

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, o a 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 estrizando del cable.

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

14. En caso de empleo de prolongaciones eléctricas, éstas últimas tienen que ser adecuadas a la potencia del aparato, para evitar peligros al operador y para la seguridad del ambiente donde se trabaja. Las prolongaciones no adecuadas pueden provocar anomalías de funcionamiento.
15. No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
16. Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
17. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
18. Este aparato cumple con la directiva

2006/95/EC y EMC 2004/108/EC, y el reglamento (EC) N.º 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. Desconecte 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 Medidor / Tapa superior
- B Cámara de elaboración
- C Cuerpo del aparato o base
- D Interruptor de encendido/apagado (ON/OFF)
- E Tapa transparente

INSTRUCCIONES DE USO

- Antes del usar por primera vez, limpiar la parte interna y externa del aparato y la cámara de elaboración (B) con una esponja o un paño húmedo y no abrasivo. Secar meticulosamente.
- **Nota:** Asegurarse de que la tapa transparente (E) quede bien fijada al cuerpo del aparato (C) antes de comenzar la producción.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana en las proximidades de una toma eléctrica.
- Asegurarse de que el cable no entre en contacto con agua.
- Preparar los alimentos necesarios para hacer las palomitas de maíz: maíz, condimentos, cuencos o bolsas para recoger las palomitas.
- Conectar el aparato a una toma de corriente después de controlar que el interruptor (D) esté en posición "OFF".
- Colocar la tapa transparente (E) sobre el cuerpo del aparato (C) (Fig. 2).
- Introducir el medidor/tapa superior (A) en la ranura de la tapa (E), asegurándose de que los pernos laterales del medidor quedan bien acoplados en los orificios de la tapa (Fig. 3).
- Encender el aparato colocando el interruptor (D) del cuerpo del aparato (C) en "ON".
- Colocar un contenedor apropiado debajo de la apertura de la tapa superior (E) para recoger las palomitas de maíz.
- Verter el maíz previamente preparado en el medidor (A) y luego darle la vuelta para que el maíz caiga en la cámara de elaboración (B).
- Después de unos 40/50 segundos, las palomitas de maíz calientes comenzarán a salir por la apertura de la tapa (E) cayendo en el contenedor.
- Una vez terminada la producción, apagar el aparato colocando el interruptor (D) en posición "OFF" y desenchufar el cable de la toma de

corriente.
- Inclinar 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 profunidad se quemán 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 interrumpirá y el usuario podría lesionarse a causa del aire caliente.

No use el aparato durante más de 10 minutos consecutivos 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

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

- Quite la tapa transparente (E) 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 (E-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 natural y 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 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 PIZAZIOLA

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 manteca
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 manteca en el microondas y mezclar con el caramelo hasta obtener un líquido homogéneo. Dejar reposar.
En un recipiente amplio, rociar las palomitas con esta salsa, mezclar bien, añadir el azúcar continuando a mezclar para condimentar bien todas las palomitas.
Los ingredientes secos también se pueden mezclar en una bolsa amplia de papel o de tejido.

PT

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

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

1. Certifique-se de que a voltagem elétrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede elétrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede elétrica; 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 elétrico não entre em contato 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 elétrico por água ou outros líquidos, use um pano húmido para a limpeza destas partes.
10. Mesmo com o aparelho desligado, reti-

ra a ficha da tomada elétrica 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.


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

15. Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
16. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.

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

18. Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto comos alimentos.
19. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
20. Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.

21. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
22. Não toque nas superfícies quentes do aparelho durante o funcionamento.
23. Não deixe aparelho em funcionamento, depois de ter terminado de fazer a pipoca. Desligue-o pelo interruptor e também da tomada.
24. Antes de utilizar o aparelho, verifique seo recipiente interno não contém objetos estranhos.
25. O produto não deve ser alimentado através de temporizadores externos ou com sistemas separados controlados à distância.

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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

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

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Antes da primeira utilização, limpe a parte interna e externa do aparelho e o recipiente interno (B) com uma esponja ou um pano húmido e não abrasivo. Seque bem.
- **Nota:** Verifique se a tapa transparente (E) está bem encaixada no corpo do aparelho (C) antes de iniciar a produção.
- Apoeie o aparelho em uma superfície plana perto de uma tomada elétrica. Não deixe o cabo entrar em contacto com a água.
- Prepare tudo quanto necessário para fazer pipoca: milho, temperos, tigela, potinhos ou saquinhos para servir.
- Ligue o aparelho à tomada depois de ter verificado se interruptor (D) está na posição "OFF".
- Coloque a tampa transparente (E) no corpo do aparelho (C) (Fig. 2).
- Insira o doseador/tapa superior (A) na fenda da tampa (E), verificando se os pinos laterais do doseador estão inseridos perfeitamente nas fendas da tampa (Fig. 3).
- Ligue o aparelho colocando o interruptor (D) do aparelho (C) em "ON".
- Coloque um recipiente abaixo da abertura da tampa superior (E) para recolher a pipoca.
- Verta o milho já preparado dentro do doseador (A), agora vire-o de modo que o milho caia no recipiente interno (B).
- Passados cerca de 40/50 segundos, a pipoca queintinha começa a sair pela abertura da tampa (E) caindo no recipiente.
- Terminada a produção, desligue o aparelho colocando o interruptor (D) na posição "OFF" e retire a ficha da tomada de corrente.
- Incline o aparelho para frente de modo a fazer sair toda a pipoca.

ATENÇÃO

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

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

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

CONSELHO ÚTEIS

O aparelho foi concebido para fazer pipoca com todo tipo de milho, comum e de qualidade superior. O milho amarelo é normalmente mais indicado do que o branco.
Um enchimento insuficiente faz estourar menos grãos, logo, sairádo aparelho mais grãos não estourados. Um enchimento excessivo pode, por sua vez, queimar alguns grãos estourados provocando fumo, sobrecarregando o recipiente interno (B).

ATENÇÃO

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

ATENÇÃO

- Espera o aparelho estar completamente frio (ou pelo menos 15 minutos depois de o ter desligado) antes de começar a limpeza.**
- Retire a tampa transparente (E) e a tampa (A) do corpo do aparelho (C).
- Use uma esponja ou um pano húmido e não abrasivo para limpar a parte interna e externa do corpo do aparelho (C) e do recipiente interno (B). Enxugue bem.
- Lave as tampas (E-A) com água quente e detergente, usando uma esponja ou um pano não abrasivos e enxugue bem.
- Remonte tudo e guarde.

ATENÇÃO

Não lave nenhum componente na máquina, só à mão.

RECIPIENTES

Com o "POP CORN MAKER PARTY TIME" poderá fazer pipocascaserais e saborosas em pouquíssimos minutos! São gostosas também ao natural e são um petisco saudável porque não levam óleo. Se quiser deixá-las mais saborosas, poderá adicionar outros ingredientes, a gosto. Eis algumas ideias:

PIPOCACOM QUEIJO PARMESÃO

120 g de milho de pipoca
3 colheres de milho de pipoca
1 colherzinha de alho em pó
1/2 colherzinha de pimenta em pó
1 colherzinha de sal
1 cháveta de queijo parmesão ralado bem fino (ou consoante o gosto)
3 colheres de azeite aquecido
Prepare as pipocas com o aparelho, como descrito nas INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.
Misture alho em pó, a pimenta, o sal e o queijo ralado. Deixe repousar.
Numa taça grande, coloque a pipoca e adicione o azeite. Misture bem.
Adicione lentamente os ingredientes secos misturando sempre para temperar bem toda a pipoca. Os ingredientes secos podem ser misturados num saco de papel ou de tecido.

PIPOCA RÚSTICA

120 g de milho de pipoca
3 colheres de azeite aquecido
1,5 colher de glaze 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 a cebola desidratada e misture com o sal. Deixe repousar.
Numa taça, misture o azeite quente e a glaze 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.

PIPOCAE PIZAZIOLA

120 g de milho de pipoca
3 colheresde azeite aquecido
1 colher deorégãos secos
1 colher de tomates secos
1 colherzinha de sal
1 colherzinha de piri-piri/malagueta em pó (opcional)
Prepare as pipocas com o aparelho, como descrito nas INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.
Piqueo tomate e o orégão bem fino,junte o sal e a pimenta (esta não é indicada para crianças). Deixe repousar.
Numa taça grande, coloque a pipoca com o azeite quente, misturando bem.
Adicione lentamente os ingredientes secos misturando sempre para temperar bem toda a pipoca. Os ingredientes secos podem ser misturados num saco de papel ou de tecido.

PIPOCAE 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.
Derreta a manteiga no micro-ondas e junte o caramelo até obter um líquido homogéneo. Deixe repousar.
Numa taça grande, coloque a pipoca, junto o molho e misture bem. Adicione o açúcar sem parar de mexer para temperar bem toda a pipoca. Os ingredientes secos podem ser misturados num saco de papel ou de tecido.

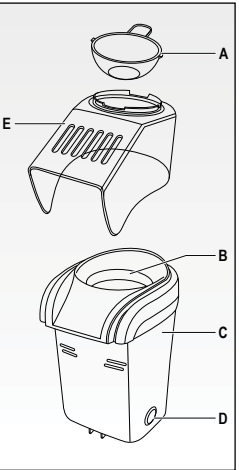


Fig. 1

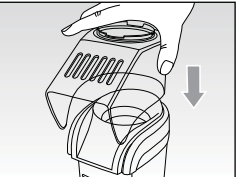


Fig. 2

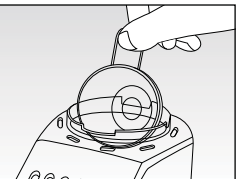


Fig. 3

