen sind, dabei häufig umrühren. Die Karamellmischung über das Popcorn gießen und gut vermengen. Lassen Sie es etwa 5 Minuten abkühlen. Mit leicht angefeuchteten Händen, wenn gewünscht, um Holzstäbe formen.

REZEPTE:

TRADITIONELLES Karamell-Popcorn

10 Tassen gepopptes Popcorn

1/3 Tasse Butter oder Margarine

2/3 Tasse brauner Zucker

1/3 Tasse heller Maissirup

1/4 Teelöffel Backpulver

1/2 Teelöffel Vanille

In einer mikrowellengeeigneten 2,3L-Schüssel die Butter bei HOCH erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Den braunen Zucker und den Maissirup unterrühren. In der Mikrowelle bei HOCH erhitzen, bis die Mischung etwa 1 bis 3 Minuten lang kocht. Rühren Sie die Mischung während des Erhitzens nicht um. Vorsicht, wenn Sie die Schüssel aus der Mikrowelle nehmen, da die Mischung heiß ist! Rühren Sie das Backpulver und die Vanille ein. Das Popcorn hinzufügen und gut vermischen. Die gesamte Mischung 1 Minute lang bei MITTELHOCH erhitzen und umrühren. Eine weitere Minute bei MITTELHOCH erhitzen und umrühren, bis das Popcorn gut überzogen ist. Auf einem Kühlgitter ausbreiten und vollständig abkühlen lassen. Auseinanderbrechen und in einem dicht verschlossenen Behälter aufbewahren.

ODER - solange das Popcorn noch warm, aber sicher zu handhaben ist, fettigen Sie Ihre Hände ein und formen Sie Kugeln.

HINWEIS: Sie können auch Erdnüsse, bonbonüberzogene Schokolinsen, Chow Mein-Nudeln, Rosinen, Karamellmais, Brezelstangen, Gummistücke, Erdnussbutter-Bonbonstücke hinzufügen - stellen Sie Ihre eigenen Kombinationen zusammen.

- Lire ces instructions avant d'utiliser le produit
- Conserver ces instructions

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

01. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
02. NE PAS TOUCHER les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
03. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, les fiches ou toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
04. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
05. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de le mettre en place, de le retirer ou de le nettoyer.
06. NE PAS utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e) ou qui fonctionne mal ou a été endommagé(e) de quelque manière que ce soit.
07. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
08. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
09. NE PAS utiliser l'appareil à l'extérieur.
10. NE PAS laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
11. NE PAS placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chauffé.
12. Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil.
13. NE PAS utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. La machine à pop-corn branchée sur une prise de courant ne doit pas être laissée sans surveillance.
15. Cette machine à pop-corn s'éteint automatiquement. Pour éviter une surchauffe, ajoutez les grains de maïs à éclater avant de faire fonctionner l'appareil. Il est recommandé de laisser la machine à pop-corn refroidir pendant 15 minutes entre les utilisations au lieu de la faire surchauffer.
16. Il convient d'être extrêmement prudent lors du déchargement du pop-corn.
17. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de trébuchement et d'enchevêtrement causé par de longs cordons d'alimentation.
18. Il est possible d'utiliser des cordons d'alimentation détachables plus longs à condition de les utiliser avec précaution.
19. La puissance électrique indiquée sur les cordons d'alimentation et les rallonges doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
20. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
21. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
22. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :

Précautions importantes à ne pas oublier :

- A.** NE JAMAIS immerger dans l'eau
- B.** NE JAMAIS utiliser à proximité de l'eau
- C.** NE JAMAIS utiliser d'éponge ou de chiffon abrasif
- D.** NE JAMAIS utiliser de tampon à récurer sur l'appareil
- E.** NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation
- F.** Cet appareil utilise de l'air chaud. Ne pas utiliser de beurre, d'huile ou d'eau dans la chambre de cuisson.
- G.** Ne touchez pas les surfaces chaudes. L'appareil devient chaud lorsque le pop-corn éclate.
- H.** Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et lorsque vous le nettoyez. Laisser refroidir l'appareil avant de le démonter. Nettoyez l'appareil uniquement à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Ne pas utiliser de détergents abrasifs.
- I.** N'UTILISEZ PAS cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé (e) ou si l'appareil a mal fonctionné.
- J.** NE PAS mettre l'appareil au lave-vaisselle
- K.** Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- L.** N'approchez JAMAIS votre visage de l'appareil pendant que le pop-corn éclate. Restez à une distance d'au moins 36 pouces (1 mètre) de l'appareil pendant que le maïs éclate.
- M.** Ne mettez JAMAIS votre main dans l'appareil pendant que le pop-corn éclate. Attendez au moins 5 minutes après que l'appareil ait été éteint.

La machine à pop-corn à l'ancienne vous apportera de nombreuses fois la joie du pop-corn. Prenez soin de votre appareil comme indiqué ci-dessus. Exposez votre appareil avec fierté et passez une bonne journée de pop-corn !

Spécifications de l'appareil :

220-240V

50/60Hz

1200 W

INSTRUCTIONS :

Faire éclater du pop-corn

Avant de commencer, trouvez un endroit stable près d'une prise électrique. (Veillez à ce que le cordon soit éloigné de toute source d'eau. Si nécessaire, il est possible d'utiliser une rallonge électrique).

1. Remplissez complètement la machine de votre pop-corn préféré, jusqu'au niveau du bouchon situé sur le dessus de l'appareil.

IMPORTANT - Ne remplissez JAMAIS trop ou pas assez le chapeau de l'appareil. Si vous ne remplissez pas suffisamment le bouchon, les grains de maïs risquent d'éclater moins. Un remplissage excessif peut provoquer des brûlures et de la fumée dans le pop-corn éclaté, car la chambre d'éclatement est trop remplie.

2. Versez la totalité d'un bouchon de grains dans l'orifice situé sur le dessus de l'appareil jusqu'à ce que le bouchon soit vide (voir illustration 1).

3. Remettez le bouchon à sa place.

4. Placez un bol ou un plat sous l'ouverture du pop-corn pour permettre au pop-corn de remplir le bol (voir illustration 3).

Lorsque vous choisissez un bol, utilisez un bol suffisamment grand qui s'insère sous la goulotte à pop-corn. Si nécessaire, placez une petite tasse ou un bol plus petit sous le bol destiné à recueillir le pop-corn afin de soutenir le bol jusqu'à la hauteur de la goulotte.

5. Branchez l'appareil sur une prise de courant.

6. Allumez l'appareil (voir illustration 2) et en quelques minutes, vous obtiendrez du pop-corn fraîchement éclaté - à la perfection !

7. Lorsque les grains ont complètement éclaté, éteindre l'appareil. Vous pouvez faire basculer la machine à pop-corn vers l'avant à ce moment-là pour vous assurer que tout le pop-corn est sorti de la machine.

8. Mangez le pop-corn tel quel ou garnissez-le de vos garnitures préférées, telles que : Sel et poivre, sels d'assaisonnement, beurre ou margarine, caramel, sauce Worcestershire, colorant alimentaire pour le plaisir, sel de parmesan et autres...



illustration 1

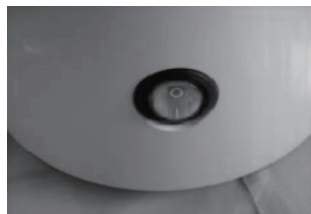


illustration 2



illustration 3

* IMPORTANT

Laissez TOUJOURS la machine à pop-corn refroidir pendant 15 minutes entre deux utilisations afin d'éviter toute surchauffe et d'assurer un fonctionnement efficace.

RECETTES :

La machine à pop-corn à l'ancienne est conçue pour toutes les marques de pop-corn ordinaires et de qualité supérieure. De plus, le pop-corn jaune éclate généralement plus que le pop-corn blanc. (Le pop-corn biologique n'est pas recommandé pour cette machine).

Veuillez noter qu'il est préférable d'utiliser du pop-corn frais, car le pop-corn séché plus ancien peut brûler et faire fumer l'appareil.

Si votre pop-corn est vieux et sec, vous pouvez le rafraîchir en plaçant les grains dans un récipient hermétique, en laissant un peu d'espace pour les secouer. Mettez une cuillère à café d'eau pour chaque tasse de pop-corn. Secouez deux fois par jour pendant trois jours, en laissant le récipient au réfrigérateur. Les grains devraient alors être à nouveau frais.

RECETTES :

Vous pouvez déguster tous les parfums de pop-corn - chez vous - avec la machine à pop-corn à l'ancienne.

Voici quelques exemples de recettes pour vous aider à démarrer.

REMARQUE : Ne mettez JAMAIS d'assaisonnement ou d'huile dans la chambre de cuisson du pop-corn. Assaisonnez TOUJOURS votre pop-corn après qu'il ait été éclaté et retiré de la machine à pop-corn à l'ancienne.

Faites fondre du beurre ou de la margarine au micro-ondes.

Versez sur le pop-corn éclaté et mélangez avec du sel.

Vaporisez votre spray végétal préféré et saupoudrez d'herbes - ail, poudre de chili, basilic ou poudre, poudre de chili, basilic ou origan.

Mélangez avec du parmesan râpé.

La machine à pop-corn à l'ancienne permet de préparer rapidement et facilement des lots de pop-corn pour les fêtes et les boules de caramel !

CONSEIL PRATIQUE : Mettez le pop-corn fraîchement éclaté dans un sac en papier propre, ajoutez la margarine fondue et les assaisonnements, secouez et dégustez !

Cette méthode fonctionne également avec le spray végétal.

MAÏS KETTLE

Enduisez le maïs soufflé frais de margarine ou vaporisez-le d'un aérosol végétal. Mélanger avec 1/4 de tasse de sucre et 1/4 de cuillère à café de cannelle. Du "Kettle Corn" frais et rapide !

RECETTES :

MAÏS SOUFFLÉ À L'AIL ET AUX HERBES

Le pop-corn est un en-cas sain - c'est le beurre que vous y ajoutez qui peut faire mal. Pour alléger votre compte de calories, saupoudrez votre pop-corn d'herbes, d'ail et d'un peu de margarine.

Saupoudrage d'herbes à l'ail, voir ci-dessous

Maïs soufflé frais

1 cuillère à soupe de margarine, fondue

Préparez le saupoudrage d'ail et d'herbes et mettez-le de côté.

Faites éclater le maïs dans la machine à pop-corn à l'ancienne.

Versez dans un bol : ajoutez la margarine et mélangez bien.

Mélangez avec le mélange d'herbes. Donne 3 litres.

Saupoudrage d'ail et d'herbes

Mélangez 1 cuillère à café de chaque : feuilles d'origan séchées, feuilles de basilic séchées et feuilles de thym séchées. Ajouter 1 cuillère à café de poudre d'ail et de poudre d'oignon : bien mélanger.

Par tasse : environ 43 calories.

Maïs au caramel FACILE

8 tasses de maïs soufflé

1 paquet de caramels (14 oz), environ 48, non emballés

2 cuillères à soupe d'eau

2 cuillères à soupe de beurre ou de margarine

Mettez le pop-corn dans un grand bol. Dans un autre bol en verre protégé des micro-ondes, mettez les caramels, l'eau et le beurre au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 à 2-1/2 minutes, jusqu'à ce que les caramels soient fondus, en remuant fréquemment. Versez le mélange de caramels sur le maïs soufflé et mélangez pour bien l'enrober. Laissez refroidir environ 5 minutes. Avec les mains légèrement humides, formez 8 boules autour de bâtonnets de bois, si vous le souhaitez.

RECETTES :

Maïs au caramel TRADITIONNEL

- 10 tasses de maïs soufflé
- 1/3 tasse de beurre ou de margarine
- 2/3 de tasse de cassonade tassée
- 1/3 de sirop de maïs léger
- 1/4 de cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à café de vanille

Dans un bol de 4 pintes allant au micro-ondes, faites fondre le beurre au micro-ondes à puissance élevée. Ajouter la cassonade et le sirop de maïs. Mettez le four à micro-ondes à puissance élevée jusqu'à ce que le mélange bout, environ 1 à 3 minutes. Ne remuez pas le mélange pendant qu'il chauffe. Retirez du four à micro-ondes, utilisez des gants car le mélange est CHAUD ! Incorporez le bicarbonate de soude et la vanille. Incorporez le pop-corn et mélangez bien. Passez l'ensemble du mélange au four à micro-ondes à MOYENNE ÉLEVÉE pendant 1 minute, puis remuez. Passez au four à micro-ondes à MOYENNE VITESSE pendant encore une minute et mélangez jusqu'à ce que le pop-corn soit bien enrobé. Étalez sur une feuille de papier sulfurisé et laissez refroidir complètement. Séparez les popcorns et conservez-les dans un récipient hermétiquement couvert.

OU - lorsque le pop-corn est encore chaud, mais qu'il peut être manipulé sans danger, graisser les mains et former des boules.

REMARQUE : Vous pouvez également ajouter des cacahuètes, des chocolats enrobés de bonbons, des nouilles chow mein, des raisins secs, des bâtons de bretzel au maïs, des morceaux de gomme, des morceaux de bonbons au beurre de cacahuète - faites vos propres combinaisons.

- Lea estas instrucciones antes de utilizar el producto.
- Guarde estas instrucciones.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

01. Lea todas las instrucciones antes de poner en funcionamiento este aparato.
02. NO TOQUE la superficie caliente. Utilice asas o pomos.
03. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufes o cualquier parte de esta unidad en agua u otro líquido.
04. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
05. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
06. NO haga funcionar ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o haya sido dañado de alguna manera.
07. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
08. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
09. NO lo utilice al aire libre.

10. NO deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
11. NO lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
12. Extreme las precauciones al mover el aparato.
13. NO utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el previsto.
14. La máquina de palomitas enchufada a una toma de corriente no debe dejarse desatendida.
15. Esta máquina de palomitas se apagará automáticamente. Para evitar el sobrecalentamiento, añada granos de maíz para hacer palomitas antes de ponerlo en funcionamiento. Se recomienda dejar que la máquina de palomitas se enfríe durante 15 minutos entre usos en lugar de sobrecalentarla.
16. Extreme las precauciones al descargar las palomitas de maíz.
17. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de tropiezos y enredos causados por cables de alimentación largos.
18. Se pueden utilizar cables de alimentación desmontables más largos si se tiene cuidado al utilizarlos.
19. La potencia eléctrica indicada en los cables de alimentación y los cables de extensión debe ser al menos igual a la potencia eléctrica del aparato.
20. El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
21. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
22. Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.

PRECAUCIONES IMPORTANTES:

Precauciones Importantes que Debe Recordar:

- A.** NUNCA sumerja en agua.
 - B.** NUNCA utilice cerca del agua.
 - C.** NUNCA utilice una esponja o paño abrasivo.
 - D.** NUNCA utilice un estropajo en la unidad.
 - E.** NUNCA deje la unidad desatendida mientras esté en uso.
 - F.** Este aparato utiliza aire caliente. No utilice mantequilla, aceite o agua en la cámara de cocción.
 - G.** No toque superficies calientes. La unidad se calienta cuando las palomitas están estallando.
 - H.** Desenchufe la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso y cuando la limpie. Deje que se enfríe antes de desmontar cualquier pieza. Limpie la máquina solo con un paño ligeramente humedecido. No utilice detergentes abrasivos.
 - I.** NO utilice este aparato con un cable o enchufe dañado o en caso de que el aparato haya funcionado mal alguna vez.
 - J.** NO meta en el lavavajillas.
 - K.** Mantenga fuera del alcance de los niños.
 - L.** NUNCA acerque la cara a la unidad mientras se estén haciendo palomitas. Manténgase a una distancia mínima de 1 metro de la unidad mientras las palomitas están estallando.
 - M.** NUNCA introduzca la mano en la unidad mientras se estén haciendo palomitas. Espere por lo menos 5 minutos después de que la unidad se haya apagado.
- La Máquina de Palomitas a la Antigua le proporcionará la alegría de hacer palomitas muchas veces. Por favor, cuide de su máquina como se indica más arriba. ¡Exhiba su unidad con orgullo y que tenga un buen día!**

Especificaciones del Aparato:

220-240V

50/60Hz

1200 W

INSTRUCCIONES:

Hacer palomitas

Antes de empezar, busque un lugar estable cerca de una toma de corriente. (Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua. Si es necesario, se puede utilizar un cable de extensión.)

1. Llene completamente, hasta el nivel de la tapa en la parte superior de la unidad, con sus palomitas favoritas.

IMPORTANTE - NUNCA llene por debajo o por encima de la tapa. Un llenado insuficiente puede hacer que estallen menos granos de maíz. Un llenado excesivo puede hacer que las palomitas de maíz estalladas se quemen y humeen, ya que se está llenando en exceso la cámara de estallido.

2. Vierta toda una tapa de granos por el orificio de la parte superior de la unidad hasta que la tapa esté vacía. (Vea la imagen 1)

3. Vuelva a colocar la tapa en su sitio.

4. Coloque un bol o plato debajo de la abertura para que las palomitas llenen el bol. (Vea la imagen 3)

Cuando seleccione un bol, utilice uno que sea lo suficientemente grande y que quepa debajo de la abertura para palomitas. Si es necesario, coloque una taza pequeña o un cuenco más pequeño debajo del bol destinado a recoger las palomitas para apuntalar el bol hasta la altura del conducto.

5. Enchufe la unidad a la toma de corriente.

6. Encienda el aparato (vea la imagen 2) y en pocos minutos tendrá palomitas recién hechas, ¡hechas a la perfección!

7. Cuando las palomitas estén completamente hechas, apague el aparato. Puede inclinar la máquina de palomitas hacia delante en este punto para asegurarse de que salen todas las palomitas de la máquina.

8. Coma las palomitas tal como están, o añada sus ingredientes favoritos como: Sal y pimienta, sales de condimento, mantequilla o margarina, caramelo, salsa Worcestershire, colorante alimentario para divertirse, sal parmesana y mucho más...



Imagen 1



Imagen 2



Imagen 3

* IMPORTANTE

Deje enfriar SIEMPRE la máquina de palomitas durante 15 minutos entre cada uso para evitar el sobrecalentamiento y garantizar un funcionamiento eficaz.

RECETAS:

La Máquina de Palomitas a la Antigua está diseñada para todas las marcas regulares y premium de palomitas de maíz. Además, las palomitas amarillas suelen reventar más que las blancas. (Las palomitas orgánicas no son muy recomendables para esta máquina.)

Tenga en cuenta que debe utilizar palomitas frescas, ya que las palomitas secas y viejas pueden quemarse y provocar humos en la unidad.

Si sus palomitas están viejas y secas, puede refrescarlas poniendo los granos en un recipiente hermético, dejando algo de espacio para agitar. Ponga 1 cucharadita de agua por cada taza de palomitas. Agítelo dos veces al día durante 3 días, dejando el recipiente en el frigorífico. Después, las palomitas volverán a estar frescas.

RECETAS:

Puede disfrutar de palomitas de cualquier sabor - en su propia casa - con la Máquina de Palomitas a la Antigua.

Aquí están algunas recetas de la muestra para conseguirle comenzado.

NOTA: NUNCA ponga ningún condimento o aceite en la cámara de hacer palomitas. SIEMPRE sazone sus palomitas de maíz después de que las palomitas de maíz se han hecho estallar y se retira de la Máquina de Palomitas a la Antigua.

Derrita la mantequilla o margarina en el microondas.

Viértala sobre las palomitas ya hechas y salpimiéntelas.

Rocíe con su aerosol vegetal de sabor favorito y espolvoree con hierbas: ajo en polvo, chile en polvo, albahaca u orégano.

Mezcle con queso parmesano rallado.

La Máquina de Palomitas a la Antigua hace lotes de palomitas - rápido y fácil - ¡para las palomitas navideñas y las bolas de caramelo!

CONSEJO PRÁCTICO: Ponga las palomitas recién hechas en una bolsa de papel marrón limpia, añada la margarina derretida y los condimentos, agite y ¡a disfrutar!

También funciona con aerosol vegetal.

PALOMITAS DE MAÍZ

Cubra las palomitas de maíz frescas con margarina o rocíelas con aerosol vegetal. Mézclelas con 1/4 de taza de azúcar y 1/4 de cucharadita de canela. ¡Maíz en caldera fresco y rápido!

RECETAS:

PALOMITAS DE AJO Y HIERBAS

Las palomitas son un tentempié saludable - es la mantequilla que les añade lo que puede hacer daño. Para aligerar su cuenta de calorías, rocíe sus palomitas con hierbas, ajo y solo un poco de margarina.

Ajo espolvoreado con hierbas, vea lo siguiente:

Palomitas recién hechas

1 cucharada de margarina derretida

Prepare el espolvoreado de ajo y hierbas y reserve.

Haga estallar el maíz en la Máquina de Palomitas a la Antigua.

Vierta en un bol: añada la margarina y remueva bien.

Mezcle con la mezcla de hierbas. Hace 3 cuartos de galón.

Espolvoreado de Ajo y Hierbas

Mezcle 1 cucharadita de hojas secas de orégano, 1 cucharadita de hojas secas de albahaca y 1 cucharadita de hojas secas de tomillo. Añada 1 cucharadita de ajo en polvo y 1 cucharadita de cebolla en polvo: remueva bien.

Por taza: aproximadamente 43 calorías.

Palomitas de Caramelo FÁCILES

8 tazas de palomitas

1 paquete de caramelos (14 onzas), aproximadamente 48, sin envoltura

2 cucharadas de agua

2 cucharadas de mantequilla o margarina

Ponga las palomitas en un bol grande. En otro bol de cristal apto para microondas, caliente los caramelos, el agua y la mantequilla en ALTA de 2 a 2-1/2 minutos, hasta que los caramelos estén derretidos, removiendo con frecuencia. Vierta la mezcla de caramelos sobre las palomitas y remueva para cubrirlas bien. Deje enfriar unos 5 minutos. Con las manos ligeramente humedecidas, forme 8 bolas alrededor de palitos de madera, si lo desea.

RECETAS:

Palomitas de Caramelo TRADICIONALES

10 tazas de palomitas de maíz reventadas

1/3 taza de mantequilla o margarina

2/3 taza de azúcar moreno

1/3 de jarabe de maíz ligero

1/4 cucharadita de bicarbonato sódico

1/2 cucharadita de vainilla

En un bol de 4 cuartos apto para microondas, caliente la mantequilla a potencia ALTA hasta que se derrita. Añada el azúcar moreno y el jarabe de maíz. Caliente en el microondas a potencia ALTA hasta que la mezcla hierva, entre 1 y 3 minutos. No remueva la mezcla mientras se calienta. Saque la mezcla del microondas y utilice guantes, ¡está CALIENTE! Añada el bicarbonato y la vainilla. Añada las palomitas y mezcle bien. Caliente toda la mezcla en el microondas a temperatura MEDIA-ALTA durante 1 minuto y remueva. Caliente en el microondas a temperatura MEDIA ALTA durante otro minuto y remueva hasta que las palomitas estén bien cubiertas. Extiéndalas en una bandeja y déjelas enfriar completamente. Desmóldelas y guárdelas en un recipiente bien tapado.

● - mientras aún están calientes, pero se pueden manipular con seguridad, engrase las manos y forme las palomitas en bolas.

NOTA: También puede añadir cacahuets, chocolates recubiertos de caramelo, fideos chow mein, pasas, palitos de pretzel de caramelo de maíz, trocitos de gominola, trocitos de caramelo de mantequilla de cacahuete - invente sus propias combinaciones.

- Leggere Queste Istruzioni Prima dell'Uso
- Salvare Queste Istruzioni

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

01. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo apparecchio.
02. NON TOCCARE le superfici calde. Utilizzare maniglie o manopole.
03. Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o qualsiasi parte di questo apparecchio in acqua o altri liquidi.
04. È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
05. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non la si usa e prima di pulirla. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di indossarne o toglierne le parti e prima di pulirlo.
06. NON mettere in funzione alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio ha subito un malfunzionamento o è stato danneggiato in qualsiasi modo.
07. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate per evitare un pericolo.
08. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
09. NON utilizzare all'aperto.
10. NON lasciare che il cavo penda sul bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.

11. NON collocare il dispositivo su o vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.
12. Quando si sposta l'apparecchio, occorre prestare la massima attenzione.
13. NON utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
14. La macchina per popcorn collegata a una presa di corrente non deve essere lasciata incustodita.
15. Questa macchina si spegne automaticamente. Per evitare il surriscaldamento, aggiungere i chicchi di mais prima del funzionamento. Si consiglia di lasciare raffreddare la macchina per popcorn per 15 minuti tra un utilizzo e l'altro, invece di surriscaldarla.
16. Quando si scaricano i popcorn occorre prestare la massima attenzione.
17. Il cavo di alimentazione è corto per ridurre il rischio di inciampo e di aggrovigliamento causato da cavi di alimentazione lunghi.
18. È possibile utilizzare cavi di alimentazione staccabili più lunghi, purché si presti attenzione al loro utilizzo.
19. La potenza elettrica indicata sui cavi di alimentazione e sulle prolunghe deve essere almeno pari alla potenza elettrica dell'apparecchio.
20. Gli apparecchi non sono destinati a essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
21. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
22. I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con l'apparecchio.

PRECAUZIONI IMPORTANTI:

Precauzioni Importanti da Ricordare:

- A.** Non immergere MAI in acqua
 - B.** Non utilizzare MAI in prossimità dell'acqua
 - C.** Non utilizzare MAI una spugna o un panno abrasivo
 - D.** Non utilizzare MAI un tappetino abrasivo sull'unità.
 - E.** Non lasciare MAI l'unità incustodita mentre è in funzione.
 - F.** Questa unità utilizza aria calda. Non utilizzare burro, olio o acqua nella camera di cottura.
 - G.** Non toccare le superfici calde. L'unità diventa calda quando i popcorn stanno scoppiando.
 - H.** Scollegare l'unità dalla presa di corrente quando non la si utilizza e quando la si pulisce. Lasciare raffreddare prima di smontare qualsiasi parte. Pulire la macchina solo con un panno leggermente umido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
 - I.** NON utilizzare l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o in caso di malfunzionamento dell'apparecchio.
 - J.** NON mettere in lavastoviglie
 - K.** Tenere fuori dalla portata dei bambini
 - L.** Non avvicinare MAI il viso all'apparecchio mentre i popcorn scoppiano. Mantenere una distanza di almeno 1 metro dall'unità mentre il mais sta scoppiettando.
 - M.** Non mettere MAI le mani nell'unità mentre i popcorn stanno scoppiando. Attendere almeno 5 minuti dopo che l'unità è stata "spenta".
- La Macchina per Popcorn Old Fashioned porterà la gioia di spuntare molte volte. Si prega di prendersi cura della macchina come indicato sopra. Esponga l'apparecchio con orgoglio e buona giornata di popcorn!**

Specificazioni dell'Apparecchio:

220-240V

50/60Hz

1200 W

ISTRUZIONI:

Far scoppiare i popcorn

Prima di iniziare, trovare un posto stabile vicino a una presa elettrica. (Assicurarsi che il cavo sia lontano da qualsiasi fonte d'acqua. Se necessario, è possibile utilizzare una prolunga).

1. Riempire completamente l'unità con i popcorn preferiti, fino al tappo del kernel sulla parte superiore dell'unità.

IMPORTANTE - Non riempire MAI troppo o troppo poco il tappo. Un riempimento insufficiente può far scoppiare meno chicchi di mais. Un riempimento eccessivo può causare la bruciatura e il fumo dei popcorn scoppiati, in quanto riempie eccessivamente la camera di scoppio.

2. Versare l'intero tappo di chicchi nel foro sulla parte superiore dell'unità fino a quando il tappo è vuoto (vedere l'illustrazione 1).

3. Rimettere il tappo al suo posto.

4. Collocare una ciotola o un piatto sotto l'apertura per popcorn per consentire ai popcorn di riempire la ciotola (vedere l'illustrazione 3).

Quando si sceglie una ciotola, utilizzare una ciotola sufficientemente grande che si inserisca sotto lo scivolo per popcorn. Se necessario, mettere una tazza o una ciotola più piccola sotto la ciotola destinata a raccogliere i popcorn per sostenere la ciotola fino all'altezza dello scivolo.

5. Collegare l'unità alla presa di corrente.

6. Accendete l'unità (vedi illustrazione 2) e in pochi minuti avrete popcorn appena scoppiati, scoppiati alla perfezione!

7. Quando i chicchi sono completamente scoppiati, spegnere l'unità. A questo punto è possibile inclinare la macchina per popcorn in avanti per assicurarsi di far uscire tutti i popcorn dalla macchina.

8. Consumare i popcorn così come sono, oppure condirli con le guarnizioni preferite, come ad esempio: Sale e Pepe, Sali da Condimento, Burro o Margarina, Caramello, Salsa Worcestershire, Coloranti Alimentari per Divertimento, Sale di Parmigiano e altro ancora...



Illustrazione 1

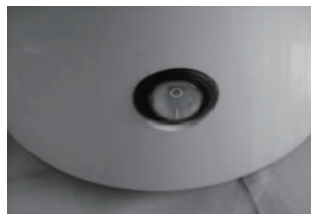


Illustrazione 2



Illustrazione 3

***IMPORTANTE**

Lasciare SEMPRE raffreddare la macchina per popcorn per 15 minuti tra un utilizzo e l'altro per evitare il surriscaldamento e garantire un funzionamento efficace.

RICETTE:

La Macchina per Popcorn Old Fashioned è progettata per tutte le marche di popcorn normali e premium. Inoltre, i popcorn gialli sono generalmente più grandi di quelli bianchi. (Il popcorn biologico non è altamente raccomandato per questa macchina).

Si prega di utilizzare popcorn freschi, poiché quelli vecchi ed essiccati possono bruciare e causare fumo nell'unità.

Se i popcorn sono vecchi e secchi, è possibile rinfrescarli mettendo i chicchi in un contenitore a tenuta d'aria, lasciando un po' di spazio per l'agitazione. Inserite 1 cucchiaino d'acqua per ogni tazza di popcorn. Agitare due volte al giorno per 3 giorni, lasciando il contenitore in frigorifero. A quel punto i chicchi dovrebbero essere di nuovo freschi.

RICETTE:

Con la Macchina per Popcorn Old Fashioned potrete gustare popcorn di ogni gusto, a casa vostra.

Ecco alcuni esempi di ricette per iniziare.

NOTA: Non mettete MAI nessun condimento o olio nella camera di cottura dei popcorn. Condire SEMPRE i popcorn scoppiati dopo che sono stati scoppiati e rimossi dalla Macchina per Popcorn Old Fashioned.

Sciogliere il burro o la margarina nel microonde.

Versare sui popcorn scoppiati e salarli.

Spruzzare con lo spray vegetale aromatizzato preferito e cospargere di erbe aromatiche: aglio, peperoncino in polvere, basilico o polvere, peperoncino in polvere, basilico o origano.

Aggiungere il parmigiano grattugiato.

La Macchina per Popcorn Old Fashioned produce lotti di popcorn - in modo facile e veloce - per i popcorn delle feste e le palline di caramello!

CONSIGLIO UTILE: Mettete i popcorn appena scoppiati in un sacchetto di carta marrone pulito, aggiungete la margarina fusa e i condimenti, agitate e gustate!

Funziona anche con lo spray vegetale.

KETTLE CORN

Rivestire i popcorn freschi con margarina o spruzzare con spray vegetale. Aggiungere 1/4 di tazza di zucchero e 1/4 di cucchiaino di cannella. Kettle Corn freschi e veloci!

RICETTE:

POPCORN ALL'AGLIO E ALLE ERBE

I popcorn sono uno spuntino sano: è il burro che vi si aggiunge che può far male. Per alleggerire il conteggio delle calorie, spalmate i popcorn con erbe, aglio e un po' di margarina.

Spolverata di erbe aromatiche, vedi sotto

Popcorn appena spuntati

1 cucchiaino di margarina fusa

Preparare l'aspersione all'aglio ed erbe e metterla da parte.

Far scoppiare il mais nella macchina per popcorn vecchio stile.

Versare in una ciotola: aggiungere la margarina e mescolare bene.

Mescolare con la miscela di erbe. Si ottengono 3 quarti di prodotto.

Cospargere di Aglio ed Erbe

Mescolare 1 cucchiaino di foglie di origano secco, foglie di basilico secco e foglie di timo secco. Aggiungere 1 cucchiaino di aglio e cipolla in polvere: mescolare bene.

Per tazza: circa 43 calorie.

Mais al Caramello Facile da Preparare

8 tazze di popcorn scoppiati

1 confezione di caramelle (14 oz), circa 48, non incartate

2 cucchiaini di acqua

2 cucchiaini di burro o margarina

Mettere i popcorn in una ciotola grande. In una ciotola di vetro separata per il microonde, cuocere i caramelli, l'acqua e il burro ad ALTO per 2 o 2 minuti e mezzo, fino a quando i caramelli sono sciolti, mescolando spesso. Versare il composto di caramelli sui popcorn e mescolare per ricoprirli bene. Lasciare raffreddare per circa 5 minuti. Con le mani leggermente inumidite, formare 8 palline intorno a bastoncini di legno, se si desidera.

RICETTE:

Mais al caramello TRADIZIONALE

10 tazze di pop corn spuntato

1/3 di tazza di burro o margarina

2/3 di tazza di zucchero di canna confezionato

1/3 di sciroppo di mais leggero

1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio

1/2 cucchiaino di vaniglia

In una ciotola per microonde da 4 quarti, mettere il burro al microonde ad ALTO fino a quando non è sciolto. Aggiungere lo zucchero di canna e lo sciroppo di mais. Cuocere a microonde ad alta velocità fino a quando il composto non bolle, per circa 1 o 3 minuti. Non mescolare il composto durante il riscaldamento. Togliere dal microonde, usando dei guanti perché il composto è caldo! Aggiungere il bicarbonato di sodio e la vaniglia. Aggiungere i popcorn e mescolare bene. Mettere l'intero composto in microonde a MEDIA ALTA per 1 minuto e mescolare. Mettere in microonde a media altezza per un altro minuto e mescolare fino a quando i popcorn non saranno ben ricoperti. Distribuire su un foglio di carta da forno e lasciare raffreddare completamente. Spezzettare e conservare in un contenitore ben coperto.

OPPURE - quando è ancora caldo, ma è sicuro da maneggiare, ungetevi le mani e formate delle palline.

NOTA: Si possono aggiungere anche arachidi, cioccolatini ricoperti di caramelle, spaghetti chow mein, uvetta, bastoncini di pretzel di mais caramellato, pezzetti di gomma, pezzetti di caramelle al burro d'arachidi - inventate le vostre combinazioni.

- Legnij instrukcję przed użyciem
- Zachowaj instrukcję

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:

01. Przeczytaj wszystkie instrukcje przed uruchomieniem urządzenia.
02. NIE DOTYKAJ gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub gałek.
03. Aby chronić się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani żadnej części tego urządzenia w wodzie lub innym płynie.
04. Konieczny jest ścisły nadzór, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
05. Odłączaj od gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem urządzenia.
06. NIE używaj tego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po awarii urządzenia lub jego uszkodzeniu w jakikolwiek sposób.
07. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
08. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
09. NIE używaj na zewnątrz.
10. NIE pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.

11. NIE umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
12. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia.
13. NIE używaj urządzenia do celów innych niż zamierzone.
14. Nie należy pozostawiać maszyny do popcornu podłączonej do gniazdka bez nadzoru.
15. Maszyna wyłączy się automatycznie. Aby uniknąć przegrzania, przed użyciem należy dodać ziarna kukurydzy. Zaleca się, aby maszyna do popcornu ostygła przez 15 minut między użyciami, aby uniknąć przegrzania.
16. Należy zachować szczególną ostrożność podczas pozyskiwania popcornu.
17. W celu zmniejszenia ryzyka potknięcia się i zaplądania spowodowanego długimi przewodami zasilającymi dołączono krótki przewód zasilający.
18. Można używać dłuższych przedłużaczy, jeśli zachowa się ostrożność podczas ich używania.
19. Wartość znamionowa prądu podana na przewodach zasilających i przedłużaczach powinna być co najmniej równa wartości znamionowej urządzenia.
20. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
21. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
22. Dzieci powinny być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

Ważne środki ostrożności, o których należy pamiętać:

- A.** NIGDY nie zanurzaj w wodzie.
 - B.** NIGDY nie używaj w pobliżu wody.
 - C.** NIGDY nie używaj szorstkiej gąbki ani ściereczki.
 - D.** NIGDY nie używaj szorstkiej gąbki w urządzeniu.
 - E.** NIGDY nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
 - F.** To urządzenie wykorzystuje gorące powietrze. Nie używaj masła, oleju ani wody w komorze do popcornu.
 - G.** Nie dotykaj gorących powierzchni. Urządzenie nagrzewa się podczas przygotowywania popcornu.
 - H.** Odłącz urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane oraz podczas czyszczenia. Pozostaw do ostygnięcia przed zdjęciem jakichkolwiek części. Czyść urządzenie wyłącznie lekko wilgotną ściereczką. Nie używaj ściernych detergentów.
 - I.** NIE używaj tego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub w przypadku, gdy urządzenie kiedykolwiek uległo awarii.
 - J.** NIE wkładaj do zmywarki.
 - K.** Trzymaj poza zasięgiem dzieci.
 - L.** NIGDY nie zbliżaj twarzy do urządzenia podczas przyrządzania popcornu. Zachowaj odległość co najmniej 1 metra od urządzenia podczas przyrządzania kukurydzy.
 - M.** NIGDY nie wkładaj ręki do urządzenia podczas przyrządzania popcornu. Odczekaj co najmniej 5 minut po wyłączeniu urządzenia.
- Nasza maszyna do popcornu przyniesie ci mnóstwo radości. Dbaj o swoje urządzenie w sposób opisany powyżej. Z dumą eksponuj swoje urządzenie i ciesz się pysznym popcornem!**

Specyfikacja urządzenia:

220-240V

50/60Hz

1200 W

INSTRUKCJE:

Prażony popcorn

Przed rozpoczęciem pracy znajdź stabilne miejsce w pobliżu gniazdka elektrycznego. (Upewnij się, że przewód jest umieszczony z dala od źródeł wody. W razie potrzeby dopuszczalne jest użycie przedłużacza).

1. Całkowicie napełnij pokrywę na górze urządzenia swoim ulubionym popcornem.

WAŻNE - NIGDY nie napełniaj pokrywki zbyt małą ilością ani zbyt dużą ilością ziaren. Zbyt mała ilość popcornu może spowodować, że przyrządzone zostanie mniej ziaren kukurydzy. Zbyt duża ilość popcornu może spowodować, że popcorn się przypali i zadymi, ponieważ komora będzie zbyt pełna.

2. Wsyp całą jedną pokrywkę ziaren do otworu na górze urządzenia, aż pokrywa będzie pusta. (patrz rysunek 1)

3. Umieść pokrywkę z powrotem na swoim miejscu.

4. Umieść miskę lub naczynie pod otworem na popcorn, aby popcorn wypełnił miskę. (patrz rysunek 3)

Wybierając miskę, użyj miski, która jest wystarczająco duża i zmieści się pod zsytem popcornu. W razie potrzeby umieść pod miską przeznaczoną do zbierania popcornu małą filiżankę lub mniejszą miskę, aby podeprzeć miskę do wysokości zsypu.

5. Podłącz urządzenie do gniazdka.

6. Włącz urządzenie (patrz rysunek 2), a w ciągu kilku minut otrzymasz świeżo uprażony popcorn — uprażony do perfekcji!

7. Gdy ziarna będą całkowicie uprażone, wyłącz urządzenie. W tym momencie możesz przechylić maszynę do popcornu do przodu, aby upewnić się, że wyjmujesz cały popcorn z urządzenia.

8. Zjedz popcorn taki, jaki jest, lub posyp ulubionymi dodatkami, takimi jak: sól i pieprz, sól przyprawowa, masło lub margaryna, karmel, sos worcestershire, barwnik spożywczy, sól z parmezanem i wiele innych...



Rysunek 1



Rysunek 2



Rysunek 3

* **WAŻNE**

ZAWSZE pozwalaj maszynie do popcornu ostygnąć przez 15 minut między użyciami, aby zapobiec przegrzaniu i zapewnić skuteczne działanie.

PRZEPISY:

Maszyna do popcornu jest przeznaczona do wszystkich zwykłych oraz premium marek popcornu. Ponadto żółty popcorn zazwyczaj pęka mocniej niż biały. (Organiczny popcorn nie jest wysoce zalecany do tego urządzenia).

Pamiętaj, aby używać świeżego popcornu, ponieważ stary popcorn może się przypalić i spowodować dymienie w urządzeniu.

Jeśli Twój popcorn jest stary i wysuszony, możesz go odświeżyć, umieszczając ziarna w szczelnym pojemniku, pozostawiając trochę miejsca na potrząsanie. Wlej 1 łyżeczkę wody na każdą filiżankę popcornu. Potrząsaj dwa razy dziennie przez 3 dni, pozostawiając pojemnik w lodówce. Następnie ziarna powinny być znowu świeże.

PRZEPISY:

Możesz cieszyć się popcornem o dowolnym smaku - we własnym domu - dzięki maszynie do popcornu.

Oto kilka przykładowych przepisów, które pomogą ci rozpocząć korzystanie z urządzenia.

UWAGA: NIGDY nie dodawaj przypraw ani oleju do komory do popcornu. ZAWSZE doprawiaj popcorn po jego uprażeniu i wyjęciu go z maszyny.

Rozpuść masło lub margarynę w garnku lub w kuchence mikrofalowej.

Zalej popcorn i wymieszaj z solą.

Spryskaj ulubionym sprayem i posyp ziołami - czosnkiem w proszku, chili w proszku, bazylią, chili w proszku lub oregano.

Wymieszaj ze startym parmezanem.

Urządzenie szybko i łatwo przygotowuje partie popcornu na różne przepyszne przysmaki!

PRZYDATNA WSKAZÓWKA: Włóż świeżo uprażony popcorn do czystej torby papierowej, dodaj roztopioną margarynę i przyprawę, wstrząśnij i ciesz się pysznym smakiem!

Możesz użyć również sprayu warzywnego.

KUKURYDZA KETTLE CORN

Posmaruj świeży popcorn margaryną lub spryskaj sprayem warzywnym. Wymieszaj z 1/4 szklanki cukru i 1/4 łyżeczki cynamonu.

PRZEPISY:

POPCORN Z CZOSNKIEM I ZIOŁAMI

Popcorn to zdrowa przekąska – jedynie masło, które do niego dodajesz, może być niedobre dla twojego zdrowia. Aby zmniejszyć liczbę kalorii, polej popcorn ziołami, czosnkiem i odrobiną margaryny.

Posypka czosnkowo-ziołowa, patrz poniżej

Świeży popcorn prażony

1 łyżka margaryny, roztopionej

Przygotuj posypkę czosnkowo-ziołową i odstaw.

Popcorn w maszynie do popcornu

Wsyp do miski: dodaj margarynę i dobrze wymieszaj.

Wymieszaj z mieszanką ziół. Uzyskasz 3 litry.

Posypka czosnkowo-ziołowa

Wymieszaj po 1 łyżeczce – suchych liści oregano, suchych liści bazylii i suchych liści tymianku. Dodaj po 1 łyżeczce czosnku w proszku i cebuli w proszku: dobrze wymieszaj.

Na filiżankę: około 43 kalorie.

Szybki popcorn karmelowy

8 filiżanek prażonego popcornu

1 opakowanie (400 g) karmelków, około 50, bez opakowania

2 łyżki wody

2 łyżki masła lub margaryny

Włóż popcorn do dużej miski. W oddzielnej szklanej misce mikrofalowej podgrzewaj karmelki, wodę i masło na WYSOKIEJ mocy przez 2 do 2,5 minuty, aż karmelki się rozpuszczą, często mieszając. Wlej mieszankę karmelków na popcorn i wymieszaj, aby dobrze pokryć. Odstaw do ostygnięcia na około 5 minut. Lekko zwilżonymi dłońmi uformuj 8 kulek wokół drewnianych patyczków, jeśli chcesz.

PRZEPISY:

Tradycyjny popcorn karmelowy

10 filiżanek prażonej kukurydzy

1/3 filiżanki masła lub margaryny

2/3 filiżanki brązowego cukru

1/3 jasnego syropu kukurydzianego

1/4 łyżeczki sody oczyszczonej

1/2 łyżeczki wanilii

W 4-litrowej misce bezpiecznej dla mikrofalówki podgrzewaj masło na WYSOKIEJ mocy, aż się rozpuści. Wymieszaj brązowy cukier i syrop kukurydziany. Podgrzewaj w kuchence mikrofalowej na WYSOKIEJ mocy, aż mieszanka się zagotuje, około 1 do 3 minut. Nie mieszaj mieszanki podczas podgrzewania. Wyjmij z mikrofalówki, użyj rękawiczek, ponieważ mieszanka jest GORĄCA! Wymieszaj sodę oczyszczoną i wanilię. Dodaj popcorn i dobrze wymieszaj. Podgrzewaj całą mieszankę w kuchence mikrofalowej na ŚREDNIO WYSOKIEJ mocy przez 1 minutę i mieszaj. Podgrzewaj w kuchence mikrofalowej na ŚREDNIO WYSOKIEJ mocy przez kolejną minutę i mieszaj, aż popcorn będzie dobrze pokryty. Rozłóż na blasze do pieczenia i pozostaw do całkowitego ostygnięcia. Rozdziel i przechowuj w szczelnie zamkniętym pojemniku.

LUB – gdy popcorn jest jeszcze ciepły, ale bezpieczny w dotyku, posmaruj dłonie i uformuj kulki.

UWAGA: Możesz również dodać orzeszki ziemne, czekoladki w polowie cukrowej, chow mein, rodzynki, precelki, żelki, kawałki cukierków z masłem orzechowym – stwórz własne kombinacje.

- Lees Deze Instructies voor Gebruik
- Bewaar Deze Instructies

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies voordat u dit apparaat gebruikt.
2. Raak het hete oppervlak NIET aan. Gebruik handgrepen of knoppen.
3. Dompel het snoer, de stekkers of andere onderdelen van dit apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om het apparaat te beschermen tegen elektrische schokken.
4. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
5. Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt. Laat afkoelen voordat u onderdelen opzet of losmaakt en voordat u het apparaat schoonmaakt.
6. Gebruik een apparaat NIET met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker of nadat het apparaat defect of op een andere manier beschadigd is.
7. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of gelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
8. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
9. NIET buitenshuis gebruiken.
10. Laat het snoer NIET over de rand van een tafel of aanrecht hangen of hete oppervlakken aanraken.
11. NIET plaatsen op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
12. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat.
13. Gebruik het apparaat NIET voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
14. De popcornmaker die in het stopcontact zit, mag niet onbeheerd worden achtergelaten.
15. Deze popper schakelt automatisch uit. Om oververhitting te voorkomen, dient u de popcornkorrels toe te voegen voordat u het apparaat in gebruik neemt. Het is aan te raden om de popcornmaker 15 minuten te laten afkoelen tussen het gebruik door in plaats van oververhitten.
16. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het uitladen van popcorn.
17. Een kort netsnoer is voorzien om het risico van struikelen en in de knoop raken door lange netsnoeren te verminderen.
18. Langere afneembare netsnoeren kunnen gebruikt worden als ze voorzichtig gebruikt worden.
19. De aangegeven elektrische stroomsterkte op netsnoeren en verlengsnoeren moet ten minste gelijk zijn aan de elektrische stroomsterkte van het apparaat.
20. De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
21. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
22. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN:

Belangrijke Voorzorgsmaatregelen om te Onthouden:

- A. NOOIT onderdompelen in water
 - B. NOOIT in de buurt van water gebruiken
 - C. NOOIT een schuurspons of -doek gebruiken
 - D. NOOIT een schuursponsje gebruiken op de unit
 - E. Laat het apparaat NOOIT onbeheerd achter terwijl het in gebruik is
 - F. Dit apparaat gebruikt hete lucht. Gebruik geen boter, olie of water in de knalpot.
 - G. Raak geen hete oppervlakken aan. Het apparaat wordt heet wanneer popcorn wordt gepoft.
 - H. Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of schoonmaakt. Laat afkoelen voordat u onderdelen verwijdt. Maak het apparaat alleen schoon met een licht vochtige doek. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
 - I. Gebruik dit apparaat NIET met een beschadigd snoer of beschadigde stekker of als het apparaat ooit een storing heeft gehad.
 - J. NIET in de vaatwasser plaatsen
 - K. Buiten bereik van kinderen houden
 - L. Breng NOOIT uw gezicht in de buurt van het apparaat terwijl popcorn wordt gepoft. Blijf op minstens 1 meter afstand van het apparaat terwijl de popcorn wordt gepoft.
 - M. Steek NOOIT uw hand in het apparaat terwijl de popcorn wordt gepoft. Wacht minstens 5 minuten nadat het apparaat is uitgezet.
- De ouderwetse popcornmaker zal je vele malen popcornplezier brengen. Zorg goed voor je apparaat zoals hierboven beschreven. Laat je apparaat met trots zien en maak er een knallende dag van!**

Specificaties Apparaat:

220-240V

50/60Hz

1200 W

INSTRUCTIES:

Popcorn poffen

Zoek eerst een stabiele plek in de buurt van een stopcontact voordat je begint. (Zorg ervoor dat je snoer uit de buurt is van een waterbron. Indien nodig kun je een verlengsnoer gebruiken).

1. Vul de popcornbak tot aan de bovenzijde met je favoriete popcorn.

BELANGRIJK - Vul de maïsdop NOOIT te veel of te weinig. Als je de dop te weinig vult, kunnen er minder maïskorrels knallen. Te veel vullen kan ervoor zorgen dat de gepofte popcorn verbrandt en rookt omdat de popping chamber te vol is.

2. Giet een hele dop met pitten in de opening aan de bovenkant van het apparaat totdat de dop leeg is (zie afbeelding 1).

3. Plaats de dop terug op zijn plaats.

4. Plaats een kom of schaal onder de popcornopening zodat de popcorn de kom kan vullen (zie illustratie 3).

Als je een schaal kiest, gebruik dan een schaal die groot genoeg is en onder de popcornopening past. Zet indien nodig een klein kopje of een kleinere schaal onder de schaal die bedoeld is om de popcorn in op te vangen, om de schaal op de hoogte van de trechter te houden.

5. Steek de stekker in het stopcontact.

6. Zet het apparaat "AAN" (zie afbeelding 2) en binnen enkele minuten heb je vers gepofte popcorn - perfect gepoft!

7. Wanneer de pitten volledig gepoft zijn, zet je het apparaat "UIT". Je kunt de popcornmaker nu naar voren kantelen om er zeker van te zijn dat alle popcorn uit het apparaat komt.

8. Eet de popcorn zoals hij is, of vul hem aan met je favoriete toppings zoals: Zout en peper, kruidenzout, boter of margarine, karamel, worcestersaus, kleurstof voor de lol, Parmezaanzout en meer...



Afbeelding 1



Afbeelding 2



Afbeelding 3

* **BELANGRIJK**

Laat de popcornmaker ALTIJD 15 minuten afkoelen tussen het gebruik door om oververhitting te voorkomen en een effectieve werking te garanderen.

RECIPES:

De Old Fashioned Popcorn Maker is ontworpen voor alle reguliere en premium merken popcorn. Ook knalt gele popcorn over het algemeen groter dan witte popcorn. (Biologische popcorn wordt niet aanbevolen voor deze machine).

Let op dat je verse popcorn gebruikt, omdat oudere gedroogde popcorn kan schroeien en rook in het apparaat kan veroorzaken.

Als je popcorn oud en uitgedroogd is, kun je hem opfrissen door de korrels in een luchtdichte bak te doen, waarbij je wat ruimte overlaat om te schudden. Doe er 1 theelepel water in voor elke kop popcorn. Schud 3 dagen lang twee keer per dag en zet de bak in de koelkast. Dan zouden de pitten weer vers moeten zijn.

RECIPES:

Met de ouderwetse popcornmaker kun je thuis van elke smaak popcorn genieten.

Hier zijn wat voorbeeldrecepten om je op weg te helpen.

Ecco alcuni esempi di ricette per iniziare.

OPMERKING: Doe NOOIT kruiden of olie in de popcornbak. Kruid je popcorn ALTIJD nadat de popcorn is gepoft en uit de Old Fashioned Popcorn Maker is gehaald.

Smelt boter of margarine in de magnetron.

Giet over de gepofte popcorn en bestrooi met zout.

Spray met je favoriete groentespray en bestrooi met kruiden - knoflookpoeder, chilipoeder, basilicum of chilipoeder, basilicum of oregano.

Strooi er geraspte Parmezaanse kaas over.

De ouderwetse popcornmaker maakt snel en gemakkelijk partijen popcorn voor vakantiepopcorn en karamelballen!

HANDIGE TIP: Doe vers gepofte popcorn in een schone bruine papieren zak, voeg je gesmolten margarine en kruiden toe, schud en geniet!

Werkt ook met plantaardige spray.

KETTLE KORN

Smeer verse popcorn in met margarine of spray het in met plantaardige spray. Strooi er 1/4 kopje suiker en 1/4 theelepel kaneel over. Verse en snelle 'Kettle Corn'!

RECIPES:

KNOFLOOK-KRUIDEN POPCORN

Popcorn is een gezonde snack - het is de boter die je eraan toevoegt die pijn kan doen. Besprenkel je popcorn met kruiden, knoflook en een klein beetje margarine om het aantal calorieën te verminderen.

Knoflook Kruiden Strooisel, zie hieronder

Vers gepofte popcorn

1 eetlepel margarine, gesmolten

Bereid Knoflook-Kruiden Strooisel en zet apart.

Pop mais in de ouderwetse popcornmaker

Giet in een kom: voeg margarine toe en roer goed.

Besprenkel met het kruidenmengsel. Voor 3 kwart maïs.

Knoflook-kruiden strooisel

Meng elk 1 theelepel - droge oreganoblaadjes, droge basilicumblaadjes en droge tijmblaadjes. Voeg elk 1 theelepel knoflookpoeder en uienpoeder toe: goed roeren.

Per kopje: ongeveer 43 calorieën.

Makkelijke Karamelmaïs

8 kopjes gepofte popcorn

1 pak (14 oz) karamels, ongeveer 48, uitgepakt

2 eetlepels water

2 eetlepels boter of margarine

Doe de popcorn in een grote kom. Doe de karamels, het water en de boter in een aparte glazen kom die veilig is voor de magnetron, 2 tot 2-1/2 minuten op HOOG, tot de karamels gesmolten zijn en roer regelmatig. Giet het karamelmengsel over de popcorn en schep goed om. Laat ongeveer 5 minuten afkoelen. Vorm met licht bevochtigde handen 8 balletjes rond houten stokjes, indien gewenst.

RECIPES:

TRADITIONELE Karamelmaïs

10 kopjes gepofte popcorn

1/3 kopje boter of margarine

2/3 kopje verpakte bruine suiker

1/3 lichte maïssiroop

1/4 theelepel zuiveringszout

1/2 theelepel vanille

Zet de boter in een magnetronbestendige kom van 4 kwart op HIGH tot hij gesmolten is. Roer de bruine suiker en de maïssiroop erdoor. Magnetron op HIGH tot het mengsel kookt, ongeveer 1 tot 3 minuten. Roer het mengsel niet tijdens het verwarmen. Haal het uit de magnetron, gebruik wanten want het mengsel is HEET! Roer de baking soda en de vanille erdoor. Roer de popcorn erdoor en meng goed. Verwarm het geheel 1 minuut op middelhoog en roer. Magnetron nog een minuut op middelhoog en roer tot de popcorn goed bedekt is. Spreid uit op een koelplaat en laat volledig afkoelen. Breek uit elkaar en bewaar in een goed afgedekte bak.

OF - terwijl het nog warm is, maar veilig kan worden gehanteerd, vet je je handen in en vorm er balletjes van.

OPMERKING: Je kunt ook pinda's, chocolaatjes met een laagje snoep, chow mein noedels, rozijnen, krakelingstaafjes, stukjes snoep, stukjes pindakaas - verzin je eigen combinaties.

EN



Return / Damage Claim Instructions

- ⚠ **DO NOT discard the box / original packaging.**
In case a return is required, the item must be returned in original box. Without this your return will not be accepted.
- ⚠ **Take a photo of the box markings.**
A photo of the markings (text) on the side of the box is required in case a part is needed for replacement. This helps our staff identify your product number to ensure you receive the correct parts.
- ⚠ **Take a photo of the damaged part (if applicable).**
A photo of the damage is always required to file a claim and get your replacement or refund processed quickly. Please make sure you have the box even if it is damaged.
- ⚠ **Send us an email with the images requested.**
Email us directly from marketplace where your item was purchased with the attached images and a description of your claim.

DE



Rücksendung / Beschädigung Anweisungen

- ⚠ **Werfen Sie den Karton / die Originalverpackung NICHT weg.**
Falls eine Rücksendung erforderlich ist, muss der Artikel in der Originalverpackung zurückgeschickt werden. Andernfalls wird Ihre Rücksendung nicht angenommen.
- ⚠ **Machen Sie ein Foto von der Beschriftung des Kartons.**
Für den Fall, dass ein Ersatzteil benötigt wird, benötigen wir ein Foto der Beschriftung (Text) auf der Seite des Kartons. So können unsere Mitarbeiter Ihre Artikelnummer identifizieren und sicherstellen, dass Sie die richtigen Teile erhalten.
- ⚠ **Machen Sie ein Foto des beschädigten Teils (falls zutreffend).**
Ein Foto des beschädigten Teils ist immer erforderlich, um eine Reklamation einzureichen und eine schnelle Bearbeitung Ihres Ersatzteils oder Ihrer Rückerstattung zu gewährleisten. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie den Karton haben, auch wenn er beschädigt ist.
- ⚠ **Schicken Sie uns eine E-Mail mit dem gewünschten Foto.**
Schicken Sie uns eine E-Mail direkt vom Marktplatz, auf dem Sie den Artikel gekauft haben, mit den angehängten Fotos und einer Beschreibung Ihrer Reklamation.



Instructions De Retour / Réclamation De Dommages

- ⚠ **NE PAS jeter la boîte/l'emballage d'origine.**
Dans le cas où un retour est requis, l'article doit être retourné dans sa boîte d'origine. Sans cela, votre retour ne sera pas accepté.
- ⚠ **Prenez une photo des marquages de la boîte.**
Une photo des marquages (texte) sur le côté de la boîte est requise au cas où une pièce serait nécessaire pour le remplacement. Cela aide notre personnel à identifier votre numéro de produit pour s'assurer que vous recevez les bonnes pièces.
- ⚠ **Prenez une photo des dommages (le cas échéant).**
Une photo des dommages est toujours requise pour déposer une réclamation et obtenir rapidement votre remplacement ou votre remboursement. Assurez-vous d'avoir la boîte même si elle est endommagée.
- ⚠ **Envoyez-nous un e-mail avec les images demandées.**
Envoyez-nous un e-mail directement depuis le marché où votre article a été acheté avec les images ci-jointes et une description de votre réclamation.



Instrucciones de Devolución / Reclamación de Daños

- ⚠ **NO deseche la caja/embalaje original.**
En caso de que se requiera una devolución, el artículo debe ser devuelto en la caja original. Sin esto su devolución no será aceptada.
- ⚠ **Tome una foto de las marcas de la caja.**
Se requiere una foto de las marcas (texto) en el lado de la caja en caso de que se necesite una pieza para reemplazarla. Esto ayuda a nuestro personal a identificar su número de producto para asegurarse de que recibe las piezas correctas.
- ⚠ **Tome una foto de las piezas dañadas (si procede).**
Una foto de los daños es siempre necesaria para presentar una reclamación y conseguir que su reemplazo o reembolso sea procesado rápidamente. Por favor, asegúrese de tener la caja aunque esté dañada.
- ⚠ **Envíenos un correo electrónico con las imágenes solicitadas.**
Envíenos un correo electrónico directamente desde el mercado donde se compró su artículo con las imágenes adjuntas y una descripción de su reclamación.



Istruzioni Per La Restituzione / Reclamo Per Danni

- ⚠ **NON scartare la scatola / confezione originale.**
Nel caso in cui sia richiesto un reso, l'articolo deve essere restituito nella scatola originale. Senza la scatola originale il tuo reso non sarà accettato.
- ⚠ **Fare una foto dei contrassegni sulla scatola.**
È necessaria una foto dei contrassegni (testo) sul lato della scatola nel caso in cui la parte debba essere sostituita. Questo aiuta il nostro staff a identificare il numero del tuo prodotto per assicurarti di ricevere le parti corrette.
- ⚠ **Fare una foto di Danno (se è applicabile).**
Una foto del danno è sempre necessaria per presentare un reclamo e ottenere rapidamente la sostituzione o il rimborso. Assicurati di avere la scatola anche se è danneggiata.
- ⚠ **Inviarci una mail con le immagini richieste.**
Inviarci un'e-mail direttamente dal mercato in cui è stato acquistato il tuo articolo con le immagini allegare e una descrizione del tuo reclamo.



Zwroty i reklamacje

- ⚠ **Nie wyrzucaj oryginalnego opakowania.**
Jeśli chcesz zwrócić produkt, musi znajdować się on w oryginalnym opakowaniu. Towar zwrócony w nieoryginalnym opakowaniu nie zostanie przyjęty.
- ⚠ **Zrób zdjęcie oznaczeń na opakowaniu.**
Jeśli jakkolwiek część wymaga wymiany, zrób zdjęcie oznaczeń kodu produktu, który znajduje się na opakowaniu. Pozwoli nam to zidentyfikować produkt i dostarczyć ci właściwą część.
- ⚠ **Zrób zdjęcie uszkodzonej części (jeśli dotyczy).**
Jeśli chcesz złożyć reklamację, zrób zdjęcie uszkodzonej części. Pozwoli nam to zatwierdzić reklamację i zlecić zwrot środków na twoje konto. Do złożenia reklamacji potrzebne będzie oryginalne opakowanie.
- ⚠ **Skontaktuj się z nami.**
Skontaktuj się z nami telefonicznie, mailowo lub poprzez formularz kontaktowy. Załącz zdjęcia produktu i opis roszczenia.



Instructies voor Retournering/Schadeclaim

- ⚠ **GOOI DE doos/het originele verpakkingsmateriaal NIET weg.**
In het geval van een retournering moet het artikel in de originele doos teruggestuurd worden. Zonder dit wordt uw retourzending niet geaccepteerd.
- ⚠ **Maak een foto van de markeringen op de doos.**
Een foto van de markeringen (tekst) op de zijkant van de doos is vereist in het geval dat een onderdeel vervangen moet worden. Dit helpt onze medewerkers uw productnummer te identificeren om te zorgen dat u de correcte onderdelen ontvangt.
- ⚠ **Maak een foto van het beschadigde onderdeel (indien van toepassing).**
Een foto van de schade is altijd vereist om een claim in te dienen en uw vervanging of terugbetaling snel te verwerken. Zorg ervoor dat u de doos heeft, ook al is deze beschadigd.
- ⚠ **Stuur ons een e-mail met de gevraagde afbeeldingen.**
E-mail ons direct via de marktplaats waar uw artikel is gekocht, met de bijgevoegde afbeeldingen en een beschrijving van uw claim.