

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

- Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:
- 1. Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
- 2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
- 3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
- 4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
- 5. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- 6. Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
- 7. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas; por pessoas sem experiência e conhecimento do aparelho, a não ser que sejam vigiadas ou bem instruídas sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- 8. Assegure-se de que as crianças não brinquem com o aparelho.
- 9. Nunca passe o corpo do aparelho, a ficha e o cabo eléctrico por água ou outros líquidos, use um pano húmido para a limpeza destas partes.
- 10. Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
- 11. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
- 12. Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
- 13. Não utilize o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.
- 14. No caso de utilizar uma extensão eléctrica, verifique se é adequada à potência do aparelho de modo a evitar perigos para o operador e para a segurança do ambiente onde se opera. A utilização de extensões inadequadas podem provocar anomalias de funcionamento.
- 15. Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
- 16. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
- 17. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
- 18. Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC e com o regulamento (CE) N.º 1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto com os alimentos.
- 19. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
- 20. Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- 21. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance das crianças pois são potenciais fontes de perigo.
- 22. Não toque nas superfícies quentes do aparelho durante o funcionamento.
- 23. Não deixe o aparelho em funcionamento, depois de ter terminado de fazer a pipoca. Desligue-o pelo interruptor e também da tomada.
- 24. Antes de utilizar o aparelho, verifique se o recipiente interno (B) não contém objetos estranhos.
- 25. Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2009/96/CE, leia o folheto em anexo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Agradecemos por ter escolhido o aparelho "POP CORN MAKER PARTY TIME" da Ariete. Com o seu elegante design, 50 anos de história e tecnologia de alta qualidade, esta máquina de fazer pipocas é a escolha perfeita para festas! Graças ao seu sistema de cozzedura por mola de ar quente, poderá preparar pipocas deliciosas e saudáveis sem adição de óleo. A tampa superior traz um prático doseador de milho que facilita a fazer estourar perfeitamente todos os grãos. A tampa transparente permite visualizar a queda da pipoca acabada de fazer no recipiente inferior. Com o "POP CORN MAKER PARTY TIME" as pipocas feitas em casa nunca foram tão boas!

PIPOCACOM QUEIJO PARMESÃO
120 g de milho de pipoca
1 colherzinha de alho em pó
1/2 colherzinha de pimenta em pó
1 colherzinha de sal
1 chavéna de queijo parmesão ralado bem fino (ou cossante o gosto)
3 colheres de azeite aquecido

Prepare as pipocas com o aparelho, como descrito nas INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO. Misture alho em pó, a pimenta, o sal e o queijo ralado. Deixe repousar.

NOTA: Verifique se a tampa superior (E) está bem encaixada no corpo do aparelho (C) antes de começar a fazer a pipoca.

PIPOCA RÚSTICA

120 g de milho de pipoca

3 colheres de azeite aquecido

1,5 colher de glace de vinagre balsâmico

1 colherzinha de sal

1 colher de cebola desidratada

Prepare as pipocas com o aparelho, como descrito nas INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.

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

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

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

Adicione lentamente os ingredientes secos misturando sempre para temperar bem toda a pipoca.

Os ingredientes secos podem ser misturados num saco de papel ou de tecido.

PIPOCA PIZZAIOLA

120 g de milho de pipoca

3 colheres de azeite aquecido

1 colher de degrêos secos

1 colher de tomates secos

1 colherzinha de sal

1 colherzinha de piri-piri/malagueta em pó (opcional)

Prepare as pipocas com o aparelho, como descrito nas INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.

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

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

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

Adicione lentamente os ingredientes secos misturando sempre para temperar bem toda a pipoca.

Os ingredientes secos podem ser misturados num saco de papel ou de tecido.

PIPOCA DE CARAMELO

120 g de milho de pipoca

2 colheres de caramelo pronto

15 g de manteiga

2 colheres de açúcar refinado (ou demerara, se preferir)

Prepare as pipocas com o aparelho, como descrito nas INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.

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

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

Adicione lentamente os ingredientes secos misturando sempre para temperar bem toda a pipoca.

Os ingredientes secos podem ser misturados num saco de papel ou de tecido.

PIPOCA DE CARAMEL

120 g popcorn

2 lepeljes klare caramel

15 g boter

2 lepeljes basterdsuiker (of rietsuiker, naar smaak)

Maak de popcorn volgens de aanwijzingen in de GEBRUIKSAANWIJZINGEN.

Hak de gedroogde tomaat en de origano fin en meng alles met het zout en de rode peper (niet geschikt voor kinderen). Laat het rusten.

In een grote kom de popcorn invetten met de warme olijfolie en goed mengen. Vervolgens voeg langzaam de droge ingrediënten toe en blijf mengen om alle popcorn goed op smaak te brengen. De droge ingrediënten kunnen ook gemengd worden in een grote papieren van stoffen zak.

POPCORN ALLA PIZZAIOLA

120 g popcorn

3 lepeljes verwarmde olijfolie

1 lepelje gedroogd origano

1 lepelje gedroogde tomaat

1 lepelje zout

1 lepelje roede peperpoeder (optioneel)

Maak de popcorn volgens de aanwijzingen in de GEBRUIKSAANWIJZINGEN.

Hak de gedroogde tomaat en de origano fin en meng alles met het zout en de rode peper (niet geschikt voor kinderen). Laat het rusten.

In een grote kom de popcorn invetten met de warme olijfolie en goed mengen. Vervolgens voeg langzaam de droge ingrediënten toe en blijf mengen om alle popcorn goed op smaak te brengen. De droge ingrediënten kunnen ook gemengd worden in een grote papieren van stoffen zak.

POPCORN MET CARMEL

120 g popcorn

2 lepeljes klare caramel

15 g boter

2 lepeljes basterdsuiker (of rietsuiker, naar smaak)

Maak de popcorn volgens de aanwijzingen in de GEBRUIKSAANWIJZINGEN.

Laat de boter in de magnetron smelten en meng het met de caramel totdat een homogene vloeistof wordt verkregen. Laat het rusten.

In een grote kom de popcorn invetten met deze saus en goed mengen. Vervolgens voeg langzaam de suiker toe en blijf mengen om alle popcorn goed op smaak te brengen.

De droge ingrediënten kunnen ook gemengd worden in een grote papieren van stoffen zak.

POPCORN MET CARMEL

120 g popcorn

2 lepeljes klare caramel

15 g boter

2 lepeljes basterdsuiker (of rietsuiker, naar smaak)

Maak de popcorn volgens de aanwijzingen in de GEBRUIKSAANWIJZINGEN.

Laat de boter in de magnetron smelten en meng het met de caramel totdat een homogene vloeistof wordt verkregen. Laat het rusten.

In een grote kom de popcorn invetten met deze saus en goed mengen. Vervolgens voeg langzaam de suiker toe en blijf mengen om alle popcorn goed op smaak te brengen.

De droge ingrediënten kunnen ook gemengd worden in een grote papieren van stoffen zak.

POPCORN MET CARMEL

120 g popcorn

2 lepeljes klare caramel

15 g boter

2 lepeljes basterdsuiker (of rietsuiker, naar smaak)

Maak de popcorn volgens de aanwijzingen in de GEBRUIKSAANWIJZINGEN.

Laat de boter in de magnetron smelten en meng het met de caramel totdat een homogene vloeistof wordt verkregen. Laat het rusten.

In een grote kom de popcorn invetten met deze saus en goed mengen. Vervolgens voeg langzaam de suiker toe en blijf mengen om alle popcorn goed op smaak te brengen.

De droge ingrediënten kunnen ook gemengd worden in een grote papieren van stoffen zak.

POPCORN MET CARMEL

120 g popcorn

2 lepeljes klare caramel

15 g boter

2 lepeljes basterdsuiker (of rietsuiker, naar smaak)

Maak de popcorn volgens de aanwijzingen in de GEBRUIKSAANWIJZINGEN.

Laat de boter in de magnetron smelten en meng het met de caramel totdat een homogene vloeistof wordt verkregen. Laat het rusten.

In een grote kom de popcorn invetten met deze saus en goed mengen. Vervolgens voeg langzaam de suiker toe en blijf mengen om alle popcorn goed op smaak te brengen.

De droge ingrediënten kunnen ook gemengd worden in een grote papieren van stoffen zak.

POPCORN MET CARMEL

120 g popcorn

2 lepeljes klare caramel

15 g boter

2 lepeljes basterdsuiker (of rietsuiker, naar smaak)

Maak de popcorn volgens de aanwijzingen in de GEBRUIKSAANWIJZINGEN.

Laat de boter in de magnetron smelten en meng het met de caramel totdat een homogene vloeistof wordt verkregen. Laat het rusten.

In een grote kom de popcorn invetten met deze saus en goed mengen. Vervolgens voeg langzaam de suiker toe en blijf mengen om alle popcorn goed op smaak te brengen.

De droge ingrediënten kunnen ook gemengd worden in een grote papieren van stoffen zak.

POPCORN MET CARMEL

120 g popcorn

2 lepeljes klare caramel

15 g boter

2 lepeljes basterdsuiker (of rietsuiker, naar smaak)

Maak de popcorn volgens de aanwijzingen in de GEBRUIKSAANWIJZINGEN.

Laat de boter in de magnetron smelten en meng het met de caramel totdat een homogene vloeistof wordt verkregen. Laat het rusten.

In een grote kom de popcorn invetten met deze saus en goed mengen. Vervolgens voeg langzaam de suiker toe en blijf mengen om alle popcorn goed op smaak te brengen.

De droge ingrediënten kunnen ook gemengd worden in een grote papieren van stoffen zak.

POPCORN MET CARMEL

120 g popcorn

2 lepeljes klare caramel

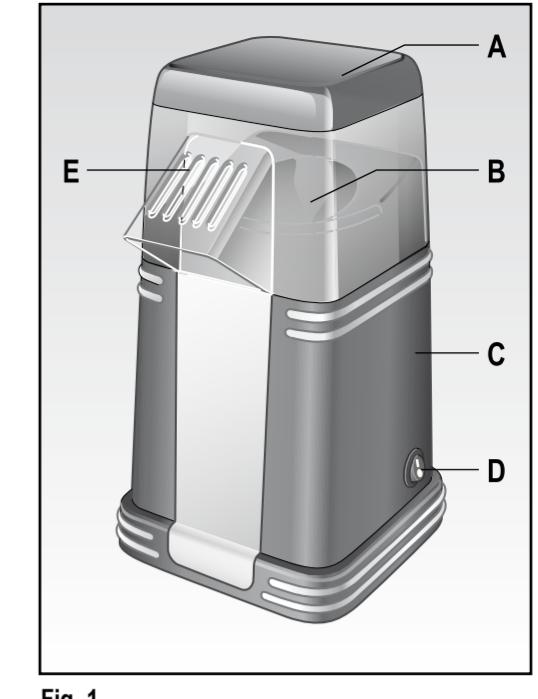


Fig. 1

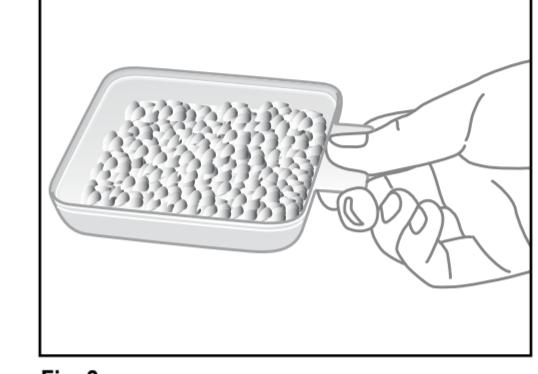


Fig. 2

Cod. 6065105910 Rev. 0 13/06/2012



Popcorn

Mod. 2952

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μη βάστε ποτέ τα καρκεύματα ή το λάδι στο εσωτερικό δοχείο (B). Αρωματίστε τα ποτ κορ αφού ήγουν από τη συσκευή.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΠΡΟΣΟΧΗ

Περιμένετε να κρυώσει ενελώσις η συσκευή (ή τουλάχιστον 15 λεπτά από το σβήσιμο) πριν προχωρήστε στον καθαρισμό της.

- Αφαιρέστε το επάνω καπάκι (E) και το δοσομετρητή (A) από το σώμα της συσκευής (C).

- Χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι ή ένα μυρό όχι τραχύ πάνι για να καθαρίστε το εσωτερικό και εξωτερικό μέρος του σώματος συσκευής (C), συμπεριλαμβανομένου και του εσωτερικού δοχείου (B). Στεγνύνετε καλά.

- Πλινύτε το καπάκι (E) και το δοσομετρητή (A) με ζεστό νερό και σπαστού χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι ή ένα μυρό όχι τραχύ πάνι και στεγνώνετε εντελώς.

- Επανασυναρμολογήστε τη συσκευή και φυλάξτε την.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μη βάστε κανένα μέρος σε πλυντήριο πιάτων.

Πλένετε πάντα στο χέρι.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Με το "POP CORN MAKER PARTY TIME" θα έχετε αυθεντικά και τραγανά ποτ κορ σε λίγα λεπτά! Είναι νοοτρικά και φυσικά και θα γίνουν ένα υγιείνικο και γευστικό συγκρότημα για την οικογένεια στην πάρτι. Ανέβλεψτε τα κάντε το γευστικό, μπορείτε να προσθέστε άλλα υλικά ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Ιδιού μερικές έσες:

ΠΟΠ ΚΟΡ ΜΕ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ

120 γρ. ποτ κορ

1 κουτάλικα σκόρπιο σε σκόνη

1/2 κουτάλικα πιπέρι σε σκόνη

1 κουτάλικα αλάτι

1 φλυτζάνι παρμεζάνα τριμένη πολύ λεπτή (πάνω κάτω ανάλογα με τις προτιμήσεις σας)

3 κουτάλια ελαϊσόδιο ζεσταμένο

Ετοιμάστε τα ποτ κορ χρησιμοποιώντας τη συσκευή, έχοντας σαν αναφορά την παράγραφο ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ.

Αναμίξτε το σκόρπιο σε σκόνη, το πιπέρι, το αλάτι και την παρμεζάνα. Αρθρήστε τα να κακουραστούν.

Σε ένα ευρύ πλήν δοχείο, βρέτε τα ποτ κορ με το ζεστό ελαιόλαδο. Ανακατώστε καλά.

Προσθέστε αργά τα ξηρά υλικά συνεχίζοντας να ανακάτωντε για να γαρνιριστούν καλά όλα τα ποτ κορ. Τα ξηρά υλικά μπορούν να αναμιχθούν επίσης, σε μια ευρύχωρη χάρτινη ή υφασμάτινη σακούλα.

ΠΟΠ ΚΟΡ ΡΟΥΣΤΙΚΑ

120 γρ. ποτ κορ

3 κουτάλια ζεσταμένο ελαιόλαδο

1 κουτάλια γλυστό βασανικού ζυδιού

1 κουτάλικα αλάτι

1 κουτάλι άριθμωμένον κρεμμυδιού

Ετοιμάστε τα ποτ κορ χρησιμοποιώντας τη συσκευή, έχοντας σαν αναφορά την παράγραφο ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ.

Ψηλούρτε το οφιδαρτωμένο κρεμμύδι και αναμίξτε με το αλάτι. Αφήστε τα να κακουραστούν.

Σε ένα ευρύ πλήν δοχείο, βρέτε τα ποτ κορ με το ζεστό ελαιόλαδο. Ανακατώστε καλά.

Προσθέστε αργά τα ξηρά υλικά συνεχίζοντας να ανακάτωντε για να γαρνιριστούν καλά όλα τα ποτ κορ. Τα ξηρά υλικά μπορούν να αναμιχθούν επίσης, σε μια ευρύχωρη χάρτινη ή υφασμάτινη σακούλα.

ΠΟΠ ΚΟΡ Α ΛΙΤΣΑΙΟΛΑ

120 γρ. ποτ κορ

3 κουτάλια ζεσταμένο ελαιόλαδο

1 κουτάλι γλυστό βασανικού ζυδιού

1 κουτάλικα αλάτι

1 κουτάλι άριθμωμένον κρεμμυδιού

Ετοιμάστε τα ποτ κορ χρησιμοποιώντας τη συσκευή, έχοντας σαν αναφορά την παράγραφο ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ. Ψηλούρτε τα λιαστές γιατρές και τη ρίγαν, ανακατώστε στη συνέχεια το μήνυμα με το αλάτι και την πιπέρι (δεν συνιστάται από προρίζεται για παιδιά). Αφήστε τα να κακουραστούν.

Σε ένα ευρύ πλήν δοχείο, βρέτε τα ποτ κορ με το ζεστό ελαιόλαδο, ανακατώστε καλά, προσθέστε στη συνέχεια αργά τα ξηρά υλικά συνεχίζοντας να ανακάτωντε για να γαρνιριστούν καλά όλα τα ποτ κορ. Τα ξηρά υλικά μπορούν να αναμιχθούν επίσης, σε μια ευρύχωρη χάρτινη ή υφασμάτινη σακούλα.

ΠΟΠ ΚΟΡ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΑ

120 γρ. ποτ κορ

2 κουτάλια έτοιμη καραμέλα

15 γρ. βούτυρο

2 κουτάλι ζάχαρη (ή ζαχαροκάλαμου, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας)

Ετοιμάστε τα ποτ κορ χρησιμοποιώντας τη συσκευή, έχοντας σαν αναφορά την παράγραφο