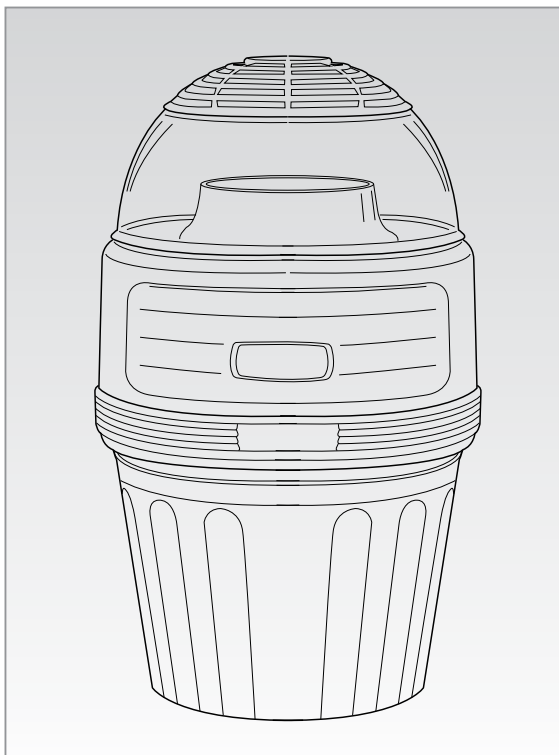


Ariete



Máquina para hacer popcorn

Popcorn maker

Macchina per fare i popcorn

CE

2957

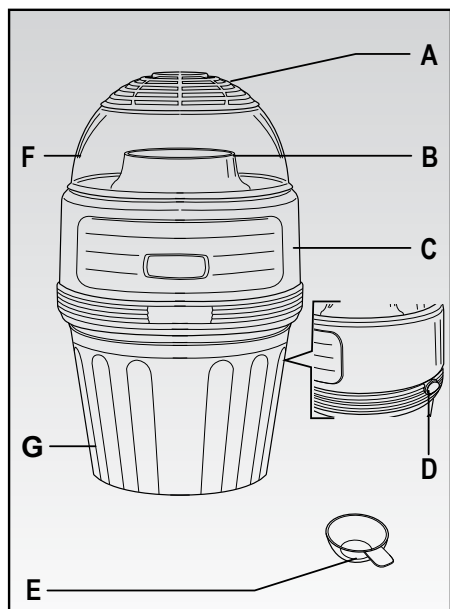


Fig. 1

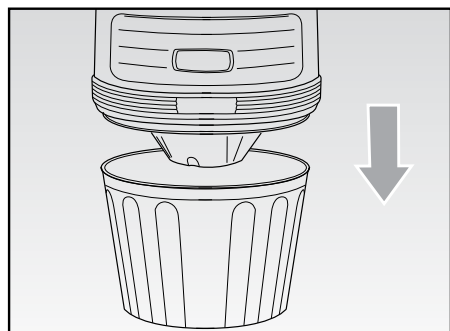


Fig. 2

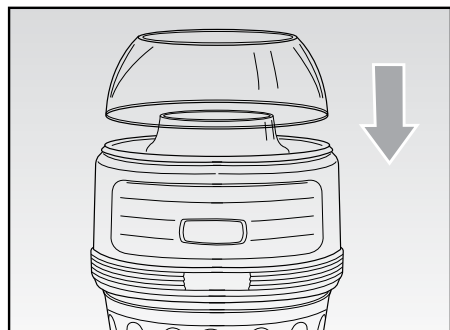


Fig. 3

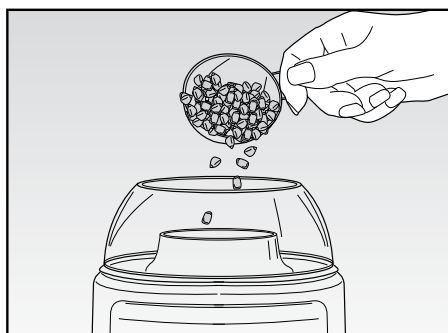


Fig. 4

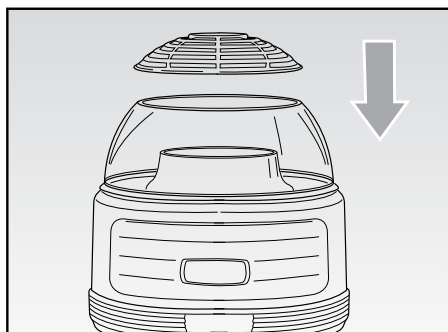


Fig. 5

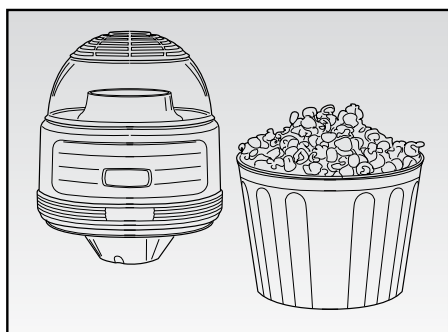


Fig. 6

CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto ARIETE, marca Italiana distribuida por KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: _____ Número _____

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	postventa@kitchencenter.cl		www.kitchencenter.cl
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA, SANTIAGO, CHILE		

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO

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

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. Este aparato no lo deben usar personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensitivas o mentales reducidas; por personas que no conozcan bien el aparato, 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.
8. 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 o por técnicos autorizados, 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 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU, 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 calientes del aparato durante el funcionamiento.
23. Desconéctelo de la 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
- G Contenedor de palomitas

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 el cuerpo del aparato (C) sobre el contenedor (G) (Fig. 2).
- Coloque la tapa transparente (F) sobre el cuerpo del aparato (C) (Fig. 3).
- Prepare los alimentos necesarios para hacer las palomitas: maíz, condimentos.
- Conecte el aparato a una toma de corriente después de controlar que el interruptor (D) esté en posición "OFF".
- Encienda el aparato colocando el interruptor (D) del cuerpo del aparato (C) en "ON".
- Deje calentar el aparato durante 2 minutos aproximadamente, luego apague y vierta el maíz (60 g) anteriormente preparado en la cámara de elaboración (B), utilizando el medidor correspondiente (E) (Fig. 4). Encienda de nuevo el aparato.
- Sujetándola por la pertinente lengüeta, coloque la tapa superior (A) encima de la tapa transparente (F) durante la elaboración (Fig. 5).

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

- Después de unos 40/50 segundos, los palomitas calientes empezarán a caer en el contenedor (G).
- Una vez terminada la producción, apague el aparato colocando el interruptor (D) en posición "OFF" y desenchufe el cable de la toma de corriente.
- Retire del cuerpo del aparato (C) el contenedor (G) con las palomitas listas (Fig. 6).

ATENCIÓN

Si se carga el aparato con una cantidad mayor de 60 g de maíz, las palomitas que están en el fondo tenderán a quemarse porque no logran bajar al contenedor.

No quite la tapa transparente (F) o el contenedor (G) 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 enfríe 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.

- Retire la tapa transparente (F), la tapa (A) y el contenedor (G) del cuerpo del aparato (C).
- Use una esponja o un paño húmedo y no abrasivo para limpiar la parte interna y externa del cuerpo del aparato (C) y también de la cámara de elaboración (B). Seque bien.
- Lave las tapas (F-A) y el contenedor (G) con agua caliente y jabón usando una esponja o un paño no abrasivos y séquelo todo perfectamente.
- Monte de nuevo el aparato y guárdelo.

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 natural y serán un aperitivo sano y gustoso porque no tienen grasas añadidas. Disfrute de sus palomitas acabadas de hacer en una variedad de 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 menos según 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance must not be used by people (including children) with reduced physical or mental capabilities or by people without the relevant experience or knowledge of the appliance, unless they are carefully supervised or properly trained in its use by a person responsible for their safety.
8. Make sure that children cannot play with the appliance.
9. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
10. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an assistance centre or by authorized technicians in order to avoid all risks.
14. In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
15. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
16. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
17. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
18. This appliance conforms to the directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
19. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
20. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.

21. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
22. Do not touch the hot surfaces of the appliance during operation.
23. Do not leave the appliance running once popping has ceased. Turn the appliance off at the suitable switch and disconnect the plug from the power socket.
24. Check the popping chamber for the presence of foreign objects prior to use.
25. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
26.  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/CE, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. 1)

- A Top housing
- B Popping chamber
- C Appliance body
- D ON/OFF switch
- E Measuring cup
- F Transparent lid
- G Popcorn container

HOW TO OPERATE

- Before using for the first time, clean the inside and outside part of the appliance and the popping chamber (B) with a non-abrasive, damp sponge or cloth. Wipe thoroughly.
- Place the appliance on a stable surface by a power socket. Make sure the cord is away from any water source.
- Place the appliance body (C) on the container (G) (Fig. 2).
- Position the transparent lid (F) on the appliance body (C) (Fig. 3).
- Prepare the ingredients for making popcorn: corn, seasonings.
- Plug the appliance into an electric socket after making sure that the switch (D) is on "OFF" position.
- Turn the appliance on by positioning the switch (D) on the appliance body (C) to "ON".
- Warm the appliance up for about 2 minutes, then switch it off and put the corn (60 g) previously prepared into the popping chamber (B), using the apposite measuring cup (E), Fig. 4. Switch the appliance on again.
- Taking the apposite tab, position the top housing (A) on the transparent lid (F) during processing (Fig. 5).

Note: Make sure the transparent lid (F) and the top housing (A) are properly fixed before starting.

- After approximately 40/50 seconds, hot popcorn will begin falling into the container (G).
- Once popping is finished, turn the appliance off by rotating the switch (D) onto the "OFF" position and disconnect it from the electric socket.
- Remove the container (G) with the popcorn ready from the appliance body (C) (Fig. 6).

WARNING

By overloading the appliance with more than 60 g corn, the popcorn at the bottom could burn as it cannot go down to the container.

Do not remove the transparent lid (E) or the container (G) when the appliance is on. If the transparent lid (F) is removed while the appliance is working, it would continue working and the end user could be injured by the hot air.

Do not use the appliance continuously for over 10 minutes and leave it to cool for at least 15 minutes between every popping session.

HELPFUL TIPS

The appliance is designed for all regular and premium brands of popping corn. Yellow corn generally pops better than white corn.

Underfilling can cause less kernels to pop and more unpopped kernels to come out of the unit. Overfilling can cause popped corn to burn and smoke, as it will overfill the popping chamber (B).

WARNING

Never put any seasoning or oil in the popping chamber (B). Season popcorn only after removing it from the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE**WARNING**

Let the appliance cool completely or at least 15 minutes from switching off before cleaning it.

- Remove the transparent lid (F), the top housing (A), and the container (G) from the appliance body (C).
- Clean the inside and outside part of the appliance body (C) and the and the popping chamber (B) with a non-abrasive, damp sponge or cloth. Wipe thoroughly.
- Wash the lid and the top housing (F-A) and the container (G) with hot, soapy water by using a non-abrasive sponge or cloth and wipe thoroughly.
- Reassemble the appliance and store.

WARNING

Never place any part in the dishwasher. Always wash by hand.

RECIPES

With “POP CORN MAKER PARTY TIME” you have wholesome, fragrant popcorn in few minutes! It is very good natural and, since it is fat-free, it is a healthy and tasty snack. Should you wish to make it tastier, you can add other ingredients according to your taste. See below for some suggestions:

PARMESAN POPCORN

120 g popping corn

1 tsp. garlic powder

1/2 tsp. ground pepper

1 tsp. salt

1 cup finely grated Parmesan cheese (more or less according to taste)

3 tbsp. heated olive oil

Make popcorn using the appliance by referring to the HOW TO OPERATE section.

Mix garlic powder, pepper, salt and parmesan. Set aside.

In a large mixing bowl, drizzle popcorn with hot olive oil.

Toss thoroughly.

Slowly add in dry ingredients while continuously stirring popcorn until well coated.

Dry ingredients can also be shaken in a large paper or muslin bag.

COUNTRY POPCORN

120 g popping corn

3 tbsp. heated olive oil

1.5 tbsp. balsamic vinegar glaze

1 tsp. salt

1 tbsp. dehydrated onion

Make popcorn using the appliance by referring to the HOW TO OPERATE section.

Finely chop the dehydrated onion and mix with salt. Set aside. In a bowl add the hot olive oil to the balsamic glaze.

In a large bowl, drizzle this sauce over popcorn, toss thoroughly, and then slowly add in dry ingredients while continuously stirring popcorn until well coated. Dry ingredients can also be shaken in a large paper or muslin bag.

POPCORN “ALLA PIZZAIOLA”

120 g popping corn

3 tbsp. heated olive oil

1 tbsp. dried oregano

1 tbsp. dried tomatoes

1 tsp. salt

1 tsp. chilli powder (optional)

Make popcorn using the appliance by referring to the HOW TO OPERATE section.

Chop finely dried tomatoes and oregano, then mix with salt and chilli powder (not recommended for children). Set aside.

In a large bowl, drizzle hot olive oil over popcorn, toss thoroughly, and then slowly add in dry ingre-

dients while continuously stirring popcorn until well coated.
Dry ingredients can also be shaken in a large paper or muslin bag.

CARAMEL POPCORN

120 g popping corn

2 tbsp. ready-made caramel

15 g butter

2 tbsp. granulated sugar (or brown sugar according to taste)

Make popcorn using the appliance by referring to the HOW TO OPERATE section.

Melt the butter in the microwave and mix with caramel to obtain a smooth liquid. Set aside. In a large bowl, drizzle this sauce over popcorn, toss thoroughly, and then slowly add in sugar while continuously stirring popcorn until well coated. Dry ingredients can also be shaken in a large paper or muslin bag.

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. 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.
8. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
13. 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 o da tecnici autorizzati, in modo da prevenire ogni rischio.
14. In caso di utilizzo di prolunghie 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 prolunghie non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
15. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
16. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
17. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
18. 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.
19. 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.
20. Allorché 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.

21. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
22. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio durante il funzionamento.
23. 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.
24. Prima dell'uso, controllare che il recipiente interno non contenga oggetti estranei.
25. Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
26.  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
- G Contenitore popcorn

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 corpo dell'apparecchio (C) sul contenitore (G) (Fig. 2).
- Posizionare il coperchio trasparente (F) sul corpo dell'apparecchio (C) (Fig. 3).
- Preparare gli alimenti necessari per la produzione di popcorn: mais, condimenti.
- Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente dopo essersi assicurati che l'interruttore (D) sia sulla posizione "OFF".
- Accendere l'apparecchio portando l'interruttore (D) sul corpo dell'apparecchio (C) su "ON".
- Lasciar scaldare l'apparecchio per circa 2 minuti, quindi spegnerlo e versare il mais (60 g) precedentemente preparato nel recipiente interno (B), utilizzando l'apposito misurino (E) (Fig. 4). Riaccendere l'apparecchio.
- Impugnando l'apposita linguetta, posizionare il coperchio superiore (A) sopra quello trasparente (F) durante la lavorazione (Fig. 5).

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 cadere nel contenitore (G).
- Una volta terminata la produzione, spegnere l'apparecchio portando l'interruttore (D) sulla posizione "OFF" e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Rimuovere il contenitore (G) con i popcorn pronti dal corpo dell'apparecchio (C) (Fig. 6).

ATTENZIONE

Sovraccaricando l'apparecchio con una quantità maggiore a 60 g di mais i pop corn più in basso finiscono per bruciare perchè non riescono a scendere nel contenitore.

Non rimuovere il coperchio trasparente (F) o il contenitore (G) 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 pop corn.

CONSIGLI UTILI

L'apparecchio è progettato per tutti i tipi di pop corn 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 pop corn 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), il coperchio (A) e il contenitore (G) 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) ed il contenitore (G) 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 pop corn 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 pop corn

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 cucchiaini 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 pop corn 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 pop corn

3 cucchiaini di olio d'oliva riscaldato

1,5 cucchiaini di glassa di aceto balsamico

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaio 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 pop corn 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 pop corn

3 cucchiaini di olio d'oliva riscaldato

1 cucchiaio di origano secco

1 cucchiaio 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 pop corn 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 CARMELLO

120 g di pop corn

2 cucchiaini di caramello pronto

15 g di burro

2 cucchiaini di zucchero semolato (oppure di canna, in base al vostro gusto)

Preparare i pop corn 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 pop corn con questa salsa, mescolare bene, quindi aggiungere lo zucchero continuando a mescolare per condire bene tutti i pop corn.

Gli ingredienti secchi possono anche essere miscelati in un ampio sacchetto di carta o di tessuto.

DISPOSICIÓN FINAL

Para evitar potenciales daños al medio ambiente, a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos electrodomésticos, le invitamos a reciclar responsablemente, y así ayudar a la reutilización sostenible de los recursos naturales.

POLIZA DE GARANTÍA

Esta sección explica la póliza de garantía de este producto y como hacerla efectiva.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada Kitchen Center S.p.A.

OBJETO DE LA GARANTÍA

1. Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto de este manual de uso por un periodo de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto. Esto en conformidad con la Ley no 19.496.
2. Kitchen Center reparará fallas causadas por defectos de la fabricación, calidad de materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso al que está destinado, por un periodo de 1 año desde la fecha de adquisición. Esto en conformidad con la Ley 19.496, artículo 41.

PERIODOS DE GARANTÍA

Los periodos de garantía mencionados, inician en la fecha de adquisición del producto según aparece indicado en la boleta, factura o acta de recepción, y expira en el aniversario respectivo.

Estos periodos de garantía no son renovables, ni prorrogables debido a reparaciones efectuadas, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 19.496, por el artículo 41.

COSTO DE LAS REPARACIONES POR GARANTÍA

El servicio de reparación es proporcionado en forma gratuita, incluyendo la mano de obra y el valor de los repuestos, materiales, partes, piezas averiadas, componentes que presenten defectos de fabricación y problemas de calidad, siempre y cuando:

- *El deterioro no sea por hechos imputables al cliente, y*
- *La solicitud sea canalizada a través de nuestro SAT.*

El servicio de reparación domiciliaria, excluye el costo del desplazamiento del técnico SAT. Este costo se cobra al cliente.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Queda excluido de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del cliente el costo total de la reparación en los siguientes casos:

- *Averías producidas por mal uso del producto o negligencia por parte del cliente y/o terceros.*
- *Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a condiciones meteorológicas adversas.*
- *Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y/o mantenimiento inadecuado.*
- *Defectos derivados de manipulación, corte y/o instalación de forma no adecuada.*
- *Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.*
- *Daños ocasionados por la acumulación de sustancias residuales por el uso del producto.*
- *Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, y/o limpia hornos que dañan el esmalte.*
- *Manipulación, reparación o instalación por persona no autorizada o servicios técnicos diferentes al SAT.*

COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

1. Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.
 2. Presentar el comprobante de adquisición:
 - *Para productos comprados: la boleta o factura original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) con el número de la misma legible, o simplemente el número que usted escribió correctamente en la primera hoja de este manual.*
 - *Para productos adquiridos con acta de recepción: el original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) del acta con la fecha y la descripción de la obra nueva legibles.*
 3. Dar acceso a los técnicos SAT o del servicio técnico autorizado:
 - *Para servicio domiciliario, será responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios que posibiliten el acceso para efectuar la reparación.*
 - *Para entrega del producto en nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT, en la tienda en que lo compró o en el servicio técnico autorizado indicado por SAT, será responsabilidad del cliente llevar el producto a dicho lugar.*
-

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net



	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	postventa@kitchencenter.cl		www.kitchencenter.cl
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA, SANTIAGO, CHILE		