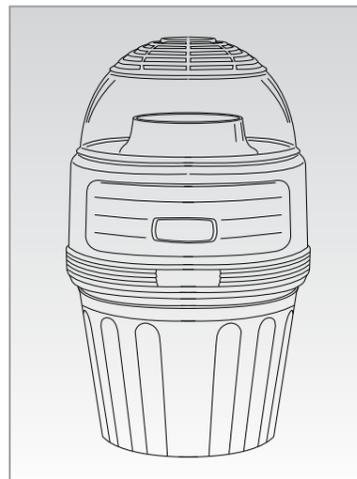


Ariete



Mesin Pembuat Popcorn

CE

2957

ID

BACA PETUNJUK INI SEBELUM MENGGUNAKAN ALAT

PETUNJUK KESELAMATAN

Lakukan tindakan pencegahan berikut saat menggunakan peralatan listrik:

1. Pastikan voltase pada peralatan sesuai dengan voltase stopkontak.
2. Jangan meninggalkan alat tanpa pengawasan saat tersambung ke catu daya. Cabut steker setiap kali selesai digunakan.
3. Jangan meletakkan alat di atas atau di dekat sumber panas.
4. Letakkan alat di atas permukaan yang rata selama penggunaan.
5. Jangan biarkan alat terkena hujan dan sinar matahari langsung.
6. Pastikan kabel daya tidak bersentuhan dengan permukaan yang panas.
7. Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan keterbatasan fisik, indera atau kemampuan mental kecuali mereka telah diberi instruksi mengenai penggunaan alat serta berada di bawah pengawasan orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
8. Jangan biarkan anak-anak memainkan produk.
9. Jangan sekali-kali meletakkan badan alat, steker atau kabel daya di dalam air atau cairan lain. Cukup lap dengan kain

lembap.

10. Selalu cabut steker dari sumber listrik sebelum memasang atau melepas aksesoris atau sebelum membersihkan alat.
11. Pastikan tangan benar-benar kering sebelum menggunakan dan menyatel sakelar pada alat, atau sebelum menyentuh sambungan listrik.
12. Saat mencabut steker, jangan pernah menarik kabelnya.
13. Jangan gunakan produk jika terdapat kerusakan pada steker, kabel listrik atau bagian produk lainnya.
14. Jika menggunakan kabel ekstensi, pastikan daya sesuai dengan daya alat.
15. Jangan biarkan kabel menjuntai di tempat yang dapat digapai oleh anak-anak.
16. Jangan gunakan komponen tidak asli atau aksesoris eksternal.
17. Alat ini dirancang HANYA UNTUK PENGGUNAAN DI RUMAH, tidak untuk tujuan komersial atau industri.
18. Alat ini sesuai dengan petunjuk 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU, dan peraturan (EC) No.1935/2004 dari 27/10/2004 tentang material yang bersentuhan dengan makanan.
19. Setiap perubahan atau modifikasi pada produk dapat membatalkan garansi penggunaan.
20. Saat akan membuang alat, disarankan untuk memotong kabel listrik.
21. Jauhkan kemasan dari jangkauan anak-anak.
22. Jangan menyentuh permukaan alat yang panas selama pengoperasian.
23. Jangan biarkan alat terus bekerja setelah letupan berhenti. Matikan sakelar dan cabut steker dari stopkontak.
24. Pastikan tidak ada benda asing dalam alat sebelum digunakan.
25. Produk ini tidak ditujukan untuk dioperasikan dengan menggunakan timer eksternal dan sistem kendali jarak jauh.
26.  Untuk membuang produk dengan benar sesuai dengan European Directive 2012/19/CE, lihat dan baca selebaran yang disertakan bersama produk.

SIMPAN PETUNJUK INIS

DESKRIPSI ALAT (Gambar 1)

- A. Penutup atas
- B. Ruang popping
- C. Badan alat
- D. Tombol on/off
- E. Gelas ukur
- F. Tutup transparan
- G. Wadah berondong jagung

PETUNJUK PENGOPERASIAN

- Sebelum menggunakan untuk pertama kali, bersihkan bagian dalam dan luar alat serta ruang popping (B) dengan spons atau kain lembap. Bersihkan secara menyeluruh.
- Letakkan alat pada permukaan yang stabil. Pastikan kabel jauh dari sumber air.
- Letakkan badan alat (C) pada wadah (G) (Gambar 2).
- Pasang tutup transparan (F) pada badan alat (C) (Gambar 3).
- Siapkan bahan membuat berondong jagung: jagung, bumbu halus.
- Pasang steker ke stopkontak setelah memastikan sakelar (D) dalam posisi "OFF".
- Nyalakan alat dengan sakelar (D) pada badan alat (C) ke posisi "ON".
- Biarkan alat menjadi hangat selama sekitar 2 menit, lalu matikan dan masukkan jagung (60 g) yang telah disiapkan ke dalam ruang popping (B) menggunakan depan gelas ukur (E) (Gambar 4).
- Nyalakan alat kembali.
- Pasang penutup atas (A) pada tutup transparan (F) selama pemrosesan (Gambar 5).

Catatan: Pastikan tutup transparan (F) dan penutup atas (A) terpasang dengan benar sebelum memulai proses.

- Setelah kira-kira 40/50 detik, berondong jagung panas akan mulai jatuh ke dalam wadah (G).
- Setelah proses selesai, matikan alat dengan mengubah sakelar (D) ke posisi "OFF" dan cabut dari stopkontak.
- Lepas wadah (G) berisi berondong jagung dari badan alat (C) (Gambar 6).

PERINGATAN

Jika alat diisi lebih dari 60 g jagung, berondong jagung di bagian bawah menjadi gosong karena tidak dapat turun ke wadah.

Jangan melepas tutup transparan (F) atau wadah (G) saat alat sedang bekerja. Jika tutup transparan dilepas, alat akan terus bekerja dan pengguna dapat terluka oleh udara panas.

Jangan gunakan alat terus menerus selama lebih dari 10 menit. Biarkan hingga dingin setidaknya selama 15 menit di antara setiap sesi.

TIPS

Alat ini dapat digunakan untuk semua merek berondong jagung reguler dan premium. Disarankan untuk menggunakan berondong jagung daripada berondong jagung putih. Pengisian yang kurang dapat menyebabkan lebih sedikit biji jagung

yang meletus dan lebih banyak biji jagung yang tidak keluar dari unit. Pengisian yang berlebihan dapat menyebabkan berondong jagung terbakar dan berasap karena ruang popping (B) penuh.

PERINGATAN

Jangan memasukkan bumbu atau minyak apapun ke dalam ruang popping (B). Bumbu berondong jagung setelah dikeluarkan dari alat.

PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN

PERINGATAN

Biarkan alat benar-benar dingin atau diamkan setidaknya 15 menit setelah dimatikan sebelum membersihkannya.

- Lepaskan tutup transparan (F), penutup atas (A), dan wadah (G) dari badan alat (C).
- Bersihkan bagian dalam dan luar badan alat (C) dan ruang popping (B) dengan spons atau kain lembap lembut. Bersihkan secara menyeluruh.
- Cuci tutup transparan (F), penutup atas (A), dan wadah (G) dengan air sabun hangat menggunakan spons atau kain lembut dan seka secara menyeluruh.
- Pasang kembali alat dan simpan di tempat kering.

PERINGATAN

Jangan memasukkan komponen alat ke dalam mesin pencuci piring. Selalu cuci dengan tangan.

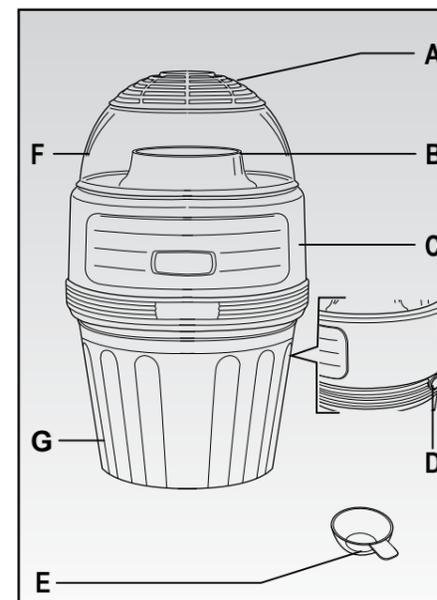


Fig. 1

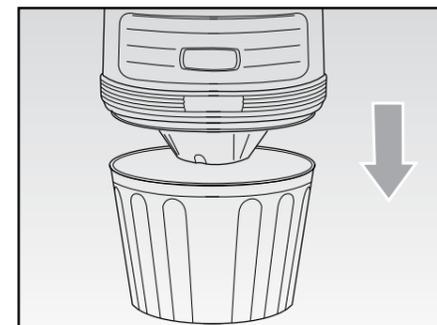


Fig. 2

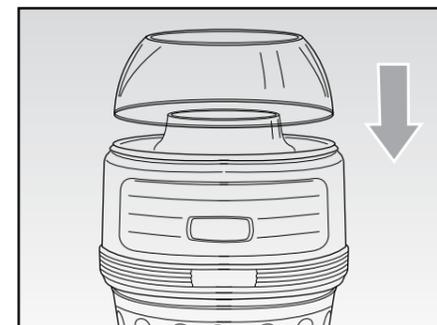


Fig. 3

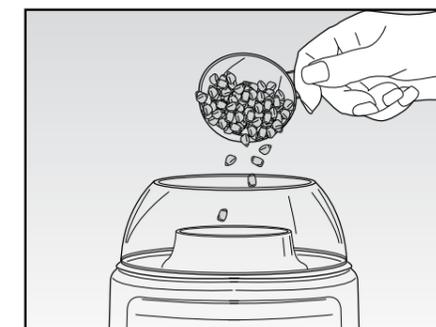


Fig. 4

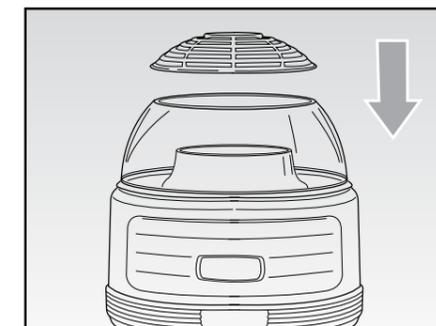


Fig. 5

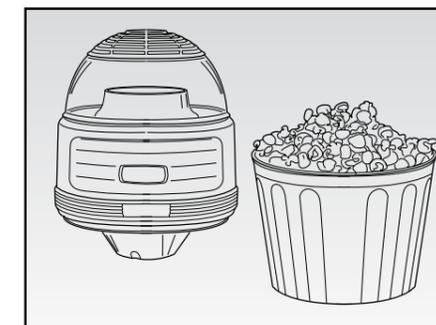


Fig. 6

RESEP

Dengan Mesin Pembuat Popcorn, Anda dapat membuat berondong jagung hanya dalam beberapa menit. Jika ingin membuatnya lebih enak, Anda bisa menambahkan bahan lain sesuai selera. Berikut beberapa saran penyajian di bawah untuk referensi:

BERONDONG JAGUNG PARMESAN

120 gram biji jagung

1 sendok teh bubuk bawang putih

1/2 sendok teh merica bubuk

1 sendok teh garam

1 cangkir keju Parmesan parut halus (sesuai selera)

3 sendok makan minyak zaitun yang dipanaskan

- Buat berondong jagung menggunakan alat sesuai PETUNJUK PENGOPERASIAN.
- Campur bawang putih bubuk, merica, garam dan parmesan lalu sisihkan.
- Dalam mangkuk besar, siram berondong jagung dengan minyak zaitun panas. Aduk rata.
- Perlahan tambahkan bahan kering sambil terus mengaduk berondong jagung sampai terlapisi dengan baik.
- Bahan kering juga dapat dikocok dalam kantong kertas atau kain.

BERONDONG JAGUNG “COUNTRY”

120 gram biji jagung

3 sendok makan minyak zaitun yang dipanaskan

1,5 sendok makan balsamic glaze

1 sendok teh garam

1 sendok teh bawang bombay kering

- Buat berondong jagung menggunakan alat sesuai PETUNJUK PENGOPERASIAN.
- Cincang halus bawang bombay kering dan campur dengan garam, lalu sisihkan.
- Campurkan minyak zaitun panas dengan balsamic glaze.
- Dalam mangkuk besar, siramkan campuran ini di atas berondong jagung dan aduk rata, lalu tambahkan bahan kering perlahan sambil terus mengaduk berondong jagung hingga terlapisi dengan baik.
- Bahan kering juga dapat dikocok dalam kantong kertas atau kain.

BERONDONG JAGUNG “PIZZAIOLA”

120 gram biji jagung

3 sendok makan minyak zaitun yang dipanaskan

1 sendok teh oregano kering

1 sendok teh tomat kering

1 sendok teh garam

1 sendok teh bubuk cabai (opsional)

- Buat berondong jagung menggunakan alat sesuai PETUNJUK PENGOPERASIAN.
- Cincang halus tomat dan oregano kering, lalu campur dengan garam dan bubuk cabai (tidak dianjurkan untuk anak-anak) dan sisihkan.
- Dalam mangkuk besar, siramkan minyak zaitun panas di atas popcorn, aduk rata, lalu masukkan bahan kering sedikit demi sedikit sambil terus mengaduk berondong jagung hingga terlapisi dengan baik.
- Bahan kering juga dapat dikocok dalam kantong kertas atau kain.

BERONDONG JAGUNG KAREMEL

120 gram biji jagung

2 sendok makan karamel siap pakai

15 gram mentega

2 sendok makan gula pasir (atau gula merah sesuai selera)

- Buat berondong jagung menggunakan alat sesuai PETUNJUK PENGOPERASIAN.
- Lelehkan mentega dalam microwave dan campur dengan karamel untuk mencairkan.
- Dalam mangkuk besar, siramkan campuran ini di atas popcorn, aduk rata, lalu tambahkan gula perlahan sambil terus mengaduk berondong jagung hingga terlapisi dengan baik.
- Bahan kering juga dapat dikocok dalam kantong kertas atau kain.

Cod. 6365101500

Rev. 0 21/04/2023

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