

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



EasyPop® Hot Air Popcorn Maker

CPM-150C Series

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **Read all instructions.**
2. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.**
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or this appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
7. Never put oil or butter into the popping chamber, or operate popper without popcorn kernels in the popping chamber.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. To disconnect, turn switch to OFF, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for anything other than intended household use.
13. A popper that is plugged into an outlet should not be left unattended.
14. **CAUTION** – Burns can result from misuse of this product. Read instruction manual for proper operating procedure.
15. Do not touch hot surface. Use handle or knob.
16. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

17. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
18. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORDSET INSTRUCTIONS

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

CONTENTS	
Important Safeguards	2
Parts and Features	3
Before the First Use	3
Cord Instructions	3
Operating Instructions	4
Cleaning and Maintenance	4
Tips and Hints	4
Seasoning Suggestions	5
Recipes	5
Warranty	12

PARTS AND FEATURES

1. Kernel Measuring Cup

½-cup (125 ml) capacity

2. Popping Chute

removable for cleanup

3. Stay-Cool Housing

with stainless embossed logo

4. OFF/⏻/ON Switch

for an easy operation

5. BPA Free (not shown)

All materials that come in contact with food are BPA free.



BEFORE THE FIRST USE

Remove all packaging and any promotional labels or stickers from your popcorn maker. Be sure that all parts (listed above, Parts and Features) of your new popcorn maker have been included before discarding any packaging materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date. Keep all plastic bags away from children before using your Cuisinart® EasyPop® Hot Air Popcorn Maker for the first time, remove all protective paper and wrapping. Wipe housing and internal chamber with a damp cloth to remove any dust from the warehouse or shipping.



CORD INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a long cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised in their use.
3. If an extension cord is used;
 - A) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - B) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.



OPERATING INSTRUCTIONS

1. Fill the kernel measuring cup with up to ½ cup (125 ml) of kernels.

2. Remove chute from unit and pour kernels into popping chamber.
DO NOT operate unit without kernels in chamber.

3. Replace chute.

4. Place bowl under chute large enough to accommodate up to 15 cups (3.54 L) of popped corn.

5. Press switch to ON.

6. **When kernels stop popping, press switch to  to clear remaining kernels and cool down popcorn maker. NOTE: UNIT WILL STILL BE WARM TO THE TOUCH, BUT COOL ENOUGH TO HANDLE AND STORE.**

7. When cool, press switch to OFF and store popcorn maker.

CAUTION: AFTER POPPING, THE POPPING CHAMBER IS EXTREMELY HOT. DO NOT REMOVE CHUTE OR PUT HANDS NEAR CHAMBER UNTIL IT IS COMPLETELY COOL.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the popcorn maker and let cool completely.
2. Wash the chute and kernel measuring cup with mild detergent and rinse to clean.
3. Exterior of unit can be wiped



clean with a damp cloth.

NOTE: Never immerse the popcorn maker in water.

4. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TIPS AND HINTS

POPCORN AMOUNTS

Kernels	Popped Popcorn
¼ cup (60 ml)	Approximately 7 cups (1.65 L) popped popcorn
⅓ cup (75 ml)	Approximately 10 cups (2.36 L) popped popcorn
½ cup (125 ml)	Approximately 15 cups (3.54 L) popped popcorn

The flavour possibilities for popcorn are endless. Just add melted butter and your favourite seasonings for a quick, easy, and delicious topping!

For crispier popcorn with more intense flavour, toss popped corn with your favourite topping and heat it in the oven at 300°F (150°C) for 15–20 minutes on a foil-lined baking sheet covered in nonstick cooking spray.

NOTE: IT IS VERY IMPORTANT TO USE FRESH POPCORN. IF YOUR POPCORN IS OLD, THE KERNELS WILL NOT FULLY POP AND/OR IT MAY TAKE LONGER FOR THEM TO POP.

SEASONING SUGGESTIONS

Cheese
Taco seasoning
Chili powders
Hot sauce
Soy sauce
Italian seasoning and herbs

Butter/Seasoning Ratios for Popcorn

2 tablespoons (30 ml) melted butter for
¼ cup (60 ml) unpopped kernels and a
minimum of 1 teaspoon (5 ml) of seasoning.

3 tablespoons (45 ml) melted butter for
½ cup (75 ml) unpopped kernels and a
minimum of 2 teaspoons (10 ml) of
seasoning.

4 tablespoons (60 ml) melted butter for
¾ cup (125 ml) unpopped kernels and a
minimum of 2½ teaspoons (13 ml) to a
tablespoon (15 ml) of seasoning.

The amount of seasoning depends on the
intensity of the ingredients you are using –
it is important to let your taste be your
guide.

Note: Use olive oil for a little richer flavour,
or grapeseed oil, which imparts no flavour
at all to popcorn.

RECIPES

SAVOURY

Asian-Style Popcorn

The flavours of soy and sesame give this
popcorn a uniquely delicious flavour.

Makes about 10 cups (2.36 L)

⅓ cup (75 ml) popcorn kernels
3 tablespoons (15 ml) grapeseed oil
2 tablespoons (30 ml) soy sauce
½ teaspoon (2 ml) hot sauce
½ teaspoon (2 ml) sesame oil
1 tablespoon (15 ml) sesame seeds (white or black)

1. Remove chute and put the kernels into the popping chamber. Replace chute.
2. Place a large bowl underneath the chute and turn unit on.
3. While the corn is popping, stir the remaining ingredients together until fully combined.

4. Once the last kernel has popped, turn unit off. Pour the oil mixture over the popped corn and mix to fully coat. Serve immediately.

Nutritional information per 1-cup (250 ml) serving:
Calories 76 (60% from fat) • carb. 6g • pro. 2g
fat 5g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 222mg
calc. 4mg • fiber 1g

Buffalo-Style Popcorn

Spice up your popcorn
with a little hot sauce!

Make about 10 cups (2.36 L)

⅓ cup (75 ml) popcorn kernels
3 tablespoons (45 ml) grapeseed oil
2 tablespoons (30 ml) hot sauce
¼ teaspoon (1 ml) cider vinegar
pinch kosher or sea salt

1. Remove chute and put the kernels into the popping chamber. Replace chute.
2. Place a large bowl underneath the chute and turn unit on.
3. While the corn is popping, stir the remaining ingredients together until fully combined.
4. Once the last kernel has popped, turn unit off. Pour the oil mixture over the popped corn and mix to fully coat. Serve immediately.

Nutritional information per 1-cup (250 ml) serving:
Calories 65 (60% from fat) • carb. 6g • pro. 1g
fat 5g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 158mg
calc. 1mg • fiber 1g

Cacio e Pepe Popcorn

There's nothing a little (or a lot of)
cacio e pepe—literally cheese and pepper—
can't make infinitely better.

Makes about 10 cups (2.36 L)

- 1/3 cup (75 ml) popcorn kernels**
3 tablespoons (45 ml) unsalted butter, cut into pieces
Pinch kosher or sea salt, plus more to taste
- 2 teaspoons (10 ml) freshly ground black pepper, divided**
- 1/2 cup (1 ounce [125 ml]) finely grated Romano cheese**

1. Remove chute and put the kernels into the popping chamber. Replace chute.
2. Place a large bowl underneath the chute and turn unit on.
3. While the corn is popping, melt the butter in a small skillet over medium-low heat. Once melted, stir in the salt and 1 teaspoon (5 ml) pepper; remove from heat and reserve. (Alternatively, microwave in a small microwave-safe bowl using the BUTTER MELT program.)
4. Once the last kernel has popped, turn unit off.
5. Drizzle the melted butter mixture over the popped corn and toss to fully coat. Mix in the Romano cheese. Season with remaining salt and pepper. Serve immediately.

Nutritional information per 1-cup (250 ml) serving:
Calories 65 (59% from fat) • carb. 5g • pro. 2g
fat 4g • sat. fat 3g • chol. 12mg • sod. 69mg
calc. 51mg • fiber 1g

Curry Popcorn

If you love Indian spices, this will be a favourite for sure!

Makes about 10 cups (2.36 L)

- 1/3 cup (75 ml) popcorn kernels**
3 tablespoons (45 ml) grapeseed oil
2 teaspoons (10 ml) curry powder
1/2 teaspoon (2 ml) ground turmeric
1/4-1/2 teaspoon (1 - 2 ml) kosher or sea salt
pinch cayenne pepper

1. Remove chute and put the kernels into the popping chamber. Replace chute.
2. Place a large bowl underneath the chute and turn unit on.
3. While the corn is popping, stir the remaining ingredients together until fully combined.
4. Once the last kernel has popped, turn unit off. Pour the oil mixture over the popped corn and mix to fully coat. Serve immediately.

Nutritional information per 1-cup (250 ml) serving:
Calories 59 (61% from fat) • carb. 5g • pro. 1g
fat 4g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 54mg
calc. 2mg • fiber 1g

Movie-Theater Butter Popcorn

The key to crunchy popcorn with extra-buttery flavour is clarified butter. Forget about the fake stuff! (The result is a pronounced, clean butter flavouring that won't turn your popcorn soggy. The best part is that it can easily made in the microwave!)

Makes about 10 cups (2.36 L)

- 1 stick unsalted butter, cut into pieces**
- Popcorn:**
- 1/3 cup (75 ml) popcorn kernels**
3 tablespoons (45 ml) clarified butter (instructions in step 1)
1/2 teaspoon (2 ml) kosher or sea salt, plus more to taste

1. Place butter in a microwave-safe glass measuring cup. Microwave on HIGH (70% if using a high-wattage microwave) for 1 minute. Melted butter will have separated into three layers. At the center will be the clarified butter: a clear golden-yellow liquid. If not fully melted, let settle then microwave in 30-second bursts until layers are distinct. Let it rest for a few minutes, then spoon off top layer and discard. Pour clear golden-yellow liquid through a cheese cloth-lined strainer or coffee filter into an airtight container. Reserve

3 tablespoons (45 ml) for popcorn.
Refrigerate the remainder for up
to 6 months.

2. Remove chute and put the kernels into the popping chamber. Replace chute.
3. Place a large bowl underneath the chute and turn unit on.
4. Once the last kernel has popped, turn unit off. Drizzle reserved butter over the popped corn and season with salt. Toss to fully coat. Adjust salt to taste. Serve immediately.

Nutritional information per 1-cup (250 ml) serving:
Calories 57 (63% from fat) • carb. 5g • pro. 1g
fat 4g • sat. fat 2g • chol. 10mg • sod. 56mg
calc. 0mg • fiber 1g

Popcorn Snack Mix

A healthier version of the
store-bought mixes. Make it for your
next party and it will be a hit.

Makes about 12 cups (2.83 L)

- nonstick cooking spray**
- 1/3 cup (75 ml) popcorn kernels**
- 4 tablespoons (60 ml) grapeseed oil**
- 1/2 teaspoon (2 ml) paprika**
- 1/4 teaspoon (1 ml) dried oregano**
- 1/4 teaspoon (1 ml) granulated garlic**
- 1/2 teaspoon (2 ml) Worcestershire sauce**
- dash hot sauce**
- 1 cup (250 ml) mini pretzels or pretzel sticks (broken into 1/2-inch [1.25 cm] pieces)**
- 1 1/2 cups (375 ml) roasted mixed nuts**

1. Preheat oven to 300°F (150°C). Line a ridged baking sheet with foil and lightly coat the foil with the cooking spray.
2. Remove chute and put the kernels into the popping chamber. Replace chute.
3. Place a large bowl underneath the

chute and turn unit on.

4. While the corn is popping, stir the oil, spices, Worcestershire and hot sauce together until fully combined; reserve.
5. Once the last kernel has popped, turn unit off. Add the pretzels and mixed nuts, and then pour the seasoned oil over the mixture and toss to fully coat.
6. Pour mixture onto the prepared baking sheet. Bake for about 20 minutes, stirring occasionally to combine flavours. Serve immediately.

Nutritional information per 1-cup (250 ml) serving:
Calories 255 (55% from fat) • carb. 24g • pro. 6g
fat 16g • sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 602mg
calc. 21mg • fiber 3g

Rosemary Sea Salt Popcorn

The savoury, piney note of
fresh rosemary transforms an ordinary
snack into something special.

Makes about 10 cups (2.36 L)

- 3 tablespoons (45 ml) extra virgin olive oil**
- 1 whole sprig fresh rosemary, plus 1 tablespoon (15 ml) finely chopped fresh rosemary leaves**
- 1/3 cup (75 ml) popcorn kernels**
- 1/2 teaspoon (2 ml) flaky sea salt, plus more to taste**
- Freshly ground black pepper, to taste**

1. Heat the olive oil in a small skillet over medium heat. Add the rosemary sprig to the hot oil and let sizzle, flipping once, until darkened and crisp, about 15 seconds per side. Transfer to a paper towel to drain. Remove infused oil from heat and let cool. Reserve sprig and oil.
2. Remove chute and put the kernels into the popping chamber. Replace chute.
3. Place a large bowl underneath the chute and turn unit on.

- Once the last kernel has popped, turn unit off. Drizzle the rosemary oil over the popped corn and season with chopped rosemary, salt, and black pepper to taste. Toss to fully coat. Garnish with fried rosemary leaves from reserved sprig. Serve immediately.

Nutritional information per 1-cup (250 ml) serving:
Calories 60 (65% from fat) • carb. 5g • pro. 1g
fat 5g • sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 116mg
calc. 1mg • fiber 1g

Southwestern Popcorn

All of your favourite southwest flavours make for a delicious treat when paired with popcorn. Throw in some toasted pepitas for extra crunch!

Makes about 10 cups (2.36 L)

- 1/3 cup (75 ml) popcorn kernels**
- 3 tablespoons (45 ml) grapeseed oil**
- 1 teaspoon (5 ml) chili powder**
- 1 teaspoon (5 ml) paprika**
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) kosher or sea salt**
- 1/4 teaspoon (1 ml) dried oregano**
- 1/4 teaspoon (1 ml) granulated garlic**
- 1/8 teaspoon (0.5 ml) cayenne pepper**

- Remove chute and put the kernels into the popping chamber. Replace chute.
- Place a large bowl underneath the chute and turn unit on.
- While the corn is popping, stir the remaining ingredients together until fully combined.
- Once the last kernel has popped, turn unit off. Pour the oil mixture over the popped corn and mix to fully coat. Serve immediately.

Nutritional information per 1-cup (250 ml) serving:
Calories 59 (61% from fat) • carb. 5g • pro. 1g
fat 4g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 109mg
calc. 2mg • fiber 1g

SWEET

Birthday Cake Popcorn

A party in every bite! No birthday required.
 Makes about 10 cups (2.36 L)

- 1/3 cup (75 ml) popcorn kernels**
- 3 tablespoons (45 ml) unsalted butter**
- 1/2 cup (125 ml) box yellow or white cake mix**
- 1 cup ([250 ml] 6 ounces) white chocolate chips, melted**
- 1 teaspoon (5 ml) vegetable oil**
- 1/3 cup (75 ml) rainbow nonpareils or sprinkles, or a combination of both**

- Preheat the oven to 300°F (150°C). Line a baking sheet with parchment paper; reserve.
- Remove chute and put the kernels into the popping chamber. Replace chute.
- Place a large bowl underneath the chute and turn unit on.
- While the corn is popping, melt the butter in a small skillet over medium-low heat. Remove from heat and reserve. (Alternatively, microwave in a small microwave-safe bowl using the BUTTER MELT program.)
- Once the last kernel has popped, turn unit off.
- Drizzle melted butter over the popped corn; toss to coat. Spread out on prepared baking sheet. Sift dry cake mix over buttered popcorn and toss to evenly coat. Bake popcorn for 10 minutes, tossing once halfway. (This step, known as heat-treating, eliminates the risk of ingesting harmful bacteria that can be found in raw ingredients, such as the flour used in box cake mix. It also cooks off the raw taste of flour, so the popcorn can develop the cake flavour we love!) Let cool.

7. Meanwhile, melt white chocolate in a small heatproof bowl set over a pan of simmering water, stirring occasionally until smooth. (Alternatively, microwave in a small microwave-safe bowl using the CHOCOLATE MELT program.) Stir in vegetable oil to thin. Keep mixture warm.
8. Using the tines of a fork, drizzle most of the white chocolate over cooled popcorn. Sprinkle most of the nonpareils and/or sprinkles evenly over the top. Transfer to freezer just to set. Break up mixture and arrange so any bare pieces of popcorn are now exposed. Repeat with remaining white chocolate and nonpareils and/or sprinkles. Transfer to freezer once again to set. Serve immediately.

*Nutritional information per 1-cup (250 ml) serving:
Calories 225 (35% from fat) • carb. 33g • pro. 2g
fat 4g • sat. fat 6g • chol. 12mg • sod. 123mg
calc. 88mg • fiber 1g*

Caramel Popcorn

This caramel corn has a buttery toffee flavour. Follow these easy steps to turn it into yummy popcorn balls.

Makes about 10 cups (2.36 L)

- 3 tablespoons (45 ml) unsalted butter**
- 1/3 cup (75 ml) packed light brown sugar**
- 2 tablespoons (30 ml) light corn syrup**
- 1 tablespoon (15 ml) water**
- 1/4 teaspoon (1 ml) sea salt**
- 1/4 teaspoon (1 ml) baking soda**
- 2 teaspoons (10 ml) vegetable oil**
- 1/3 cup (75 ml) popping kernels**

1. Put the butter, brown sugar, corn syrup, water, and salt into a heavy-bottomed small saucepan. Set over medium-high heat and bring mixture to a boil.
2. While the caramel mixture is heating, remove the chute from the popcorn maker and put the kernels into the popping chamber.

Replace chute.

3. Watch the caramel mixture on the stove closely. Using a candy thermometer, monitor the temperature of the caramel. It should be between 240°F (115°C) and 260°F (126°C), not exceeding 260°F (126°C). Once it is boiling and turning golden brown (about 6 to 8 minutes), it should start to thicken slightly. Turn the popcorn maker on to begin popping. Leave the caramel on warm until popcorn is popped.
4. Once corn has popped, take the saucepan off of the heat and whisk in the baking soda.
5. Once the last kernel has popped, turn the unit off. Drizzle the caramel sauce on top of the popped corn and mix to fully coat. Serve immediately.
6. This popcorn recipe also makes delicious popcorn balls. To do so, line a tray or pan with aluminum foil. Lightly coat the foil and a one cup measure with nonstick cooking spray. Rub a little spray on your hands as well. Using the oiled measuring cup, scoop out 1 cup (250 ml) of the caramel corn and form into a ball. Put onto the oiled foil. Repeat with remaining popcorn. Yield should be about 8 to 10 popcorn balls. If not serving immediately, wrap in waxed paper.

*Nutritional information per 1-cup (250 ml) serving:
Calories 89 (36% from fat) • carb. 14g • pro. 1g
fat 4g • sat. fat 2g • chol. 9mg • sod. 24mg
calc. 1mg • fiber 1g*

Kettle Corn

Classic kettle corn made fresh right at home.

Makes about 10 cups (2.36 L)

- 1/4 cup (60 ml) granulated sugar**
- 1/4 cup (60 ml) unsalted butter, cut into small cubes**
- 1/3 cup (75 ml) popcorn kernels**
- 1/2 teaspoon (2 ml) kosher or sea salt**

1. Put the sugar into a heavy-bottomed saucepan and place over medium heat. Leave the sugar over the heat for about 10 to 15 minutes, shaking the pan every few minutes. The sugar should still be white and granular, but will smell of caramel.
2. Put the butter into the saucepan a little at a time; the butter should begin to melt instantly once it hits the pan. Whisk in all of the butter. The mixture should be smooth and glossy. Leave on very low heat until ready to use.
3. Remove the chute and put the kernels into the popping chamber. Replace chute.
4. Place a large bowl underneath the chute and turn unit on.
5. Once the last kernel has popped, turn unit off. Pour the sugar mixture over the popped corn and sprinkle in the salt; mix to fully coat. Serve immediately.
2. Remove chute and put the kernels into the popping chamber. Replace chute.
3. Place prepared bowl underneath the chute and turn unit on.
4. Once the last kernel has popped, turn unit off. Pour the marshmallow creme over the popped corn and gently mix with a nonstick spatula until evenly coated. Spread out popcorn mixture on prepared baking sheet and bake, tossing once, until dry and golden brown in spots, about 10 to 12 minutes. Let cool.
5. Meanwhile, melt chocolate in a small heatproof bowl set over a pan of simmering water, stirring occasionally until smooth. (Alternatively, microwave in a small microwave-safe bowl using the CHOCOLATE MELT program.) Pour melted chocolate over cooled popcorn; gently toss to coat.
6. While chocolate is wet, sprinkle crushed graham crackers over top of popcorn; toss to coat well. Transfer to freezer for 5 minutes to set. Serve immediately

Nutritional information per 1-cup (250 ml) serving:
Calories 88 (48% from fat) • carb. 11g • pro. 1g
fat 5g • sat. fat 3g • chol. 12mg • sod. 118mg
calc. 1mg • fiber 1g

Nutritional information per 1-cup (250 ml) serving:
Calories 169 (4% from fat) • carb. 34g • pro. 2g
fat 4g • sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 53mg
calc. 18mg • fiber 1g

S'mores Popcorn

This popcorn recipe captures the essence of everyone's favourite campfire treat.

Makes about 10 cups (2.36 L)

Nonstick cooking spray

- $\frac{1}{3}$ cup (75 ml) popcorn kernels**
- 1 7-ounce (198 g) jar marshmallow creme, warmed to a pourable consistency**
- $\frac{2}{3}$ cup ([115 g] 4 ounces) milk chocolate chips**
- 4 sheets graham crackers (about $2\frac{1}{8}$ ounces [60 g]), finely crushed**

1. Preheat the oven to 325°F (160°C). Coat a large bowl and baking sheet with nonstick cooking spray; reserve.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

We warrant that this Cuisinart product will be free of defects in materials or workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. This warranty covers manufacturer's defects including mechanical and electrical defects. It does not cover damage from consumer abuse, unauthorized repairs or modifications, theft, misuse, or damage due to transportation or environmental conditions. Products with removed or altered identification numbers will not be covered.

This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. If your Cuisinart product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or replace it if necessary. For warranty purposes, please register your product online at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase and keep your original receipt for the duration of the limited warranty. This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discolouration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the product. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages.

Your Cuisinart product has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Centre:

Toll-free phone number:
1-800-472-7606

Address:
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Email:
consumer_Canada@conair.com

Model: CPM-150C Series

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose:

- \$10.00 for shipping and handling of the product (cheque or money order)
 - Return address and phone number
 - Description of the product defect
 - Product date code*/copy of original proof of purchase
 - Any other information pertinent to the product's return
- * The date code format we are using on unit is WWYY, representing week, and year. eg. 2424 = manufactured in 24th week of the year 2024.

Note: We recommend you use a traceable, insured delivery service for added protection.

Cuisinart will not be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. To order replacement parts or accessories, call our Customer Service Centre at 1-800-472-7606.

For more information, please visit our website at www.cuisinart.ca.

©2024 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Consumer Call Centre E-mail:
Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China
22CC084594

IB-17472-CAN-A

GARANTIE GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts. La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conserver votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux tâches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou consécutifs. Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :
Numéro sans frais : 1-800-472-7606
Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2
Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com
Modèle: Série CPM-150C
Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :
• 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
• Adresse de retour et numéro de téléphone
• Description du défaut du produit
• Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
• Toute autre information pertinente au retour du produit
* Le code de date paraît sous la forme SSA# (semaine et année). Par exemple, 2424 désigne la 24e semaine de l'année 2024.
Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas. Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca

©2024 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2
Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com
Imprimé en Chine
22CC084594

2. Mettre le beurre dans la casserole une petite quantité à la fois. Le beurre devrait commencer à fondre instantanément. Incorporer tout le beurre en fouettant. Le mélange doit être lisse et brillant. Réserver sur feu très doux.
3. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place.
4. Placer un grand bol sous la goulotte et mettre l'éclateur en marche.
5. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur. Verser le mélange de sucre sur le maïs soufflé et saupoudrer le sel. Mélanger pour bien enrober. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion
de 1 tasse (250 ml) :

88 calories (48 % provenant de lipides)
11 g de glucides • 1 g de protéines • 5 g de lipides
3 g de lipides saturés • 12 mg de cholestérol
118 mg de sodium • 1 mg de calcium • 1 g de fibres

Mais soufflé S'mores

Un classique des feux de camp en version maïs soufflé.

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)

Enduit à cuisson antiadhésif

de tasse (75 ml) de grains

de maïs

pot de 7 onces (198 g)

de tartinade à la guimauve, réchauffée jusqu'à consistance

liquide

de tasse ([1 15 g] 4 onces)

de pépites de chocolat au lait

feuilles de biscuits Graham

(environ 2 1/8 onces [60 g]),

réduites en chapelure

1. Préchauffer le four à 325°F (160°C). Vaporiser un grand bol et une plaque à pâtisserie avec un enduit à cuisson antiadhésif, réserver.
2. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement.

Remettre la goulotte en place.

3. Placer le bol sous la goulotte et mettre l'appareil en marche.
4. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur. Verser la tartinade à la guimauve sur le maïs soufflé et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule antiadhésive pour bien l'enrober. Éteindre le mélange de maïs soufflé sur la plaque à pâtisserie et cuire au four, en remuant une fois, jusqu'à ce qu'il soit sec et doré par endroits, pendant environ 10 à 12 minutes. Laisser refroidir.
5. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat dans un petit bol résistant à la chaleur posé sur une casserole d'eau frémissante, en remuant de temps à autre jusqu'à ce qu'il soit lisse. (Sinon, dans un petit bol allant au micro-ondes, utiliser la fonction pour faire fondre le chocolat.) Verser le chocolat fondu sur le maïs soufflé refroidi et remuer doucement pour l'enrober.
6. Avant que le chocolat fige, saupoudrer la chapelure de biscuits Graham sur le maïs soufflé et mélanger pour bien l'enrober. Transférer au congélateur pendant 5 minutes pour faire figer. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion
de 1 tasse (250 ml) :

169 calories (4 % provenant de lipides)
34 g de glucides • 2 g de protéines • 4 g de lipides
2 g de lipides saturés • 0 mg de cholestérol
53 mg de sodium • 18 mg de calcium • 1 g de fibres

6 g de lipides saturés • 12 mg de cholestérol
123 mg de sodium • 88 mg de calcium • 1 g de fibres

Mais soufflé au caramel

Un maïs au caramel avec un délicieux goût de beurre. Suivez ces étapes faciles pour en faire des boules de maïs soufflé qui se feront dévorer rapidement.

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)

3 cuillères à soupe (45 ml) de beurre non salé

1/3 de tasse (75 ml) de cassonade pâle tassée

2 cuillères à soupe (30 ml) de sirop de maïs clair

1 cuillères à soupe (15 ml) d'eau

1/4 de cuillère à thé (1 ml) de sel

1/4 de cuillère à thé (1 ml) de sel

de cassher

1/4 de cuillère à thé (1 ml) de bicarbonate de soude

2 cuillère à thé (10 ml) d'huile végétale

1/3 de tasse (75 ml) de grains

1. Mettre le beurre, la cassonade, le

sirop de maïs, l'eau et le sel dans une

petite casserole à fond épais. Porter le

mélange à ébullition à feu moyen-vif.

2. Pendant que le mélange de caramel

se réchauffe, retirer la goulotte de

l'éclateur de maïs et placer les grains

de maïs dans la chambre d'éclatement.

3. Remettre la goulotte en place.

Garder l'œil sur le mélange de caramel.

Utiliser un thermomètre à bonbons pour

surveiller la température du caramel.

La température devrait se situer entre

240°F (115°C) et 260°F (126°C), sans

dépasser 260°F (126°C). Le mélange

devrait épaissir légèrement après être

entré en ébullition et devenir brun doré

(environ 6 à 8 minutes). Mettre l'éclateur

de maïs en marche. Garder le caramel

chaud pendant que le maïs éclate.

4. Retirer la casserole du feu et ajouter

le bicarbonate de soude une fois que

tous les grains de maïs ont éclaté.

5.

Éteindre l'appareil. Verser la sauce

caramel en filets sur le maïs soufflé et

mélanger pour bien l'enrober. Servir

immédiatement.

6. Cette recette fait aussi de délicieuses

boules de maïs soufflé. Tapiser une

plaque à pâtisserie avec du papier

d'aluminium. Vaporiser le papier

d'aluminium et une tasse à mesurer

d'enduit sur vos mains et les frotter

ensemble. Avec la tasse à mesurer

huile, retirer 1 tasse de maïs au

caramel et former une boule. Déposer

sur le papier d'aluminium huilé. Répéter

avec le reste du maïs soufflé. Donne

de 8 à 10 boules de maïs soufflé. Si

vous ne les servez pas immédiatement,

enveloppez-les de papier cire.

Information nutritionnelle par portion

de 1 tasse (250 ml) :

89 calories (36 % provenant de lipides)

14 g de glucides • 1 g de protéines • 4 g de lipides

2 g de lipides saturés • 9 mg de cholestérol

24 mg de sodium • 1 mg de calcium • 1 g de fibres

Maïs cuit à la marmite

Un délicieux maïs cuit à

la marmite, à la maison.

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)

de tasse (60 ml) de sucre

granulé

de tasse (60 ml) de beurre non

salé coupé en petits cubes

de tasse (75 ml) de grains

de maïs

cuillère à thé (2 ml)

de sel casher ou de sel de mer

1. Verser le sucre dans une casserole à

fond épais et chauffer à feu moyen.

Laisser le sucre sur le feu pendant

environ 10 à 15 minutes en secouant

la casserole à intervalles de quelques

minutes. Le sucre devrait encore être

blanc et granuleux, mais il aura une

odeur de caramel.

RECETTES SUCRÉES

Mais soufflé style
gâteau de fête

59 calories (61 % provenant de lipides) • 5 g de glucides
1 g de protéines • 4 g de lipides • 0 g de lipides saturés
0 mg de cholestérol • 109 mg de sodium
2 mg de calcium • 1 g de fibres

de 1 tasse (250 ml) :
Information nutritionnelle par portion

- 3. Pendant que les grains de maïs éclatent, bien mélanger le reste des ingrédients.
- 4. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur. Verser le mélange d'huile sur le maïs soufflé et mélanger pour bien enrober. Servir immédiatement.

C'est la fête à chaque bouchée... mais vous n'avez pas besoin d'attendre une occasion spéciale pour en profiter.

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)

- 1/3 de tasse (75 ml) de grains de maïs
- 3 cuillères à soupe (45 ml) de beurre non salé
- 1/2 de tasse (125 ml) d'une boîte de préparation pour gâteau jaune ou blanc
- 1 de tasse (250 ml) 6 onces de pépites de chocolat blanc fondues
- 1 cuillère à thé (5 ml) d'huile végétale
- 1/3 de tasse (75 ml) de perles ou de nonpareilles arc-en-ciel, no une combinaison des deux

- 1. Préchauffer le four à 300 °F (150 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin. Réserver.
- 2. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place.
- 3. Placer un grand bol sous la goulotte et mettre l'éclateur en marche.

- 4. Pendant que les grains de maïs éclatent, faire fondre le beurre dans une petite poêle à feu moyen-doux. Retirer du feu et réserver. (Sinon, dans un petit bol alliant au micro-ondes, utiliser la fonction pour faire fondre le beurre.)
- 5. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur.
- 6. Verser le beurre fondu en filets sur le maïs soufflé et mélanger pour enrober.

Étaler sur la plaque à pâtisserie. Tamiser le mélange à gâteau sec sur le maïs soufflé beurré et mélanger pour enrober uniformément. Cuire le maïs soufflé 10 minutes en remuant une fois à la mi-cuisson. (Cette étape, appelée traitement thermique, élimine le risque d'ingestion de bactéries nocives qui se retrouvent dans les ingrédients crus, comme la farine utilisée dans la préparation pour gâteau en boîte. Elle sert aussi à faire disparaître le goût de la farine crue, ce qui donne au maïs soufflé la délicieuse saveur de gâteau!)

- 7. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat blanc dans un petit bol résistant à la chaleur posé sur une casserole d'eau frémissante en remuant de temps à autre jusqu'à ce qu'il soit lisse. (Sinon, dans un petit bol alliant au micro-ondes, utiliser la fonction pour faire fondre le chocolat.) Ajouter de l'huile végétale pour diluer. Garder le mélange au chaud.
- 8. À l'aide d'une fourchette, arroser le maïs soufflé refroidi de la majeure partie du chocolat blanc. Saupoudrer uniformément la majeure partie des décorations arc-en-ciel. Transférer au congélateur pour faire durcir. Briser en morceaux et disposer pour exposer le maïs soufflé sans garniture. Arroser du reste du chocolat blanc et des décorations arc-en-ciel. Transférer de nouveau au congélateur pour faire durcir. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion
de 1 tasse (250 ml) :
225 calories (35 % provenant de lipides)
33 g de glucides • 2 g de protéines • 4 g de lipides

1. Dans une petite poêle, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Faire griller les deux côtés de la branche de romarin dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elle soit foncée et croustillante, soit environ 15 secondes par côté. Transférer dans
- 3 cuillères à soupe (45 ml) d'huile d'olive extra-vierge
- 1 branche entière de romarin frais et 1 cuillère à soupe (15 ml) de romarin frais haché finement
- 1/3 de tasse (75 ml) de grains de maïs
- 1/2 cuillère à thé (2 ml) de flocons de sel de mer, et plus encore au goût
- Poivre noir fraîchement moulu, au goût
1. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place. Placer un grand bol sous la goulotte et

Remettre la goulotte en place.
Placer un grand bol sous la goulotte et mettre l'éclateur en marche.
Pendant que les grains de maïs éclatent, bien mélanger l'huile, les épices, la sauce Worcestershire et la sauce piquante. Réserver.
Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur. Ajouter les bretzels et les noix, puis verser l'huile assaisonnée sur le mélange et mélanger pour bien l'enrober.
Verser le mélange sur la plaque à pâtisserie. Cuire au four environ 20 minutes en remuant de temps à autre pour mélanger les saveurs.
Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion
de 1 tasse (250 ml) :
255 calories (55 % provenant de lipides)
24 g de glucides • 6 g de protéines • 16 g de lipides
2 g de lipides saturés • 0 mg de cholestérol
602 mg de sodium • 21 mg de calcium • 3 g de fibres

1. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place. Placer un grand bol sous la goulotte et
- 3 cuillères à soupe (45 ml) d'huile de pépins de raisin
- 1 cuillère à thé (5 ml) de poudre de chili
- 1 cuillère à thé (5 ml) de paprika
- 1/2 cuillère à thé (2,5 ml) de sel de mer
- 1/4 de cuillère à thé (1 ml) d'ail séché
- 1/4 de cuillère à thé (1 ml) d'ail granulé
- 1/8 de cuillère à thé (0,5 ml) de poivre de Cayenne
1. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place. Placer un grand bol sous la goulotte et

un essuie-tout pour absorber l'huile.
Retirer l'huile infusée du feu et laisser refroidir. Réserver la branche et l'huile.
Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place.
Placer un grand bol sous la goulotte et mettre l'éclateur en marche.
Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur. Verser l'huile de romarin en filets sur le maïs soufflé et assaisonner au goût avec du romarin haché, du sel et du poivre. Mélanger pour bien enrober. Garnir avec les feuilles de romarin frites de la branche réservée. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion
de 1 tasse (250 ml) :
60 calories (65 % provenant de lipides) • 5 g de glucides
1 g de protéines • 5 g de lipides • 1 g de lipides saturés
0 mg de cholestérol • 116 mg de sodium
1 mg de calcium • 1 g de fibres

Mais soufflé du Sud-Ouest

Le maïs soufflé et les saveurs du Sud-Ouest forment une combinaison gagnante! Ajoutez-y quelques graines de citrouille rôties pour encore plus de croquant

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)
de tasse (75 ml) de grains de maïs

3 cuillères à soupe (45 ml) d'huile de pépins de raisin

1 cuillère à thé (5 ml) de poudre de chili

1 cuillère à thé (5 ml) de paprika

1/2 cuillère à thé (2,5 ml) de sel de mer

1/4 de cuillère à thé (1 ml) d'ail séché

1/4 de cuillère à thé (1 ml) d'ail granulé

1/8 de cuillère à thé (0,5 ml) de poivre de Cayenne

Mais soufflé au beurre style cinéma

Le beurre clarifié est l'ingrédient secret de ce maïs soufflé croquant au goût de beurre bien prononcé. Cubliez les mélanges d'ingrédients artificiels! (Avec la recette suivante, vous aurez un maïs soufflé au goût bien prononcé de beurre sans qu'il soit détremé. Et en plus, il se prépare facilement au micro-ondes!)

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)

- 1 bâtonnet de beurre non salé, coupé en dés

De maïs:

- 1/3 de tasse (75 ml) de grains de maïs
- 3 cuillères à soupe (45 ml) de beurre clarifié (instructions à l'étape 1)
- 1/2 cuillère à thé (2 ml) de sel casher ou de sel de mer, ou plus au goût

1. Placer le beurre dans une tasse à mesurer en verre allant au micro-ondes. Cuire au micro-ondes à puissance ELEVEE (70 % pour un micro-ondes à puissance élevée) pendant 1 minute. Le beurre fondu se séparera en trois couches. Le beurre clarifié, un liquide jaune doré clair, se trouve au centre. Si le beurre n'est pas complètement fondu, laissez reposer. Remettre au four à micro-ondes, 30 secondes à la fois, jusqu'à obtenir trois couches bien distinctes. Laissez reposer quelques minutes, retirez la couche supérieure avec une cuillère et jeter.

2. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place.

Mélange collation au maïs soufflé

Une version plus saine des mélanges du commerce. Vous ferez fureur avec cette recette lors de votre prochaine fête.

Rendement : environ 12 tasses (2,83 L)

Information nutritionnelle par portion
de 1 tasse (250 ml) :
57 calories (63 % provenant de lipides) • 5 g de glucides
1 g de protéines • 4 g de lipides • 2 g de lipides saturés
10 mg de cholestérol • 56 mg de sodium
0 mg de calcium • 1 g de fibres

- 3. Placer un grand bol sous la goulotte et mettre l'éclateur en marche.
- 4. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur. Verser le beurre en filets sur le maïs soufflé et saler. Mélanger pour bien enrober. Saler au goût. Servir immédiatement.

- 1/3 de tasse (75 ml) de grains de maïs
- 4 cuillères à soupe (60 ml) d'huile de pépins de raisin
- 1/2 de cuillère à thé (2 ml) de paprika
- 1/4 d'origan séché
- 1/4 de cuillère à thé (1 ml) de ail granulé
- 1/2 cuillère à thé (2 ml) de sauce Worcestershire
- 1 de tasse (250 ml) de mini bretzels ou de bretzels en bâtonnets (brisés en morceaux de 1/2 pouce [1,25 cm])
- 1 1/2 tasse (375 ml) de noix mélangées rôties

- 1. Préchauffer le four à 300°F (150°C). Tapisser une plaque à pâtisserie à rebord avec du papier d'aluminium et vaporiser une petite quantité d'enduit de cuisson antiadhésif.
- 2. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement.

pour bien l'enrober. Saupoudrer le fromage romano. Assaisonner avec le reste de sel et de poivre. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion
de 1 tasse (250 ml) :
65 calories (59 % provenant de lipides) • 5 g de glucides
2 g de protéines • 4 g de lipides • 3 g de lipides saturés
12 mg de cholestérol • 69 mg de sodium
51 mg de calcium • 1 g de fibres

Mais soufflé au cari

Si vous aimez les épices indiennes, vous raffolerez de cette recette!

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)

de tasse (75 ml) de grains 1/3

de pois

cuillères à soupe (45 ml)

d'huile de pépins de raisin

cuillère à thé (10 ml)

de poudre de cari

cuillère à thé (2 ml)

de curcuma moulu 1/2

cuillère à thé (1 à 2 ml) de sel 1/4 à 1/2

casher ou de sel de mer

pinçée de poivre de Cayenne

4. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur. Verser le mélange d'huile sur le maïs soufflé et mélanger pour bien enrober. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion

de 1 tasse (250 ml) :

65 calories (60 % provenant de lipides) • 6 g de glucides
1 g de protéines • 5 g de lipides • 0 g de lipides saturés
0 mg de cholestérol • 158 mg de sodium
1 mg de calcium • 1 g de fibres

Mais soufflé Cacio e Pepe

Tout devient tellement meilleur avec un peu (ou beaucoup) de cacio e pepe – littéralement, du fromage et du poivre!

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)

de tasse (75 ml) de grains 1/3

de pois

cuillères à soupe (45 ml) de

beurre non salé, coupé en cubes

pinçée de sel casher ou de sel

de mer, ou plus au goût

cuillère à thé (10 ml) de poivre 2

noir fraîchement moulu, divisé

de tasse (1 once [125 ml]) 1/2

de fromage romano râpé

finement

1. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place.

2. Placer un grand bol sous la goulotte et mettre l'éclateur en marche.

3. Pendant que les grains de maïs éclatent, faire fondre le beurre dans une petite poêle à feu moyen-doux. Ajouter le sel et 1 cuillère à thé de poivre dans le beurre fondu; retirer du feu et réserver. (Sinon, dans un petit bol allant au micro-ondes, utiliser la fonction pour faire FONDRE LE BEURRE.)

4. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur.

5. Verser le mélange de beurre fondu en filets sur le maïs soufflé et mélanger

1 cuillères à soupe (15 ml) de graines de sésame blanches ou noires

1. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place.
2. Placer un grand bol sous la goulotte et mettre l'éclateur en marche.
3. Pendant que les grains de maïs éclatent, bien mélanger le reste des ingrédients.
4. Une fois le dernier grain de maïs éclaté, éteindre l'éclateur. Verser le mélange d'huile sur le maïs soufflé et mélanger pour bien enrober. Servir immédiatement.

Information nutritionnelle par portion

de 1 tasse (250 ml) :

76 calories (60 % provenant de lipides) • 6 g de glucides
2 g de protéines • 5 g de lipides • 0 g de lipides saturés
0 mg de cholestérol • 222 mg de sodium
4 mg de calcium • 1 g de fibres

Maïs soufflé style Butalo

Ajoutez un peu de piquant à votre maïs soufflé!

Donne environ 10 tasses (2,36 L)

1/3 de tasse (75 ml) de grains de maïs

3 cuillères à soupe (45 ml)

d'huile de pépins de raisin

2 cuillères à soupe (30 ml)

de sauce piquante

1/4 de cuillère à thé (1 ml)

de vinaigre de cidre

pinçée de sel casher

ou de sel de mer

1. Retirer la goulotte et placer les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Remettre la goulotte en place.
2. Placer un grand bol sous la goulotte et mettre l'éclateur en marche.
3. Pendant que les grains de maïs éclatent, bien mélanger le reste des ingrédients.

Sauce piquante

Sauce soya

Mélange d'herbes italiennes

Ratio beurre et assaisonnement pour maïs soufflé

2 cuillères à soupe (30 ml) de beurre fondu pour 1/4 de tasse (60 ml) de grains de maïs et au moins 1 cuillère à thé (5 ml) d'assaisonnement.

3 cuillères à soupe (45 ml) de beurre fondu pour 1/3 de tasse (75 ml) de grains de maïs et au moins 2 cuillères à thé (10 ml) d'assaisonnement.

4 cuillères à soupe (60 ml) de beurre fondu pour 1/2 tasse (125 ml) de grains de maïs et au moins 2 1/2 cuillères à thé (13 ml) d'assaisonnement.

La quantité d'assaisonnement dépend de l'intensité des ingrédients que vous utilisez – l'important est de laisser vos préférences vous guider.

Remarque : Utiliser de l'huile d'olive pour une saveur prononcée ou de l'huile de pépins de raisin pour un goût plus neutre.

RECETTES

RECETTES SALÉES

Maïs soufflé à l'asiatique

Un maïs soufflé au goût surprenant et délicieux grâce à la sauce soya et à l'huile de sésame.

Rendement : environ 10 tasses (2,36 L)

1/3 de tasse (75 ml) de grains de maïs

3 cuillères à soupe (15 ml)

d'huile de mpépins de raisin

2 cuillères à soupe (30 ml)

de sauce soya

1/2 cuillère à thé (2 ml) de sauce piquante

1/2 cuillère à thé (2 ml) d'huile de sésame

MODE D'EMPLOI

1. Verser jusqu'à 1/2 tasse de grains de maïs dans la tasse à mesurer.

2. Retirer la goulotte et verser les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. NE PAS faire fonction-ner l'éclateur sans grains de maïs dans la chambre d'éclatement.

3. Remettre la goulotte en place.

4. Placer sous la goulotte un bol suffisamment grand pour contenir jusqu'à 15 tasses de maïs soufflé.

5. Appuyer sur l'interrupteur pour mettre l'appareil en MARCHÉ.

6. Lorsque les grains de maïs cessent d'éclater, appuyer sur l'interrupteur pour dégager les grains restants et refroidir l'éclateur de maïs.

REMARQUE : L'APPAREIL DEMEURE-RA CHAUD AU TOUCHER, MAIS ASSEZ FRAIS POUR ÊTRE MANIPULÉ ET RANGÉ.

7. Une fois l'éclateur de maïs refroidi, mettre l'interrupteur en position ARRÊT et ranger l'appareil.

MISE EN GARDE : LA CHAMBRE D'ÉCLATEMENT SERA EXTRÊMEMENT CHAUDE. NE PAS RETIRER LA GOULOTTE ET NE PAS METTRE LES MAINS PRÈS DE LA CHAMBRE D'ÉCLATEMENT TANT QU'ELLE N'EST PAS COMPLÈTEMENT REFROIDIE.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher l'éclateur de maïs et laisser refroidir complètement.
-
-
-
-
-
2. Laver la goulotte et la tasse à mesurer avec un détergent doux et rincer.

3. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

REMARQUE : Ne jamais immerger l'éclateur de maïs dans l'eau.

4. Toute autre tâche d'entretien doit être effectuée par un représentant du service agréé.

TRUCS ET ASTUCES

QUANTITÉS DE MAÏS SOUFLÉ
- | Grains de maïs | | Maïs soufflé | |
|----------------------|--|-----------------------|--|
| 1/4 de tasse (60 ml) | Environ 7 tasses (1,65 L) de maïs soufflé | 1/2 de tasse (125 ml) | Environ 15 tasses (3,54 L) de maïs soufflé |
| 1/2 de tasse (75 ml) | Environ 10 tasses (2,36 L) de maïs soufflé | | |
- Les possibilités de saveurs de maïs soufflé sont infinies. Ajouter simplement du beurre fondu et vos assaisonnements préférés pour obtenir une garniture rapide, facile et délicieuse!

Pour un maïs soufflé plus croustillant et une saveur prononcée, mélangez le maïs soufflé avec votre garniture préférée et faites-le chauffer au four à 300 ° F (150°C) pendant 15 à 20 minutes sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un enduit à cuisson antiaadhésif.
- SUGGESTIONS D'ASSAISONNEMENT
- REMARQUE : IL EST TRÈS IMPORTANT D'UTILISER DES GRAINS DE MAÏS FRAIS. SI LES GRAINS DE MAÏS SONT VIEUX, ILS N'ÉCLATERONT PAS COMPLÈTEMENT OU METTRONT PLUS DE TEMPS À ÉCLATER.
- Fromage
Assaisonnement pour tacos
Poudre de chili
- 4

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Mode d'emploi	4
Nettoyage et entretien	4
Trucs et astuces	4
Suggestions d'assaisonnement	5
Recettes	5
Garantie	12

1. Tasse à mesurer les grains de maïs d'une capacité de 125 ml (½ tasse)

2. Goulotte

amovible pour le nettoyage

3. Bocal isolé

avec logo estampé en acier inoxydable pour une utilisation facile

4. Interrupteur MARCHÉ et ARRÊT

pour une utilisation facile

5. Sans BPA (non monté)

Toutes les pièces qui entrent en contact avec la nourriture sont exemptes de BPA.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirer les emballages, les étiquettes et les autocollants promotionnels de votre éclateur de maïs. S'assurer d'Avoir récupéré toutes les pièces (nommées ci-dessus) dans la section Pièces et caractéristiques) de votre nouvel éclateur de maïs avant de jeter les emballages. Vous pouvez conserver la boîte et le matériel d'emballage pour une utilisation ultérieure. Avant d'utiliser votre éclateur de maïs à air chaud EasyPop^{MD} de Cuisinart^{MD} pour la première fois, retirer le papier protecteur et les emballages. Tenir tous les sacs en plastique hors de la portée des enfants. Essuyer le bocal et la chambre d'éclatement avec un chiffon humide pour enlever la poussière résultant de l'entreposage ou du transport.

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON

1. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de débouchement que présentent



- A) Le calibre électrique indiqué sur le cordon de rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil.
 - B) Le cordon plus long doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas sur un comptoir ou une table pour éviter que quelqu'un trébuche sur le cordon ou que des enfants le tirent.
2. Des cordons de rallonge peuvent être utilisés avec prudence.
 3. Si un cordon de rallonge est utilisé :

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques nécessite quelques précautions élémentaires, dont les suivantes :

1. Lire le mode d'emploi.
2. **Débrancher l'appareil de la prise quand il n'est pas en utilisation et avant de le nettoyer.** Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces, et avant le nettoyage.
3. Pour vous protéger des décharges électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les fiches, ni l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
4. Assurer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux.
5. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui ne fonctionne pas ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de service autorisé le plus près pour un examen, une réparation ou un réglage.
6. L'usage d'accessories non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
7. Ne jamais mettre d'huile ni de beurre dans la chambre d'éclatement et ne jamais faire fonctionner l'éclateur sans grains de maïs dans la chambre d'éclatement.
8. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou d'un comptoir, et ne pas le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil près d'un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique, ou sur celui-ci, ni dans un four chaud.
11. Pour débrancher l'appareil, faire passer l'interrupteur à la position ARRET, puis retirer la fiche de la prise murale.
12. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que l'usage domestique prévu.
13. Ne pas laisser l'appareil branché dans une prise murale sans surveillance.
14. **ATTENTION** – Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des brûlures. Lire les instructions pour connaître le mode d'emploi.
15. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser plutôt la poignée ou le bouton.

CONSERVER LES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON

AVIS

Cet appareil possède une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, cette fiche est conçue afin d'être insérée d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Pièces et caractéristiques	3
Avant la première utilisation	3
Instructions pour le cordon	3

16. Débrancher l'appareil de la prise quand il n'est pas en utilisation et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.
17. Faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
18. Ne pas utiliser l'appareil dans une armoire à appareils ménagers ou sous une armoire de l'appareil dans une armoire à appareils ménagers, toujours à débrancher l'appareil de la prise électrique. Sinon, cela peut entraîner un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche aux parois de l'armoire ou si la porte de l'armoire touche à l'appareil lors de la fermeture.

Pour votre sécurité et pour profiter pleinement de votre appareil,
toujours lire le mode d'emploi attentivement avant de l'utiliser.

Éclateur de maïs à air chaud EasyPop^{MD}

Série CPM-150C



LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES

Cuisinart^{MD}