

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

- Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
- No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
- No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
- Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
- Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
- Este aparato no lo deben usar personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensitivas o mentales reducidas; por personas que no conozcan bien elaparato, a no ser que estén atentamente vigiladas o bien instruidas respecto al uso del mismo aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.

9. No sumergir nunca el cuerpo del producto, el enchufe y el cable eléctrico en el agua o en otros líquidos, usar un paño húmedo para limpiarlos.

10.Incluso cuando el aparato no esté en marcha, hay que desconectar el enchufe de la toma de corriente eléctrica antes de acoplar o quitar las partes individuales o antes de efectuar la limpieza.

11. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.

12.Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.

13.No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados o si el mismo aparato resultara defectuoso; todas las reparaciones, incluida la sustitución del cable de alimentación, se tienen que efectuar sólo por el centro de asistencia Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para prevenir cualquier riesgo.

14. En caso de empleo de prolongaciones eléctricas, éstas últimas tienen que ser adecuadas a la potencia del aparato, para evitar peligros al operador y para la seguridad del ambiente donde se trabaja. Las prolongaciones no adecuadas pueden provocar anomalías de funcionamiento.

15.No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.

16.Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.

17.El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.

18.Este aparato cumple con la directiva

2006/95/EC y EMC 2004/108/EC, y el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.

19.Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.

20.Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.

21.Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.

22.No toque las superficies calientesdel aparato durante el funcionamiento.

23.Desconéctelo dela toma de corriente cuando no lo esté utilizando. Apague el interruptor y desconecte el enchufe de la toma de corriente.

24.Antes del uso, controle que el recipiente interno no contenga objetos extraños.

25.El producto no debe alimentarse a través de temporizadores externos o mediante instalaciones separadas controladas a distancia.

26.  Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/CE se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

A Tapa superior
B Cámara de elaboración
C Cuerpo del aparato o base
D Interruptor de encendido/apagado (ON/OFF)
E Medidor
F Tapa transparente

INSTRUCCIONES DE USO

- Antes del primer uso, limpie el interior y el exterior de la unidad (B) con una esponja,toalla o paño no abrasivos. Seque atentamente.
- Antes de comenzar, busque una superficie plana cerca de una toma de corriente.
- Coloque la tapa transparente (F) sobre el cuerpo del aparato (C) (Fig. 2).
- Prepare los alimentos necesarios para producir palomitas: maíz, condimentos, cuencos o bolsas para recoger las palomitas.
- Conecte el aparato a una toma de corriente después de haberse asegurado de que el interruptor (D) esté en la posición "OFF".
- Coloque un contenedor adecuado debajo de la abertura de la tapa transparente (F) para recoger las palomitas.
- Encienda el aparato llevando el interruptor (D) que está en la parte superior del cuerpo del aparato (C) a "ON".
- Ponga el maíz anteriormente preparado en el recipiente interno (B), utilizando el medidor correspondiente (E) (Fig. 3).
- Coloque la tapa superior (A) encima de la transparente (F) durante la elaboración (Fig. 4).

Nota: Asegúrese de que la tapa transparente (F) y también la superior (A) estén bien fijadas antes de empezar a producir.

- Después de aproximadamente 40/50 segundos, la palomitas calientes empezarán a salir por la abertura en la tapa (F) cayendo en el recipiente.
- Una vez acabada la producción, apague el aparato llevando el interruptor (D) a la posición "OFF" y desenchufe el cable de la toma de corriente.
- Incline hacia adelante el aparato para asegurarse de que todas las palomitas hayan salido.

ATENCIÓN

Si carga el aparato con una cantidad mayor de 60 g de maíz las palomitas más en profundidad se queman porque no pueden subir.

No quite la tapa transparente (F) con el aparato encendido. Quitando la tapa transparente (F) con el aparato en funcionamiento, la producción no se interrumpiría y el usuario podría lesionarse a causa del aire caliente.

No use el aparato durante más de 10 minutos consecutivosy espere siempre 15 minutos entre sesiones para permitir que la máquina se enfrie de manera que no se sobrecaliente.

CONSEJOS ÚTILES

El aparato está diseñado para todos los tipos de maíz para palomitas, tanto estándar como de calidad superior. El maíz amarillo es normalmente más aconsejable que el blanco.

Si no se llena lo suficiente esto puede hacer que se abran menos granos de maíz y que salgan por el aparato más granos sin abrirse. Un llenado excesivo puede tener como consecuencia que los granos abiertos se quemen y provoquen humo, sobrecargando el recipiente interno (B).

ATENCIÓN

Nunca agregue condimentos ni aceite en la cámara de elaboración (B). Agréguele los condimentos al maíz siempre después de que haya sido retirado de la máquina.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ATENCIÓN

Espere a que el aparato esté completamente enfriado (o por lo menos 15 minutos después del apagado) antes de limpiarlo.

- Quite la tapa transparente (F) y la tapa (A) del cuerpo del aparato (C).
- Use una esponja, toalla o paño no abrasivos húmedos para frotar todo el interior y el exterior de la base (C) y del recipiente interno (B) incluido. Seque bien.
- Lave las tapas (F-A) con agua caliente y jabón usando una esponja o un paño no abrasivos y séquelas perfectamente.
- Monte de nuevo la unidad y guárdela.

ATENCIÓN

Nunca coloque las piezas en el lavavajillas. Lávelas siempre a mano.

RECETAS

¡Con "POP CORN MAKER PARTY TIME" se obtienen palomitas genuinas y fragantes en poquísimos minutos! Son óptimas al naturaly serán un aperitivo sano y gustoso porque no tienen grasas añadidas. Disfrute de sus palomitas acabadas de hacer en una variedad formas. Algunas ideas:

PALOMITAS DE MAÍZ PARMESANAS

120 g de maíz para palomitas
1 cucharadita de ajo en polvo
1/2 cucharadita de pimienta en polvo
1 cucharadita de sal
1 taza de parmesano rallado muy fino (más o menossegún los propios gustos)
3 cucharadas de aceite de oliva calentado

Preparar las palomitas usando el aparato tomando como referencia la sección INSTRUCCIONES PARA EL USO.

Mezcle el ajo en polvo, la pimienta triturada, la sal marina y el queso parmesano. Dejar reposar.

En un tazón grande, mezcle el aceite de oliva caliente con las palomitas de maíz.

Mezclar bien.

Añada lentamente los ingredientes secos mientras agita continuamente las palomitas de maíz hasta que estén bien recubiertas.

También puede agitar los ingredientes secos sobre las palomitas de maíz en una bolsa de papel o muselina.

PALOMITAS RÚSTICAS

120 g de palomitas
3 cucharadas de aceite de oliva calentado
1,5 cucharadas de glaseado de vinagre balsámico
1 cucharadita de sal
1 cucharada de cebolla deshidratada

Preparar las palomitas usando el aparato tomando como referencia a la sección INSTRUCCIONES PARA EL USO.

Picar muy fina la cebolla deshidratada y mezclar con la sal. Dejar reposar.

En un recipiente unir el aceite de oliva caliente al glaseado de balsámico.

En un amplio recipiente, rociar las palomitas con

esta salsa, mezclar bien, añadir lentamente los ingredientes secos continuando a mezclar para condimentar bien todas las palomitas. Los ingredientes secos también se pueden mezclar en una bolsa amplia de papel o de tejido.

PALOMITAS A LA PIZZAIOLA

120 g de palomitas
3 cucharadas de aceite de oliva calentado
1 cucharada de orégano seco
1 cucharada de tomates secos
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de polvo de guindilla (opcional)

Preparar las palomitas usando el aparato tomando como referencia la sección INSTRUCCIONES PARA EL USO.

Picar muy finos los tomates secos y el orégano, mezclar el compuesto con la sal y la guindilla (no indicado si lo tienen que comer los niños). Dejar reposar.

En un recipiente amplio, rociar las palomitas con aceite de oliva caliente, mezclar bien, añadir lentamente los ingredientes secos continuando a mezclar para condimentar bien todas las palomitas. Los ingredientes secos también se pueden mezclar en una bolsa amplia de papel o de tejido.

PALOMITAS AL CARAMELO

120 g de palomitas
2 cucharadas de caramelo listo
15 g de mantequilla
2 cucharadas de azúcar blanco (o bien de caña, según el gusto)

Preparar las palomitas usando el aparato tomando como referencia el apartado INSTRUCCIONES PARA EL USO.

Dejar derretir la mantequilla en el microondas y mezclar con el caramelo hasta obtener un líquido homogéneo. Dejar reposar.

En un recipiente amplio, rociar las palomitas con esta salsa, mezclar bien, añadir el azúcar continuando a mezclar para condimentar bien todas las palomitas.

Los ingredientes secos también se pueden mezclar en una bolsa amplia de papel o de tejido.

PT

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

- Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
- Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
- Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
- Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
- Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas; por pessoas sem experiência e conhecimento do aparelho, a não ser que sejam vigiadas ou bem instruídas sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Assegure-se de que as crianças não brinquem com o aparelho.
- Nunca passe o corpo do aparelho, a ficha e o cabo eléctrico por água ou outros líquidos, use um pano húmido para a limpeza destas partes.
- Mesmo com o aparelho desligado, reti-

re a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.

11.Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.

12.Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.

13.Não utilize o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.

14.No caso de utilizar uma extensão eléctrica, verifique se é adequada à potência do aparelho de modo a evitar perigos para o operador e para a segurança do ambiente onde se opera. A utilização de extensões inadequadas podem provocar anomalias de funcionamento.

15.Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.

16.Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.

17.O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.

18.Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto comos alimentos.

19.Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.

20.Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.

21.Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.

22.Não toque nas superfícies quentes do aparelho durante o funcionamento.

23.Não deixe aparelho em funcionamento, depois de ter terminado de fazer a pipoca. Desligue-o pelo interruptor e também da tomada.

24.Antes de utilizar o aparelho, verifique seo recipiente interno não contém objetos estranhos.

25.O produto não deve ser alimentado através de temporizadores externos ou com sistemas separados controlados à distância.

26.  Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/CE, leia o folheto em anexo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

A Tampa superior
B Recipiente interno
C Corpo do aparelho
D Interruptor deligar/desligar (ON/OFF)
E Doseador
F Tapa transparente

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Antes da primeira utilização, limpe a parte interna e externa do aparelho e o recipiente interno (B) com uma esponja ou um pano húmido e não abrasivo. Enxugue bem.
- Apoieo aparelho numa superfície plana e perto de uma tomada. Cuide para que o cabo não entre em contacto com água.
- Posicione a tampa transparente (F) no corpo do aparelho (C) (Fig. 2).
- Prepare os alimentos necessários para a produção da pipoca: milho, temperos, taças ou saquinhos de pipoca.
- Ligue o aparelho a uma tomada elétrica depois de ter colocado o interruptor (D) na posição "OFF".
- Posicione o recipiente debaixo da abertura da tampa transparente (F) para recolher a pipoca.
- Ligue o aparelho colocando o interruptor (D) no corpo do aparelho (C) em "ON".
- Verta o milho no recipiente interno (B), por meio do doseador (E) (Fig. 3).
- Monte a tampa superior (A) sobre aquela transparente (F) durante o processo (Fig. 4).

Nota: Assegure-se que a tampa transparente (F) e aquela superior (A) estejam bem fixadas antes de iniciar a produção.

- Depois de aprox. 40/50 segundos, a pipoca quente começará a sair pela abertura na tampa (F) caindo no recipiente.
- No fim da produção, desligue o aparelho colocando o interruptor (D) na posição "OFF" e retire a ficha da tomada de corrente.
- Incline para frente o aparelho para sair toda a pipoca.

ATENÇÃO

Sobrecarregando o aparelho commais de 60 g de milho de cada vez, as pipocas de baixo queimam porque não conseguem e sair.

Nãoremova a tampa transparente (F) com o aparelhoem funcionamento porque a produção continuaria mesmo sem a tampa e o utilizador poderia queimar-se por causa do ar quente.

Não utilizeo aparelho mais de 10 min seguidose deixe-o arrefecer 15 min entre um processo e outro.

CONSELHO ÚTEIS

O aparelho foi concebido para fazer pipoca com todo tipo de milho, comum e de qualidade superior. O milho amarelo é normalmente mais indicado do que o branco.

Um enchimento insuficiente faz estourar menos grãos, logo, sairão do aparelho mais grãos não estourados. Um enchimento excessivo pode, por sua vez, queimar alguns grãos estourados provocando fumo, sobrecarregando o recipiente interno (B).

ATENÇÃO

Não coloque óleo ou temperos dentro do recipiente interno (B). Tempere a pipoca só depois de a ter removido do aparelho.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

ATENÇÃO

Espere o aparelho estar completamente frio (ou pelo menos 15 minutos depois de o ter desligado) antes de começar a limpeza.

- Retire a tampa transparente (F) e a tampa (A) do corpo do aparelho (C).
- Use uma esponja ou um pano húmido e não abrasivo para limpar a parte interna e externa do corpo do aparelho (C) e do recipiente interno (B). Enxugue bem.
- Lave as tampas (F-A) com água quente e detergente, usando uma esponja ou um pano não abrasivos e enxugue bem.
- Remonte tudo e guarde.

ATENÇÃO

Não lave nenhum componente na máquina, só à mão.

RECEITAS

Com o "POP CORN MAKER PARTY TIME" poderá fazer pipocascaseiras e saborosas em poucos minutos! São gostosas também ao natural e são um petisco saudável porque não levam óleo.

Se quiser deixá-las mais saborosas, poderá adicionar outros ingredientes, a gosto. Eis algumas ideias:

PIPOCACOM QUEIJO PARMESÃO

120 g de milho de pipoca
1 colherzinha de alho em pó
1/2 colherzinha de pimenta em pó
1 colherzinha de sal
1 chávena de queijo parmesão ralado bem fino (ou consoante o gosto)
3 colheres de azeite aquecido
Prepare as pipocas com o aparelho, como descrito nas INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.

Mistureo alho em pó, a pimenta, o sal e o queijo ralado. Deixe repousar.

Numa taça grande, coloque a pipoca e adicione o azeite. Misture bem.

Adicione lentamente os ingredientes secosmisturando sempre para temperar bem toda a pipoca. Os ingredientes secos podem ser misturados num saco de papel ou de tecido.

PIPOCA RÚSTICA

120 g de milho de pipoca
3 colheres de azeite aquecido
1,5 colher de glace de vinagre balsâmico
1 colherzinha de sal
1 colher de cebola desidratada
Prepare as pipocas com o aparelho, como descrito nas INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.

Pique bem fino a cebola desidratada e misture com o sal. Deixe repousar.

Numa taça, misture o azeite quente e a glace de vinagre balsâmico.

Numa taça grande, coloque a pipoca com o molho preparado e misture bem.

Adicione lentamente os ingredientes secos misturando sempre para temperar bem toda a pipoca. Os ingredientes secos podem ser misturados num saco de papel ou de tecido.

PIPOCAÀ PIZZAIOLA

120 g de milho de pipoca
3 colheresde azeite aquecido
1 colher deorégãos secos
1 colher de tomates secos
1 colherzinha de sal
1 colherzinha de piri-iri/malagueta em pó (opcional)
Prepare as pipocas com o aparelho, como descrito nas INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.

Piqueo tomate e o orégão bem fino,junte o sal e a pimenta (esta não é indicada para crianças). Deixe repousar.

Numa taça grande, coloque a pipoca com o azeite quente, misturando bem.

Adicione lentamente os ingredientes secos misturando sempre para temperar bem toda a pipoca. Os ingredientes secos podem ser misturados num saco de papel ou de tecido.

PIPOCADE CARAMELO

120 g de milho de pipoca
2 colheres de caramelo pronto
15 g de manteiga
2 colheres de açúcar refinado (ou demerara, se preferir)
Prepare as pipocas com o aparelho, como descrito nas INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.

Derretaa manteiga no micro-ondas e junte o caramelo até obter um líquido homogéneo. Deixe repousar.

Numa taça grande, coloque a pipoca, junte o molho e misture bem. Adicione o açúcar sem parar de mexer para temperar bem toda a pipoca. Os ingredientes secos podem ser misturados num saco de papel ou de tecido.

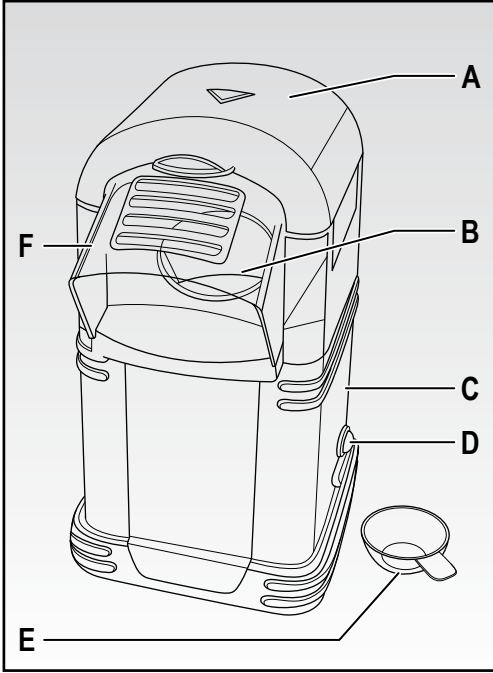


Fig. 1

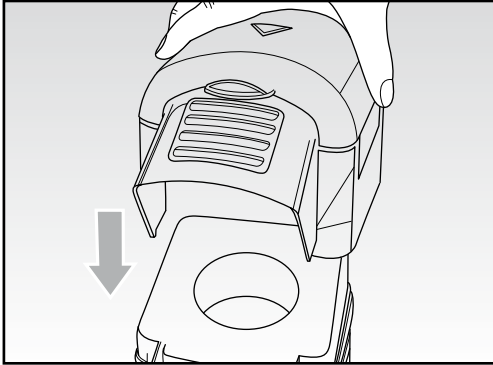


Fig. 2

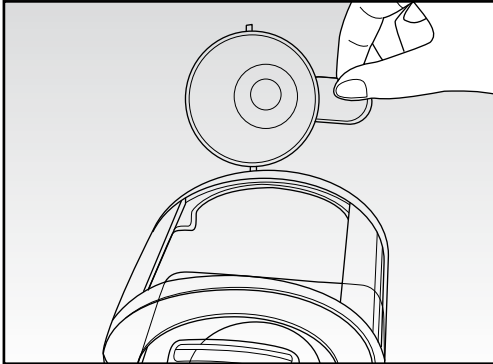


Fig. 3

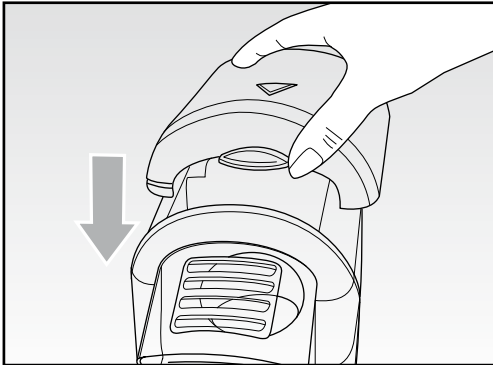


Fig. 4



ζεστό ελαιόλαδο. Ανακατέψτε καλά. Προσθέστε αργά τα ξηρά υλικά συνεχίζοντας να ανακατώνετε για να γαρνιριστούν καλά όλα τα ποπ κορν. Τα ξηρά υλικά μπορούν να αναμιχθούν επίσης, σε μια ευρύχωρη χάρτινη ή υφασμάτινη σακούλα.

ΠΟΠ ΚΟΡΝ ΡΟΥΣΤΙΚΑ
120 γρ. ποπ κορν
3 κουτάλια ζεσταμένο ελαιόλαδο
1,5 κουτάλια γλάσο βαλσαμικού ξυδιού
1 κουταλάκι αλάτι
1 κουτάλι αφυδατωμένου κρεμμυδιού

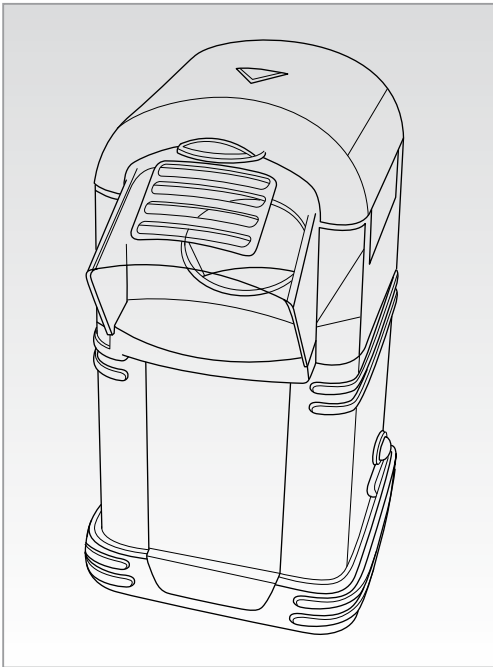
Ετοιμάστε τα ποπ κορν χρησιμοποιώντας τη συσκευή, έχοντας σαν αναφορά την παράγραφο ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ. Ψιλοκόψτε το αφυδατωμένο κρεμμυδί και αναμίξτε με το αλάτι. Αφήστε να ξεκουραστούν. Σε ένα μππλι ενώστε το ζεστό ελαιόλαδο με το γλάσο βαλσαμικού ξυδιού. Σε ένα ευρύ πηλίνο δοχείο, βρέξτε τα ποπ κορν με αυτή τη σάλτσα, ανακατέψτε καλά, προσθέστε στη συνέχεια αργά τα ξηρά υλικά συνεχίζοντας να ανακατώνετε για να γαρνιριστούν καλά όλα τα ποπ κορν. Τα ξηρά υλικά μπορούν να αναμιχθούν επίσης, σε μια ευρύχωρη χάρτινη ή υφασμάτινη σακούλα.

ΠΟΠ ΚΟΡΝ Α ΛΑ ΠΙΤΖΑΙΟΛΑ
120 γρ. ποπ κορν
3 κουτάλια ζεσταμένο ελαιόλαδο
1 κουτάλι ξηρή ρίγανη
1 κουτάλι λιαστές ντομάτες
1 κουταλάκι αλάτι
1 κουταλάκι σκόνη καυτερής πιπεριάς (προαιρετικό)

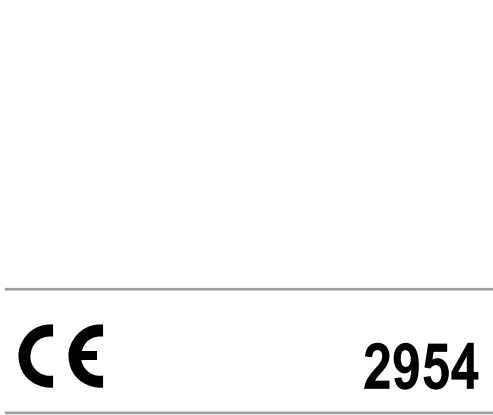
Ετοιμάστε τα ποπ κορν χρησιμοποιώντας τη συσκευή, έχοντας σαν αναφορά την παράγραφο ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ. Ψιλοκόψτε τις λιαστές ντομάτες και τη ρίγανη, ανακατέψτε στη συνέχεια το μίγμα με το αλάτι και την πιπεριά (δεν συνιστάται να προσορίζεται για παιδιά). Αφήστε τα να ξεκουραστούν. Σε ένα ευρύ πηλίνο δοχείο, βρέξτε τα ποπ κορν με το ζεστό ελαιόλαδο, ανακατέψτε καλά, προσθέστε στη συνέχεια αργά τα ξηρά υλικά συνεχίζοντας να ανακατώνετε για να γαρνιριστούν καλά όλα τα ποπ κορν. Τα ξηρά υλικά μπορούν να αναμιχθούν επίσης, σε μια ευρύχωρη χάρτινη ή υφασμάτινη σακούλα.

ΠΟΠ ΚΟΡΝ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΑ
120 γρ. ποπ κορν
2 κουτάλια έτοιμη καραμέλα
15 γρ. βούτυρο
2 κουτάλια ζάχαρη (ή ζαχαροκάλαμου, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας)

Ετοιμάστε τα ποπ κορν χρησιμοποιώντας τη συσκευή, έχοντας σαν αναφορά την παράγραφο ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ. Λιώστε το βούτυρο στο φούorno μικροκυμάτων και αναμίξτε με την καραμέλα μέχρι να έχετε ένα ομοιογενές υγρό. Αφήστε να ξεκουραστεί. Σε ένα ευρύ πηλίνο δοχείο, βρέξτε τα ποπ κορν με αυτή τη σάλτσα, ανακατέψτε καλά και στη συνέχεια προσθέστε τη ζάχαρη συνεχίζοντας να ανακατώνετε για να γαρνιριστούν καλά όλα τα ποπ κορν. Τα ξηρά υλικά μπορούν να αναμιχθούν επίσης, σε μια ευρύχωρη χάρτινη ή υφασμάτινη σακούλα.



*Máquina para hacer popcorn
Máquina de pipoca
Popcorn maker
Μηχανή για να κάνει ποπ κορν*



κούς Ariete, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.

14. Στην περίπτωση χρησιμοποίησης ηλεκτρικών προεκτάσεων, αυτές πρέπει να είναι κατάλληλες για την ισχύ της συσκευής, για να αποφευχθούν κίνδυνοι στο χειριστή και την ασφάλεια του χώρου που δουλεύετε. Οι ακατάλληλες προεκτάσεις μπορεί να προκαλέσουν ανωμαλίες λειτουργίας.

15. Μην αφήντε να κρέμεται το καλώδιο σε κάποιο μέρος που θα μπορούσε να το πιάσει ένα παιδί.

16. Για να μην διακυβεύσετε την ασφάλεια της συσκευής, χρησιμοποιείτε μόνον αυθεντικά ανταλλακτικά και εξαρτήματα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.

17. Η συσκευή έχει επιτονηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.

18. Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία 2006/95/ΕΚ και 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα EMC και τον κανονισμό (ΕΚ) υπ’ αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

19. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.

20. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.

21. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήντε σε μέρη προσιά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.

22. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες της συσκευής κατά τη λειτουργία.

23. Μην αφήντε τη συσκευή σε λειτουργία μετά το πέρας της παραγωγής του ποπ κορν. Σβήστε την μέσω του σχετικού διακόπτη και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος.

24. Πριν τη χρήση, ελέγξτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στο εσωτερικό δοχείο.

25. Το προϊόν δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπών ή με χωριστά συστήματα τηλεχειρισμού.

26.  Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΚ παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)
A Επάνω καπάκι
B Εσωτερικό δοχείο
C Σώμα της συσκευής
D Διακόπτης λειτουργίας/σβήσματος (ON/OFF)
E Δοσομετρητής
F Διάφανο καπάκι

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
- Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε το εσωτερικό και εξωτερικό μέρος της συσκευής και το εσωτερικό δοχείο (B) με ένα σφουγγάρι ή ένα υγρό όχι τραχύ πανί. Στεγνώστε καλά.

POPCORN ΜΕΤ CAMEL
120 g popcorn
2 λεπeltjes klare caramel
15 g boter
2 lepeltjes basterdsuiker (of rietsuiker, naar smaak)
Maak de popcorn volgens de aanwijzingen in de GEBRUIKSAANWIJZINGEN.
Laat de boter in de magnetron smelten en meng het met de caramel totdat een homogene vloeistof wordt verkregen. Laat het rusten.
In een grote kom de popcorn invetten met deze saus en goed mengen. Vervolgens voeg langzaam de suiker toe en blijf mengen om alle popcorn goed op smaak te brengen.
De droge ingrediënten kunnen ook gemengd worden in een grote papieren of stoffen zak.

ΕΛ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

- Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
- Μην αφήντε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
- Μην ρίχνετε νερό στις σπές αερισμού της συσκευής.
- Μην αφήντε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
- Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες. Από άτομα που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής, εκτός κι αν επιβλέπονται προσεκτικά ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μη βυθίζετε ποτε το σωμα του προϊόντος, το ρευματολήπτη και το ηλεκτρικο καλωδιο σε νερο ή άλλα υγρα, χρησιμοποιείτε ενα υγρο πανι για τον καθαρισμο τους.
- Ακομα και αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε λειτουργία, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη απο την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα διαφορα μερη ή πριν προχωρήσετε στον καθαρισμο της.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
- Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικο καλωδιο η ο ρευματολήπτης εχουν υποστεί ζημια, η η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Όλες οι συσκευες, συμπεριλαμβανομενης της αντικαταστασης του καλωδιου τροφοδοσίας, πρεπει να γινονται μονον σε ενα εξουσιοδοτημενο τεχνικο κεντρο Ariete η απο εξουσιοδοτημενους τεχνι-

De doorzichtige deksel (F) niet verwijderen als het apparaat aanstaat. Als de doorzichtige deksel (F) wordt verwijderd met het apparaat in werking wordt de productie NIET onderbroken en kan de gebruiker zicht verwonden door de hete lucht .

Gebruik het apparaat niet langer dan 10 minuten, laat het tenminste 15 minuten afkoelen tussen twee popcornproducties.

NUTTIGE RAADGEVING
Het apparaat is ontworpen voor alle soorten standaard popcorn en voor hogere kwaliteit. De gele mais is normaal gesproken geschikt dan de de witte mais. Als het apparaat onvoldoende is gevuld kan het voorkomen dat minder korrels ontploffen en niet ontplofte korrels uit het apparaat komen. Als er teveel mais in het apparaat is gestopt kan het voorkomen dat de korrels verbranden en rook veroorzaken waardoor de binnenste bak wordt overladen (B).
LET OP
Nooit de garnering of olie in de interne kom (B) stoppen. Breng de popcorn op smaak nadat ze uit het apparaat is gekomen.

REINIGEN EN ONDERHOUD
LET OP
Wacht totdat het apparaat helemaal is afgekoelt (tenminste 15 minuten nadat het apparaat is uitgezet) voordat het wordt gereinigd.

- Verwijder de doorzichtige deksel (F) en de deksel (A) van de basis van het apparaat (C).
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat (C) en de interne kom (B) met een spons of een vochte doek die niet krast. Vervolgens goed afdrogen.
- Reinig de deksels (F-A) met warm water en zeep en gebruik een spons of doek die niet schuurt en droog ze goed af.
- Monteer het apparaat weer en berg het op.

LET OP
Geen enkel onderdeel mag in de vaatwasmachine gereinigt worden. Altijd met de hand reinigen.

RECEPTEN
Met "POP CORN MAKER PARTY TIME" wordt binnen enkele minuten natuurlijke en knapperige popcorn gemaakt! Ze is heerlijk zonder toevoegingen en een lekkere gezonde snack omdat ze geen toegevoegd vet bevat.
Als u de popcorn nog smakelijker wilt maken kunt u naar smaak andere ingrediënten toevoegen. Hieronder staan enkele ideeën:

POPCORN ΜΕΤ PARMESAANSE KAAΣ
120 g mais voor popcorn
1 lepeltje poederknoflook
1/2 lepeltje peper
1 lepeltje zout
1 kopje heel fijn geraspte parmesaanse kaas (meer of minder naar smaak)
3 lepels verwarmde olijfolie
Maak de popcorn volgens de aanwijzingen in de GEBRUIKSAANWIJZINGEN.
Meng de knoflookpoeder, peper, zout en parmesaanse kaas. Laat het rusten.
In een grote kom de popcorn invetten met de warme olijfolie. Goed mengen.
Voeg langzaam de droge ingrediënten toe en blijf mengen om alle popcorn goed op smaak te brengen.
De droge ingrediënten kunnen ook gemengd worden in een grote papieren of stoffen zak.

RUSTIEKE POPCORN
120 g popcorn
3 lepels verwarmde olijfolie
1,5 lepeltjes gelei van aceto balsamico
1 lepeltje zout
1 lepeltje gedroogde uien
Maak de popcorn volgens de aanwijzingen in de GEBRUIKSAANWIJZINGEN.
Hak de gedroogde uit fijn en vermeng het met het zout. Laat het rusten. Meng in een kom de warme olijfolie en de gelei di balsamico.
In een grote kom de popcorn invetten met deze saus en goed mengen. Vervolgens voeg langzaam de droge ingrediënten toe en blijf mengen om alle popcorn goed op smaak te brengen. De droge ingrediënten kunnen ook gemengd worden in een grote papieren of stoffen zak.

POPCORN ALLA PIZZAIOLA
120 g popcorn
3 lepels verwarmde olijfolie
1 lepeltjes gedroogde origano
1 lepeltjes gedroogde tomaat
1 lepeltje zout
1 lepeltje roede peperpoeder (optioneel)
Maak de popcorn volgens de aanwijzingen in de GEBRUIKSAANWIJZINGEN.
Hak de gedroogde tomaat en de origano fin en meng alles met het zout en de rode peper (niet geschikt voor kinderen). Laat het rusten.
In een grote kom de popcorn invetten met de warme olijfolie en goed mengen. Voeg langzaam de droge ingrediënten toe en blijf mengen om alle popcorn goed op smaak te brengen.
De droge ingrediënten kunnen ook gemengd worden in een grote papieren of stoffen zak.

17. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.

18. Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2006/95/EG en EMC 2004/108/EG, en aan de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor materialen die in contact komen met etenswaren.

19. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.

20. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.

21. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarenbron kunnen zijn.

22. Tijdens de werking de hete oppervlaktes van het apparaat niet aanraken.

23. Laat het apparaat niet aanstaan als de popcornproductie is beëindigt. Zet het uit met de speciale schakelaar en trek de stekker uit het stopcontact.

24. Voor het gebruik controleer of er geen vreemde voorwerpen in de kom liggen.

25. Het product mag niet aangezet worden met een externe timer of door een afzonderlijk systeem met afstandbediening.

26.  Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/CE lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)
A Bovenste deksel
B Interne kom
C Basis van het apparaat
D Schakelaar aanzetten/ uitzetten (ON/OFF)
E maatbekertje
F Doorzichtige deksel

GEBRUIKSAANWIJZINGEN
- Voordat het apparaat wordt gebruikt reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat en de interne kom (B) met een spons of een vochte doek die niet krast. Vervolgens goed afdrogen.
- Zet het apparaat op een vlak oppervlakte in de buurt van een stopcontact. Let op dat het snoer niet in contact komt met water.
- Zet de doorzichtige deksel (F) op de basis van het apparaat (C) (Fig. 2).
- Bereid de ingrediënten voor die nodig zijn voor het maken van de popcorn: mais, garnering, bakje of zakje voor het opvangen van de popcorn.
- Verbindt het apparaat aan een stopcontact nadat u heeft vastgesteld dat de schakelaar (D) in de positie "OFF" staat.
- zet een speciale kom onder de opening van de doorzicgtige deksel (F) om de popcorn op te vangen.
- Zet het apparaat aan door de schakelaar (D)op de basis van het apparaat (C) op "ON" te zetten.
- Giet het vooraf bereide mais in dekam aan de binnenkant (B) met het speciale maatbekertje (E) (Fig. 3).
- Plaats de bovenste deksel (A) op de doorzichtige deksel (F) tijdens de bewerking (Fig. 4).
Opmerking: Controleer dat de doorzichtige deksel (F) en de bovenste (A) goed zijn geplaatst voordat u met de productie begint.
- Na ongeveer 40/50 secondes, beginnen de warme popcorn uit de opening op de deksel (F) te komen en vallen in de schaal.
- Klaar met het maken van de popcorn, zet het apparaat uit door de schakelaar (D) in de positie "OFF" te zetten en de stekker uit het stopcontact te trekken
- Hel het apparaat naar voren om te controleren of alle popcorn eruit is gekomen.

LET OP
Het apparaat niet teveel laden met meer dan 60g mais omdat anders de onderste popcorn kan verbranden omdat ze niet uit het apparaat kan komen.

NL

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

- Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
- Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
- Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen (en kinderen) die over beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten beschikken; tevens mag het niet gebruikt worden door personen die geen kennis en ervaring hebben met het gebruik van dit apparaat tenzij ze bijgestaan worden, of goed ingelicht worden, over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Let op dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
- De basis van het apparaat, de stekker het elektriciteitsnoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek om ze te reinigen.
- Ook als het apparaat niet in werking staat moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken voordat de onderdelen worden verwijderd of gemonteerd of voordat het apparaat wordt gereinigd.
- Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
- Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
- Gebruik het apparaat niet als het elektrischeitsnoer of de stekker beschadigt zijn of als het apparaat defect is; alle reparaties, ook het vervangen van het elektrischeitsnoer mogen alleen uitgevoerd worden door een assistentiecentrum Ariete of door geautoriseerd technisch personeel Ariete om alle risico's te vermijden.
- Als er verlengsnoeren worden gebruikt moeten ze geschikt zijn om gebruikt te worden met het vermogen van het apparaat om gevaren voor de gebruiker te voorkomen en voor de veiligheid van de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt. De verlengsnoeren die niet geschikt zijn kunnen werkingstoringen veroorzaken.
- Laat het snoer nooit loshangen daar waar kinderen het vast kunnen pakken.
- Voor een veilig gebruik van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurt.