

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc..).
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
- Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
- Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.

- Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.
- In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.

- Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
- L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
- Questo apparecchio è conforme alla

direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

- Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
- Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio durante il funzionamento.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione una volta terminata la produzione di popcorn. Spegnerlo mediante l'apposito interruttore e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Prima dell'uso, controllare che il recipiente interno non contenga oggetti estranei.
- Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
-  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/CE si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- A Coperchio superiore
- B Recipiente interno
- C Corpo dell'apparecchio
- D Interruttore di accensione/spegnimento (ON/OFF)
- E Misurino
- F Coperchio trasparente

ISTRUZIONI PER L'USO

- Prima del primo utilizzo, pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio e il recipiente interno (B) con una spugna o un panno umido e non abrasivo. Asciugare accuratamente.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana nei pressi di una presa elettrica. Accertarsi che il cavo non entri a contatto con acqua.
- Posizionare il coperchio trasparente (F) sul corpo dell'apparecchio (C) (Fig. 2).
- Preparare gli alimenti necessari per la produzione di popcorn: mais, condimenti, ciotole o sacchetti per raccogliere i popcorn.
- Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente dopo essersi assicurati che l'interruttore (D) sia sulla posizione "OFF".
- Posizionare un apposito contenitore sotto l'apertura del coperchio trasparente (F) per raccogliere i popcorn.
- Accendere l'apparecchio portando l'interruttore (D) sul corpo dell'apparecchio (C) su "ON".
- Versare il mais precedentemente preparato nel recipiente interno (B), utilizzando l'apposito misurino (E) (Fig. 3).
- Posizionare il coperchio superiore (A) sopra quello trasparente (F) durante la lavorazione (Fig. 4).

Nota: Assicurarsi che il coperchio trasparente (F) e quello superiore (A) siano ben fissati prima di iniziare la produzione.

Dopo circa 40/50 secondi, i popcorn caldi inizieranno a uscire dall'apertura sul coperchio (F) cadendo nel contenitore.

- Una volta terminata la produzione, spegnere l'apparecchio portando l'interruttore (D) sulla posizione "OFF" e staccare la spina dalla presa di corrente.

- Inclinare in avanti l'apparecchio per accertarsi che tutti i popcorn siano fuoriusciti.

ATTENZIONE

Sovraccaricando l'apparecchio con una quantità maggiore a 60 g di mais i popcorn più in basso finiscono per bruciare perché non riescono ad uscire.

Non rimuovete il coperchio trasparente (F) ad apparecchio acceso. Togliendo il coperchio trasparente (F) con l'apparecchio in funzione, la produzione non verrebbe interrotta e l'utilizzatore potrebbe infortunarsi a causa dell'aria calda.

Non utilizzare l'apparecchio per più di 10 minuti consecutivi e comunque lasciarlo raffreddare per almeno 15 minuti tra una produzione e l'altra di popcorn.

CONSIGLI UTILI

L'apparecchio è progettato per tutti i tipi di popcorn standard e di qualità superiore. Il mais giallo è di solito più indicato di quello bianco.
Un riempimento insufficiente può fare in modo che scoppino meno chicchi e che escano dall'apparecchio più chicchi non scoppiati.
Un riempimento eccessivo può avere come conseguenza che i chicchi scoppiati si brucino e provochino fumo, sovraccaricando il recipiente interno (B).
ATTENZIONE
Non inserire mai il condimento o l'olio nel recipiente interno (B). Aromatizzare i popcorn dopo averli rimossi dall'apparecchio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE
Attendere che l'apparecchio sia completamente raffreddato (o almeno 15 minuti dallo spegnimento) prima di procedere alla sua pulizia.

- Togliere il coperchio trasparente (F) ed il coperchio (A) dal corpo dell'apparecchio (C).
- Usare una spugna o un panno umido e non abrasivo per pulire la parte interna ed esterna del corpo dell'apparecchio (C) e del recipiente interno (B) compresa. Asciugare bene.
- Lavare i coperchi (F-A) con acqua calda insaponata usando una spugna o un panno non abrasivi e asciugare perfettamente.
- Rimontare l'apparecchio e riporre.

ATTENZIONE

Non mettere nessun componente in lavastoviglie. Lavare sempre a mano.

RICETTE

Con "POP CORN MAKER PARTY TIME" si ottengono dei popcorn genuini e fragranti in pochissimi minuti! Sono ottimi così al naturale e saranno uno snack sano e gustoso perché senza grassi aggiunti. Se volete renderli più saporiti, potete aggiungere altri ingredienti, secondo il vostro gusto. Ecco qui qualche idea:

POPCORN AL PARMIGIANO
120 g di mais da popcorn
1 cucchiaino di aglio in polvere
1/2 cucchiaino di pepe in polvere
1 cucchiaino di sale
1 tazza di parmigiano grattugiato molto finemente (più o meno in base al proprio gusto)
3 cucchiai di olio d'oliva riscaldato

Preparare i popcorn usando l'apparecchio facendo riferimento alla sezione ISTRUZIONI PER L'USO. Mescolare l'aglio in polvere, il pepe, il sale e il parmigiano. Lasciar riposare.
In un'ampia terrina, irrorare il popcorn con l'olio d'oliva caldo. Mescolare bene.
Aggiungere lentamente gli ingredienti secchi continuando a mescolare per condire bene tutti i popcorn.
Gli ingredienti secchi possono anche essere miscelati in un ampio sacchetto di carta o di tessuto.

POPCORN RUSTICI
120 g di popcorn
3 cucchiai di olio d'oliva riscaldato
1,5 cucchiaini di glassa di aceto balsamico
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di cipolla disidratata

Preparare i popcorn usando l'apparecchio facendo riferimento alla sezione ISTRUZIONI PER L'USO. Tritare finemente la cipolla disidratata e mescolare con il sale. Lasciar riposare.
In una ciotola unire l'olio d'oliva caldo alla glassa di balsamico.
In un'ampia terrina, irrorare il popcorn con questa salsa, mescolare bene, quindi aggiungere lentamente gli ingredienti secchi continuando a mescolare per condire bene tutti i popcorn.
Gli ingredienti secchi possono anche essere miscelati in un ampio sacchetto di carta o di tessuto.

POPCORN ALLA PIZZAIOLA
120 g di popcorn
3 cucchiaini di olio d'oliva riscaldato
1 cucchiaino di origano secco
1 cucchiaino di pomodori secchi
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di polvere di peperoncino (opzionale)

Preparare i popcorn usando l'apparecchio facendo riferimento alla sezione ISTRUZIONI PER L'USO. Tritare finemente i pomodori secchi e l'origano, quindi mescolare il composto con il sale ed il peperoncino (non indicato se destinati ai bambini). Lasciar riposare.
In un'ampia terrina, irrorare il popcorn con l'olio d'oliva caldo, mescolare bene, quindi aggiungere lentamente

gli ingredienti secchi continuando a mescolare per condire bene tutti i popcorn.
Gli ingredienti secchi possono anche essere miscelati in un ampio sacchetto di carta o di tessuto.

POPCORN AL CARAMELLO
120 g di popcorn
2 cucchiaini di caramello pronto
15 g di burro
2 cucchiaini di zucchero semolato (oppure di canna, in base al vostro gusto)

Preparare i popcorn usando l'apparecchio facendo riferimento alla sezione ISTRUZIONI PER L'USO. Far sciogliere il burro nel microonde e mescolare con il caramello fino ad ottenere un liquido omogeneo. Lasciar riposare.
In un'ampia terrina, irrorare il popcorn con questa salsa, mescolare bene, quindi aggiungere lo zucchero continuando a mescolare per condire bene tutti i popcorn.
Gli ingredienti secchi possono anche essere miscelati in un ampio sacchetto di carta o di tessuto.

ES

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

- 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.

- No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
- Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
- El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
- Este aparato cumple con la directiva 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU, y el reglamento (EC) Nº 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.
- 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.

- 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.
- Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
- No toque las superficies calientesdel aparato durante el funcionamiento.
- Desconéctelo dela toma de corriente cuando no lo esté utilizando. Apague el interruptor y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Antes del uso, controle que el recipiente interno no contenga objetos extraños.
- El producto no debe alimentarse a través de temporizadores externos o mediante instalaciones separadas controladas a distancia.

-  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

ISTRUCCIONES 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 enfíe 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 ISTRUCCIONES 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 ISTRUCCIONES 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 cucharadita de sal
1 cucharadita de polvo de guindilla (opcional)

Preparar las palomitas usando el aparato tomando como referencia la sección ISTRUCCIONES 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 CAMELO

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 ISTRUCCIONES 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.

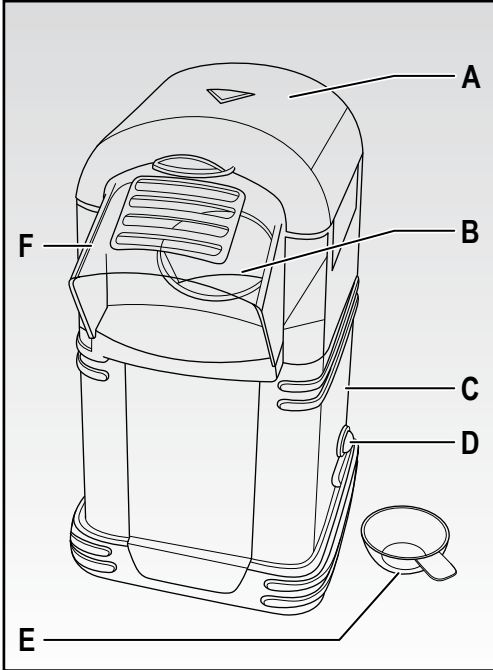


Fig. 1

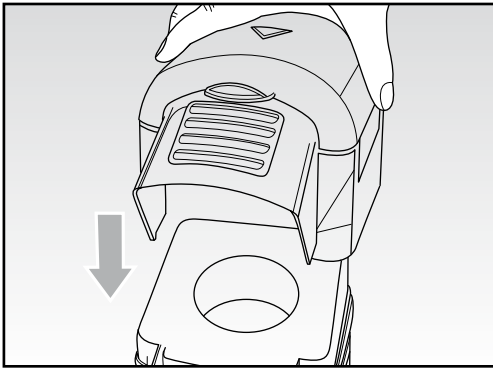


Fig. 2

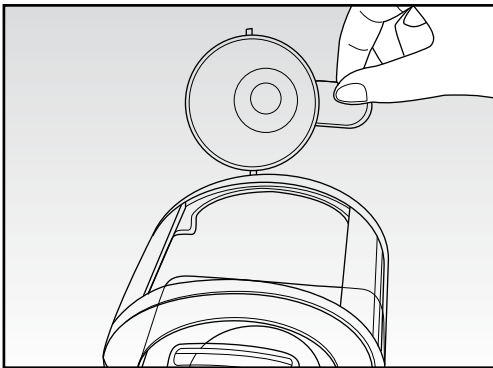


Fig. 3

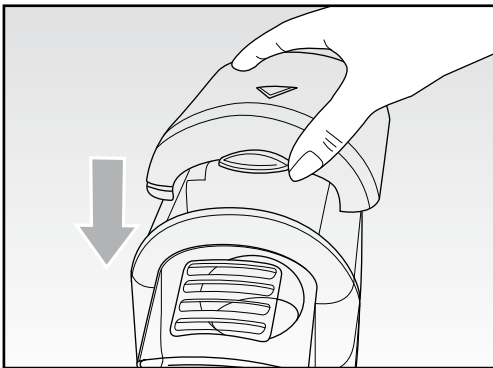


Fig. 4

SVARBI INFORMACIJA

PRIEŠ NAUDOJIMĄ PERSKAITYKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS.

Naudojantis elektriniais prietaisais yra būtina laikytis atsargumo priemonių, tokių kaip:

- Įsitikinkite, kad prietaiso elektros įtampa atitinka jūsų elektros tinklo įtampą.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jis yra prijungtas prie elektros tinklo; atjunkite jį po kiekvieno naudojimo.
- Nestatykite aparato viršuje arba greta įvairių šildymo šaltinių.
- Naudodami prietaisą pastatykite jį ant horizontalaus, stabilaus ir gerai apšviesto paviršiaus.
- Nepalikite aparato taip, kad jį galėtų paveikti atmosferos veiksniai (saulė, lietus ir t.t.).
- Atkreipkite dėmesį, kad elektros laidas nebūtų šalia karštų paviršių.
- Šio prietaiso negali naudoti žmonės (įskaitant vaikus), kurių fizinis, jutiminis ar protinis pajėgumas yra ribotas; žmonės, neturintys patirties ir žinių apie prietaisą, nebent už jų saugą atsakingas asmuo yra atidžiai prižiūrimas arba gerai apmokytas naudotis prietaisu.
- Pasirūpinkite, kad vaikai nežaistų su prietaisu.
- Niekada nemerkite gaminio korpuso, kištuko ir elektros laido į vandenį ar kitus skysčius, nuvalykite juos drėgna šluoste.
- Net tada, kai prietaisas neveikia, prieš įdėdami ar išimdami atskiras jo dalis arba prieš jį valydami ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Prieš naudodami arba reguliuodami prietaiso jungiklius arba prieš liesdami kištuką ir maitinimo jungtis, įsitikinkite, kad rankos visada yra sausos.
- Norėdami atjungti kištuką, gerai jį suimkite ir ištraukite iš sieninio lizdo. Niekada neatjunginėkite kištuką traukdami už laido.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu yra pažeistas elektros laidas ar kištukas arba pats prietaisas yra sugedęs; Siekiant išvengti pavojaus, visus remonto darbus, įskaitant ir maitinimo laido keitimą, turi atlikti tik „Ariete“ techninės priežiūros centras arba įgalioti „Ariete“ technikai.
- Jeigu naudojami elektros ilgtintuvai, pastarieji turi būti pakankami prietaiso galiai, kad būtų išvengta pavojaus operatoriui ir aplinkos, kurioje jis naudojamas, saugumui. Netinkami prailgintojai gali sukelti aparato veikimo gedimus.
- Neleiskite laido kabėti ten, kur jį gali pasiekti vaikas.
- Kad nesukeltumėte pavojaus prietaiso saugumui, naudokite tik originalias, gamintojo patvirtintas atsargines dalis ir priedus.
- Prietaisas yra skirtas NAUDOTIS TIK BUITYJE ir negali būti naudojamas komerciniams ar pramoniniams tikslams.
- Šis prietaisas atitinka direktyvą 2014/35/ES ir EMC 2014/30/ES ir 2004-10-27 reglamentą (EB) Nr. 1935/2004 dėl medžiagų, besiliečiančių su maistu.
- Dėl bet kokių šio gaminio pakaitimų, kuriems gamintojas nesuteikė leidimo, vartotojas gali netekti saugos ir jo naudojimo garantijų.
- Jei nuspręsite šį prietaisą išmesti kaip

atliekas, rekomenduojama nutraukti jo veikimą nupajaurant maitinimo laidą. Kuomet nuspręsite šį prietaisą išmesti kaip atliekas, rekomenduojama nutraukti jo veikimą nupajaurant maitinimo laidą.

- Taip pat rekomenduojama padaryti nepavojingas tas prietaiso dalis, kurios gali kelti pavojų, ypač vaikams, kurie gali panaudoti prietaisą savo žaidimams.
- Prietaiso veikimo metu nelieskite karštų prietaiso paviršių.
- Nepalikite veikiančio prietaiso, kai jau kukurūzų spragėsių gamyba užbaigta. Išjunkite jį naudodami atitinkamą jungiklį ir ištraukite kištuką iš lizdo.
- Prieš naudodami patikrinkite, ar vidinėje talpykloje nėra pašalinių daiktų.
- Gaminys neturi būti maitinamas išorinių laikmačių arba atskirų nuotoliniu būdu valdomų sistemų.

-  Norėdami tinkamai išmesti gaminį pagal Europos direktyvą 2012/19/ES, perskaitykite prie gaminio pridėtą informacinį lapelį

IŠSAUGOTI ŠIAS INSTRUKCIJAS.

APARATO APRAŠYMAS (PAV. 1)

- A Viršutinis dangtelis
B Vidinė talpykla
C Prietaiso korpusas
D Įjungimo / išjungimo jungiklis (ON/OFF)
E Matavimo taurelė
F Skaidrus dangtelis

NAUDOJIMO TAISYKLĖS

- Prieš naudodami pirmą kartą, kempine arba drėgna ir nebraižančia šluoste nuvalykite prietaiso vidų ir išorę bei vidinę talpyklą. (B). Kruopščiai išdžiovinkite.
- Padėkite prietaisą ant lygaus paviršiaus šalia elektros lizdo. Užsitikrinkite, kad kabelis neturėtų jokio kontakto su vandeniu.
- Uždėkite permatomą dangtelį (F) ant prietaiso korpuso (C) (2 pav.).
- Paruoškite kukurūzų spragėsių gamybą reikalingą maistą: kukurūzus, pagardus, dubenėlius ar maišelius spragėsiams surinkti.
- Įsitikinę, kad jungiklis (D) yra „OFF“ padėtyje, prijunkite prietaisą prie elektros lizdo.
- Po permatomo dangtelio (F) anga padėkite specialų indą spragėsiams surinkti.
- Įjunkite įrenginį pasukdami jungiklį (D) ant įrenginio korpuso (C) į padėtį „ON“.
- Supilkite anksčiau paruoštus kukurūzus į vidinį indą (B), naudodami atitinkamą matavimo taurelę (E) (3 pav.).
- Apdorojimo metu viršutinį dangtelį (A) uždėkite ant permatomo (F) (4 pav.).

Pastaba: Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad skaidrus dangtelis ir viršutinis dangtelis (A) yra tvirtai pritvirtinti.

- Maždaug po 40/50 sekundžių karšti kukurūzų spragėsiai pradės veržtis iš dangtelio (F) angos ir kris į indą.
- Baigę gaminti, išjunkite prietaisą perjungdami jungiklį (D) į padėtį „OFF“ ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Pakreipkite prietaisą į priekį, kad įsitikintumėte, jog išėjo visi spragėsiai.

DĖMESIO

Perkraunant prietaisą didesniu nei 60 g kukurūzų kiekiu, apačioje esantys spragėsiai sudėga, nes negali išeiti.

Nenuimkite permatomo dangtelio (F), pakol prietaisas yra įjungtas. Nuėmus permatomą dangtelį (F), pakol prietaisas dar veikia, gamyba nenutrūkų, tad naudotojas gali susižeisti dėl karšto oro.

Nenaudokite prietaiso ilgiau nei 10 minučių iš eilės ir bet kurio atveju leiskite jam atvėsti bent 15 minučių nuo vienos spragėsių gamybos iki kitos.

NAUDINGI PATARIMAI

Prietaisas yra skirtas visų tipų standartiniams ir aukščiausios kokybės spragėsiams. Geltonieji kukurūzai dažniausiai tinka geriau nei baltieji. Nepakankamas pripildymas gali lemti, kad prietaise gali išsprogti mažiau kukurūzų ir išeiti daugiau nesproguusių grūdų. Grūdų perpildymo atveju gali atsitikti taip, jog išsproge grūdai sudėgs ir sukels dūmus, perkrovę vidinę talpyklą (B).
DĖMESIO
Niekada nedėkite prieskonių arba aliejaus į vidinį indą (B). Pagardinkite spragėsius tiktai išėmę juos š prietaiso.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

DĖMESIO

Prieš pradėdami valyti, palaukite, pakol prietaisas visiškai atvės (arba bent 15 minučių po išjungimo).

- Nuimkite permatomą dangtelį (F) ir dangtelį (A) nuo prietaiso korpuso (C).
- Prietaiso korpusą (C) ir vidinę talpyklą (B) nuvalykite kempinėle arba drėgna nebraižančia šluoste. Gerai išdžiovinkite.
- Nuplaukite dangtelius (F-A) karštu muiluotu vandeniu, naudodami neabrazyvinę kempinę arba skudurėlį ir gerai išdžiovinkite.
- Surinkite prietaisą ir padėkite jį į šalį.

DĖMESIO

Nedėkite jokių komponentų į indaplovę. Visada plaukite rankomis.

RECEPTAI

Naudodami „POP CORN MAKER PARTY TIME“ vos per kelias minutes gausite tikrus ir kvepiančius kukurūzų spragėsius! Jie yra puikius natūralūs ir bus sveikas bei skanus užkandis, nes juose nėra pridėtinių riebalų. Jei norite, kad jie būtų skanesni, pagal skonį galite pridėti kitų ingredientų. Štai keletas idėjų:

SPRAGĖSIAI SU PARMEZANU

120g kukurūzų spragėsių
1 arbatinis šaukštelis česnako miltelių
1/2 arbatinio šaukštelio pipirų miltelių
1 arbatinis šaukštelis druskos
1 puodelis labai smulkiai tarkuoto parmezano sūrio (daugiau ar mažiau pagal jūsų skonį)
3 šaukštai pašildyto alyvuogių aliejaus

Paruoškite kukurūzų spragėsius naudodamiesi prietaisu, vadovaujantis skyriumi NAUDOJIMO INSTRUKCIJA. Sumaišykite česnako miltelius, pipirus, druską ir parmezaną. Palikite pastovėti. Dideliame dubenyje spragėsius apšlakstykite karštu alyvuogių aliejumi. Gerai išmaišykite. Lėtai sudėkite sausos ingredientus, toliau vis maišydami, kad visi spragėsiai gerai pasigardintų. Sausus ingredientus taip pat galima sumaišyti dideliame popieriniame arba medžiaginiame maišelyje.

KAIMIŠKI SPRAGĖSIAI

120g spragėsių
3 šaukštai pašildyto alyvuogių aliejaus
1,5 šaukšto balzaminio acto glaisto
1 arbatinis šaukštelis druskos
1 valgomasis šaukštas dehidratuoto svogūno

Paruoškite kukurūzų spragėsius naudodamiesi prietaisu, vadovaujantis skyriumi NAUDOJIMO INSTRUKCIJA. Smulkiai supjaustykite dehidratuotą svogūną ir sumaišykite su druska. Palikite pastovėti. Dubenyje sumaišykite karštą alyvuogių aliejų su balzamiko glaistu. Dideliame dubenyje šiuo padažu apšlakstykite spragėsius, gerai išmaišykite, tada pamažu suberkite sausos ingredientus, toliau vis maišydami, kad visi spragėsiai būtų gerai pagardinti. Sausus ingredientus taip pat galima sumaišyti dideliame popieriniame arba medžiaginiame maišelyje.

SPRAGĖSIAI SU PIZZAIOLA

120g spragėsių
3 šaukštai pašildyto alyvuogių aliejaus
1 valgomasis šaukštas džiovintų raudonėlių
1 valgomasis šaukštas džiovintų pomidorų
1 arbatinis šaukštelis druskos
1 arbatinis šaukštelis čili miltelių (nebūtina)

Paruoškite kukurūzų spragėsius naudodami prietaisą, vadovaujantis skyriumi NAUDOJIMO INSTRUKCIJA. Smulkiai supjaustykite džiovintus pomidorus ir raudonėlį, tada sumaišykite mišinį su druska ir čili (nerekomenduojama, jeigu skirta vaikams). Palikite pastovėti. Dideliame dubenyje spragėsius apšlakstykite karštu alyvuogių aliejumi, gerai išmaišykite, tada lėtai suberkite sausos ingredientus, toliau vis maišydami, kad visi spragėsiai gerai pagardėtų. Sausus ingredientus taip pat galima sumaišyti dideliame popieriniame arba medžiaginiame maišelyje.

KARAMELINIAI SPRAGĖSIAI

120g spragėsių
2 šaukštai paruoštos karamelės
15g sviesto
2 šaukštai granuliuoto cukraus (arba cukranendrių, pagal jūsų skonį)

Paruoškite kukurūzų spragėsius naudodami prietaisą, vadovaujantis skyriumi NAUDOJIMO INSTRUKCIJA. Sviestą ištirpinkite mikrobangų krosnelėje ir maišykite su karamele, kol gausis vienalytis skystis. Palikite pastovėti. Dideliame dubenyje šiuo padažu apšlakstykite spragėsius, gerai išmaišykite, tada toliau maišydami suberkite cukrų, kad visi spragėsiai būtų gerai pagardinti. Sausus ingredientus taip pat galima sumaišyti dideliame popieriniame arba medžiaginiame maišelyje.

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
- Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
- Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
- Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
- Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
- Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensoriellen und geistigen Fähigkeiten sind, sowie von Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt, sofern sie nicht aufmerksam überwacht oder vorher zum Gebrauch des Geräts von einer Person angelemt werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Sicherstellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gehäuse, den Stecker und das Stromkabel des Geräts keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.
- Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, ziehen sie den Netzstecker aus der Dose, bevor Sie die einzelnen Teile einsetzen oder die Reinigung vornehmen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
- Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
- Das Gerät nicht verwenden, falls das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät selbst defekt ist. Um jedes Risiko zu vermeiden dürfen Reparaturen jeglicher Art, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, nur vom Ariete-Kundendienst bzw. von Ariete zugelassenen Fachleuten ausgeführt werden.
- Bei Verwendung von Verlängerungskabeln müssen diese für die Leistung des Geräts geeignet sein, um Gefahren für den Benutzer und die Sicherheit der Umgebung zu vermeiden, in der gearbeitet wird. Nicht geeignete Verlängerungskabel können zu Funktionsstörungen führen.
- Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.
- Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.
- Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HASUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
- Dieses Gerät ist konform mit den

Richtlinien 2006/95/EG und EMV 2004/108/EG, sowie mit der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

- Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
- Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
- Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
- Die heißen Oberflächen des Geräts während des Betriebs nicht berühren.
- Das Gerät nicht weiterlaufen lassen, nachdem die Popcorn-Herstellung beendet ist, sondern anhand des entsprechenden Schalters abstellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Vor dem Gebrauch kontrollieren, dass sich im internen Behälter keine Fremdkörper befinden.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate, ferngesteuerte Anlagen gespeist werden.
-  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EG bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- A Gerätedeckel
B Interner Behälter
C Gehäuse
D Ein-/Ausschalter (ON/OFF)
E Messbecher
F Durchsichtiger Deckel

GEBRAUCHSANLEITUNG

- Vor dem Gebrauch, das Gerät innen und außen, sowie den internen Behälter (B) mit einem Schwamm oder einem feuchten, nicht scheuernden Tuch reinigen. Sorgfältig trocknen.
- Das Gerät auf einer ebenen Fläche in der Nähe einer Steckdose aufstellen. Sicherstellen, dass das Kabel nicht mit Wasser in Berührung kommt.
- Den transparenten Deckel (F) auf dem Gerätegehäuse (C) anbringen (Abb. 2).
- Die notwendigen Zutaten für die Herstellung von Popcorn vorbereiten: Maiskörner, Geschmackszutaten, Schälchen oder Tüten zur Aufnahme des Popcorns.
- Das Gerät an eine Steckdose anschließen, nachdem sichergestellt wurde, dass der Schalter (D) auf "OFF" steht.
- Einen geeigneten Behälter unter die Öffnung des transparenten Deckels (F) stellen, um das Popcorn aufzufangen
- Das Gerät einschalten, indem der Schalter (D) am Gerätegehäuse (C) auf "ON" gestellt wird.
- Die bereitgestellten Maiskörner in die Schüssel des Geräts füllen (B). Dazu den mitgelieferten Messbecher verwenden (E) (Abb. 3).
- Während der Popcorn-Herstellung den oberen Deckel (A) auf dem transparenten Deckel (F) anbringen (Abb. 4).

- Hinweis:** Sicherstellen, dass der transparente (F) und der obere Deckel (A) ordnungsgemäß fest sitzen, bevor mit der Popcorn-Herstellung begonnen wird.
- Nach 40/50 Sekunden beginnt das heiße Popcorn, aus der Öffnung des Deckels (F) in das bereitgestellte Gefäß zu fallen.
 - Am Ende der Produktion, das Gerät abschalten, indem der Schalter (D) auf "OFF" gestellt wird. Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
 - Das Gerät nach vorn kippen, um sicher zu stellen, dass kein Popcorn in der Maschine zurück geblieben ist.

ACHTUNG

Wenn das Gerät mit mehr als 60 g Mais gefüllt wird, besteht die Gefahr, dass das unten liegende Popcorn anbrennt, weil es nicht ausgestoßen werden kann.

Den durchsichtigen Deckel (F) nicht bei laufendem Gerät entfernen. Wenn der Deckel während des Betriebs abgenommen wird, unterbricht dies die Popcorn-Produktion und Sie könnten sich durch die heiße Luft Verbrennungen zuziehen.

Das Gerät nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen betreiben, sondern zwischen einer Charge und der nächsten mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.

NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN

Das Gerät ist für alle Standard- Popcorntypen von guter Qualität ausgelegt. Gelbe Maiskörner sind im allgemeinen besser geeignet als weiße. Wenn zu wenig Mais eingefüllt wird, kann es dazu kommen, dass weniger Körner platzen und das Gerät daher mehr feste, nicht aufgeplatzte Körner ausstößt. Wenn dagegen zu viel Mais eingefüllt wird, kann dies zur Folge haben, dass wegen der Überlastung des internen Behälters (B) die geplatzten Körner anbrennen und Rauch bilden.

ACHTUNG

Geben Sie die gewünschten Würzmittel oder Öl nie in den internen Behälter (B). Aromatisieren Sie das Popcorn erst, nachdem es aus dem Gerät ausgestoßen wurde.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

ACHTUNG

Vor dem Reinigen abwarten, bis das Gerät völlig erkaltet ist (mindestens 15 Minuten nach dem Abschalten).

- Der durchsichtigen Deckel (F) und der Gerätedeckel (A) vom Gehäuse (C) abnehmen.
- Das Innere und Äußere des Gehäuses (C) und den internen Behälter (B) mit einem nicht scheuernden feuchten Schwamm oder Tuch reinigen. Gründlich trocknen.
- Die Deckel (F-A) mit heißem Wasser und Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm oder Tuch reinigen und gründlich trocknen.
- Das Gerät wieder zusammensetzen und wegräumen.

ACHTUNG

Die Einzelteile des Geräts dürfen nicht in der Spülmaschine gewaschen werden. Immer von Hand spülen.

REZEPTE

Mit dem "POP CORN MAKER PARTY TIME" lässt sich in wenigen Minuten gesundes, knackiges Popcorn herstellen! Popcorn schmeckt „naturbelassen“ ausgezeichnet. Da kein Fett zugegeben wird, ist es ein gesunder, schmackhafter Snack.

Wenn Sie mehr Geschmack wünschen, können Sie das Popcorn je nach Wunsch durch weitere Zutaten würzen. Hier einige Ideen:

POPCORN MIT PARMESANKÄSE

120 g Maiskörner für Popcorn
1 Teelöffel Knoblauchpulver
1/2 Teelöffel gemahlener Pfeffer
1 Teelöffel Salz
1 Tasse fein geriebenen Parmesankäse (feiner oder gröber je nach Geschmack)
3 Esslöffel warmes Olivenöl

Das Popcorn mit dem Gerät herstellen, wie in der GEBRAUCHSANLEITUNG beschrieben. Knoblauchpulver, Pfeffer, Salz und Parmesankäse vermischen und ruhen lassen.

In einer großen Schüssel das Popcorn mit dem warmen Olivenöl übergießen. Gut vermischen. Langsam das Käsegemisch zugeben und gründlich mischen, damit es sich auf das Popcorn verteilen kann. Die trockenen Zutaten können auch in einem größeren Papier- oder Stoffbeutel vermischt werden.

RUSTIKALES POPCORN

120 g Popcorn
3 Esslöffel warmes Olivenöl
1,5 Esslöffel Balsamico- Creme
1 Teelöffel Salz
1 Esslöffel getrocknete Zwiebel

Das Popcorn mit dem Gerät herstellen, wie in der GEBRAUCHSANLEITUNG beschrieben. Die getrockneten Zwiebeln fein hacken und mit dem Salz vermischen. Ruhen lassen. In einem Schälchen das Olivenöl mit der Balsamico-Creme verrühren. In einer großen Schüssel das Popcorn mit der vorbereiteten Soße übergießen und gründlich mischen. Dann die übrigen Zutaten beifügen und weiter mischen, damit sich alles gut auf das Popcorn verteilen kann. Die trockenen Zutaten können auch in einem größeren Papier- oder Stoffbeutel vermischt werden.

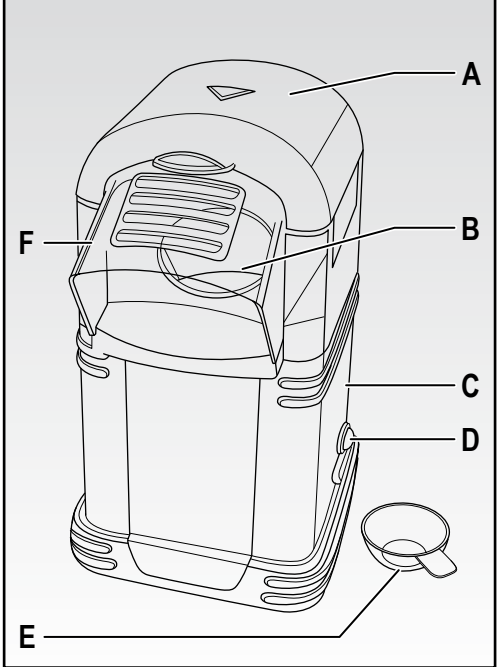


Fig. 1

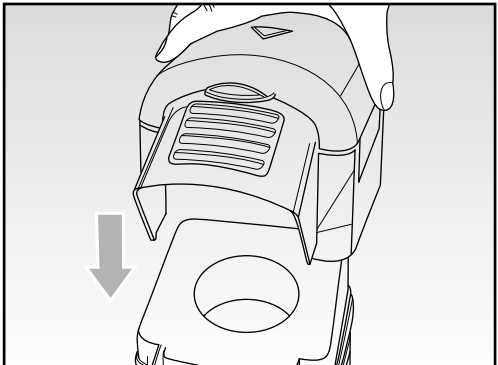


Fig. 2

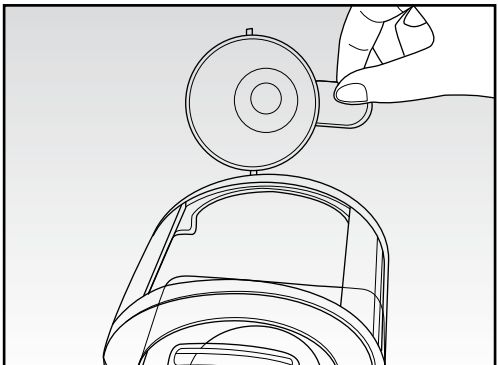


Fig. 3

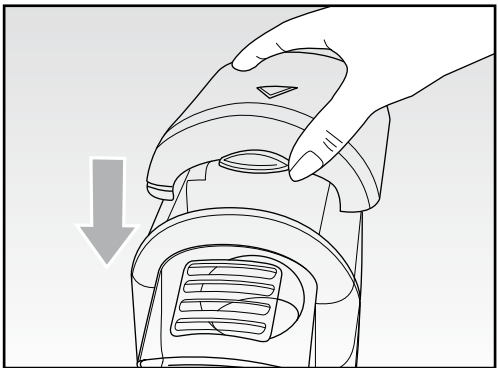


Fig. 4

POPCORN „ALLA PIZZAIOLA“

120 g Popcorn
3 Esslöffel warmes Olivenöl
1 Esslöffel getrockneter Oregano
1 Esslöffel getrocknete Tomaten
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Chilipulver (nach Belieben)

Das Popcorn mit dem Gerät herstellen, wie in der GEBRAUCHSANLEITUNG beschrieben. Die getrockneten Tomaten und den Oregano fein hacken, mit Salz und Chilipulver vermischen (nicht geeignet für Kinder) und ruhen lassen. In einer großen Schüssel das Popcorn mit dem warmen Olivenöl übergießen, gut mischen und dann die übrigen Zutaten beifügen. Weiter mischen, damit sich alles gut auf das Popcorn verteilen kann. Die trockenen Zutaten können auch in einem größeren Papier- oder Stoffbeutel vermischt werden.

KARAMELL-POPCORN

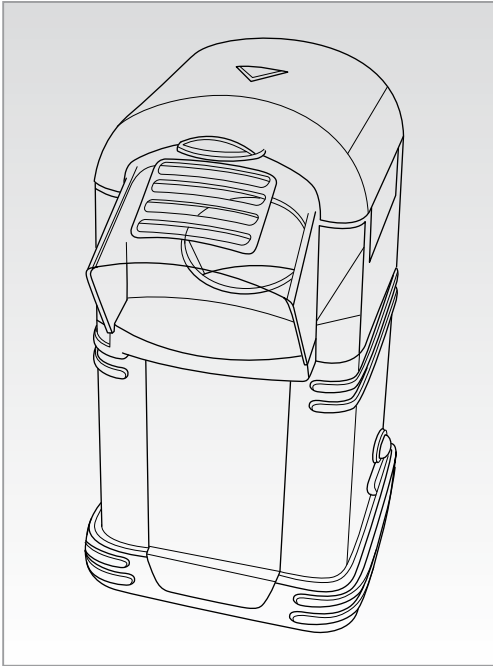
120 g Popcorn
2 Esslöffel fertiger Karamell
15 g Butter
2 Esslöffel raffiniertcr Zucker (oder Rohrzucker, je nach Geschmack)

Das Popcorn mit dem Gerät herstellen, wie in der GEBRAUCHSANLEITUNG beschrieben. Die Butter in der Mikrowelle schmelzen und mit dem Karamell vermischen, bis eine glatte Soße entstanden ist. Ruhen lassen. In einer großen Schüssel das Popcorn mit dieser übergießen, gründlich mischen, den Zucker darüber streuen und weiter mischen, damit alles gut auf das Popcorn verteilt wird. Die trockenen Zutaten können auch in einem größeren Papier- oder Stoffbeutel vermischt werden.



Cod. 6286106900 Rev. 0 17/03/2022

Ariete



*Macchina per fare i popcorn
Máquina para hacer popcorn
Spragėsių gaminimo mašina
Popcorn-Maschine*

Das Popcorn mit dem Gerät herstellen, wie in der GEBRAUCHSANLEITUNG beschrieben. Die Butter in der Mikrowelle schmelzen und mit dem Karamell vermischen, bis eine glatte Soße entstanden ist. Ruhen lassen. In einer großen Schüssel das Popcorn mit dieser übergießen, gründlich mischen, den Zucker darüber streuen und weiter mischen, damit alles gut auf das Popcorn verteilt wird. Die trockenen Zutaten können auch in einem größeren Papier- oder Stoffbeutel vermischt werden.