

Cuisinart^{MC}

**LIVRET DE
DIRECTIVES ET
DE RECETTES**



Éclateur de maïs à air chaud easy pop^{MC}

Série CPM-100C

Afin de profiter de ce produit en toute sécurité, veuillez lire le livret de directives avant l'usage.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les directives.
2. Toujours débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
3. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas placer le cordon d'alimentation, la fiche ni l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. On doit exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
5. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui ne fonctionne pas, qui a fait une chute ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus près à des fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
6. L'usage d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
7. Ne jamais déposer de l'huile ou du beurre dans la cavité d'éclatement, et ne pas utiliser l'éclateur sans grains de maïs dans la cavité d'éclatement.
8. Ne pas utiliser l'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 sur ou près d'un élément au gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Afin de débrancher l'appareil, placer l'interrupteur à OFF, puis retirer la fiche de la prise murale.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu.
13. Ne pas laisser l'appareil branché sans surveillance.
14. ATTENTION : Un mauvais usage de cet appareil peut entraîner des brûlures. Lire le manuel de directives pour connaître la façon appropriée d'utiliser l'appareil.
15. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser une poignée ou un bouton.
16. Toujours débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant

d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.

17. L'usage d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant peut entraîner des blessures.
18. On doit faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile ou un autre liquide chaud.
19. Ne pas utiliser cet appareil dans une armoire à petits appareils ménagers, ni sous une armoire. Lors du rangement de l'appareil dans une armoire à petits appareils ménagers, on doit toujours débrancher l'appareil de la prise électrique. Sinon, cela pourrait 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.

CONSERVER CES DIRECTIVES POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

DIRECTIVES SPÉCIALES AU SUJET DU CORDON D'ALIMENTATION

AVIS

Cet appareil est muni d'un cordon à débranchement rapide et d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Le cordon à débranchement rapide est conçu afin de se débrancher rapidement de l'appareil lorsqu'une force de tirage est appliquée. Afin de réduire les risques de chocs électriques, l'appareil est muni d'une fiche polarisée qui est conçue afin d'être insérée d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, on doit communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	2
Pièces et caractéristiques	3
Avant le premier usage	3

Directives au sujet du cordon d'alimentation	3
Nettoyage et entretien	4
Trucs et suggestions	4
Suggestions d'assaisonnements	4
Recettes	5
Garantie	10

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. Godet à mesurer/réchauffer le beurre
Capacité de ½ tasse (125 ml)
2. Glissière à éclatement
Amovible pour lavage au lave-vaisselle
3. Boîtier froid au toucher
Affichant un élégant logo en relief
4. Interrupteur de mise en marche/arrêt
Facile à manipuler
5. Sans BPA
Tous les matériaux qui entrent en contact avec les aliments sont libres de BPA.

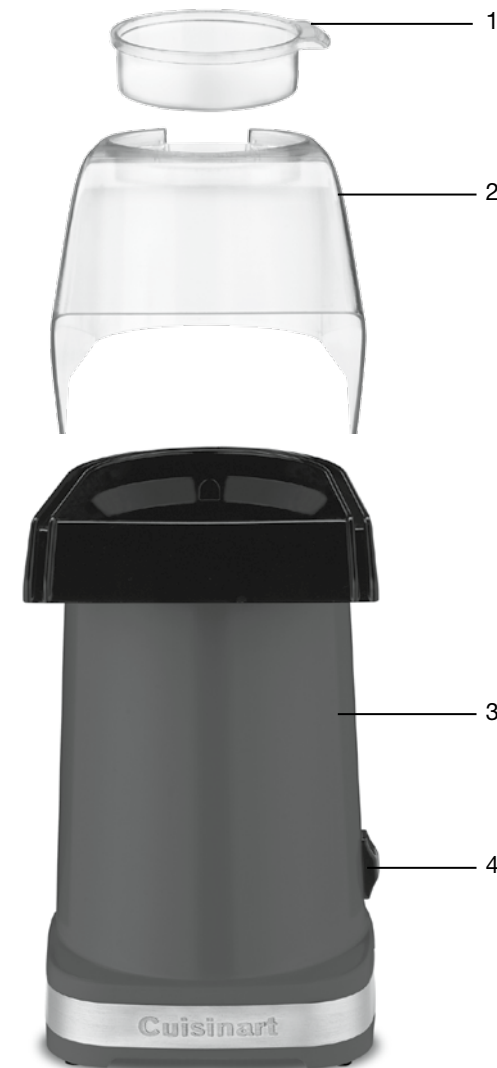
AVANT LE PREMIER USAGE

Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes promotionnelles et auto-collants de l'éclateur de maïs. Assurez-vous que toutes les pièces (indiquées ci-dessus dans la section Pièces et caractéristiques) de votre nouvel éclateur à maïs sont incluses avant de jeter le matériel d'emballage. Nous vous suggérons de conserver la boîte et le matériel d'emballage au cas où vous en auriez besoin plus tard. Gardez tous les sacs en plastique hors de la portée des enfants. Avant d'utiliser votre éclateur de maïs à air chaud Easy Pop^{MC} pour la première fois, retirez tout le papier protecteur et l'emballage. Essuyez le boîtier et la cavité intérieure avec un linge humide afin d'enlever la poussière provenant de l'entrepôt ou de l'expédition.

DIRECTIVES AU SUJET DU CORDON D'ALIMENTATION

1. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un cordon plus long.

2. On peut utiliser une rallonge électrique en faisant preuve d'une grande prudence.
3. Si on doit utiliser une rallonge électrique :
 - a. Le calibre électrique indiqué sur la rallonge doit être égal ou plus élevé que le calibre électrique de l'appareil.
 - b. La rallonge doit être placée de façon à ne pas pendre sur le comptoir ou la table, où des enfants peuvent le tirer ou trébucher dessus par inadvertance.



DIRECTIVES DE FONCTIONNEMENT

1. Remplissez le godet à mesurer/réchauffer le beurre avec un maximum de ½ tasse de grains de maïs.
2. Retirez la glissière de l'appareil et versez les grains de maïs dans la cavité d'éclatement.
NE PAS mettre l'appareil en marche sans grains de maïs dans la cavité.
3. Remettez la glissière en place et insérez le godet.
4. Ajoutez 2 c. à table de beurre dans le godet (optionnel).
REMARQUE : Ne déposez jamais de beurre ou d'huile dans la cavité d'éclatement.
5. Placez un bol sous la glissière assez grand pour recevoir jusqu'à 15 tasses de maïs éclaté.
6. Placez l'interrupteur à ON.
7. Placez l'interrupteur à OFF lorsque les grains sont tous éclatés.



ATTENTION : UNE FOIS LE MAÏS ÉCLATÉ, LA CAVITÉ D'ÉCLATEMENT EST EXTRÊMEMENT CHAUDE. NE RETIREZ PAS LA GLISSIÈRE ET NE PLACEZ PAS VOS MAINS PRÈS DE LA CAVITÉ AVANT QUE L'APPAREIL NE SOIT COMPLÈTEMENT REFROIDI.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'éclateur de maïs et laissez-le se refroidir complètement.
2. Déposez la glissière et le godet à mesurer au lave-vaisselle, ou lavez-les avec un détergent doux et rincez-les soigneusement.
3. Vous pouvez essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge humide.

Remarque : N'immergez jamais l'éclateur de maïs dans de l'eau.

4. Tout autre service doit être effectué par un représentant de service autorisé.

TRUCS ET SUGGESTIONS

QUANTITÉ DE MAÏS

Grains de maïs	Maïs éclaté
¼ tasse (50 ml)	Environ 7 tasses (1,75 L) de maïs éclaté
⅓ tasse (75 ml)	Environ 10 tasses (2,36 L) de maïs éclaté
½ tasse (125 ml)	Environ 15 tasses (3,55 L) de maïs éclaté

REMARQUE : Le maïs de première qualité est composé de grains plus gros, ce qui donne une plus grande quantité de maïs éclaté. Si vous utilisez ce type de maïs, il se peut que vous obteniez une plus grande quantité que celle indiquée ci-dessus.

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS plus de ⅓ tasse (75 ml) de grains de maïs lorsque vous utilisez du maïs de première qualité.

Les possibilités de saveurs pour du maïs éclaté sont illimitées. Il suffit d'ajouter du beurre fondu et vos assaisonnements préférés dans un bol de maïs éclaté.

Après avoir ajouté les garnitures, le maïs éclaté deviendra beaucoup plus croustillant et les saveurs sont plus intenses si le maïs garni est réchauffé au four à 300 °F (150 °C) pendant 15 à 20 minutes. Pour de meilleurs résultats, chauffez le maïs sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium enduite d'aérosol de cuisson.

REMARQUE : Il est très important d'utiliser du maïs frais. Si votre maïs n'est pas frais, les grains n'éclateront pas complètement et/ou ils peuvent prendre plus de temps à éclater.

SUGGESTIONS D'ASSAISONNEMENTS

- Fromage
- Assaisonnements pour tacos
- Poudres de chili
- Sauce piquante
- Sauces en sachet (p. ex., Alfredo)
- Sauce soja
- Herbes et assaisonnements italiens

Proportions d'assaisonnements et de beurre pour le maïs éclaté

2 c. à table (30 ml) de beurre fondu pour ¼ tasse (50 ml) de grains de maïs non éclaté et un minimum de 1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnements.

3 c. à table (45 ml) de beurre fondu pour ⅓ tasse (75 ml) de grains de maïs non éclaté et un minimum de 2 c. à thé (10 ml) d'assaisonnements.

4 c. à table (60 ml) de beurre fondu pour ½ tasse (125 ml) de grains de maïs non éclaté et un minimum de 2½ c. à thé (13 ml) à 1 c. à table (15 ml) d'assaisonnements.

La quantité d'assaisonnements dépend de l'intensité des ingrédients que vous utilisez – il est important de vous laisser guider par le goût.

Remarque : Utilisez de l'huile d'olive pour une saveur un peu plus riche, ou de l'huile de pépins de raisins qui ne laisse aucune saveur sur le maïs éclaté.

RECETTES

Maïs éclaté traditionnel

L'équilibre parfait entre le beurre et le sel. Pour ceux qui sont sensibles au sel, ajustez la quantité de sel au goût.

Donne environ 10 tasses (2,36 L)

- ⅓ tasse (75 ml) de grains de maïs
- 2 c. à table (30 ml) de beurre non salé, coupé en petits cubes
- ½ à ¾ c. à thé (2 à 3,75 ml) de sel kosher ou de sel de mer

1. Retirez la glissière et déposez les grains de maïs dans la cavité d'éclatement. Remettez la glissière en place et insérez le godet à réchauffer le beurre.
2. Déposez le beurre dans le godet à réchauffement, placez un grand bol sous la glissière et mettez l'appareil en marche.
3. Une fois les derniers grains de maïs éclatés, arrêtez l'appareil. Ajoutez le sel au beurre dans le godet et remuez pour bien mélanger (remarque: il se peut qu'un peu de beurre n'ait pas l'air fondu, mais lorsque vous ajouterez le sel le tout devrait être liquide).
4. Versez le mélange de beurre et sel sur le maïs éclaté et remuez pour bien enrober. Servez immédiatement.

*Information nutritionnelle par portion de 1 tasse (250 ml):
Calories 49 (40% provenant du gras) • lip. 6g • prot. 1g • gras 3g • gras sat. 1g • chol. 6mg • sod. 107mg • calc. 1mg • fibre 1g*

Maïs éclaté à l'huile d'olive

L'huile d'olive est un choix plus santé que le beurre en plus de donner une saveur plus délicieuse.

Donne environ 10 tasses (2,36 L)

- 1/3 tasse (75 ml) de grains de maïs**
2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive extra vierge
1/2 à 3/4 c. à thé (2 à 3,75 ml) de sel kosher ou de sel de mer

1. Retirez la glissière et déposez les grains de maïs dans la cavité d'éclatement. Remettez la glissière en place et insérez le godet à réchauffer le beurre.
2. Placez un grand bol sous la glissière et mettez l'appareil en marche.
3. Une fois les derniers grains de maïs éclatés, arrêtez l'appareil. Ajoutez l'huile d'olive et le sel au maïs éclaté et remuez pour bien enrober. Servez immédiatement.

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

Calories 53 (52% provenant du gras) • lip. 6g • prot. 1g • gras 3g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 118mg • calc. 1mg • fibre 1g

Maïs éclaté au pesto

Voici une façon délicieuse et amusante d'utiliser un restant de pesto.

Donne environ 10 tasses (2,36 L)

- 1/3 tasse de grains de maïs**
2 c. à table (30 ml) prepared pesto
3 c. à table (45 ml) xtra virgin olive oil

1. Retirez la glissière et déposez les grains de maïs dans la cavité d'éclatement. Remettez la glissière en place et insérez le godet à réchauffer le beurre.
2. Placez un grand bol sous la glissière et mettez l'appareil en marche.
3. Pendant que le maïs éclate, mélangez le pesto et l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
6. Une fois les derniers grains de maïs éclatés, arrêtez l'appareil. Versez le mélange de pesto/ huile sur le maïs éclaté et remuez pour bien enrober. Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion de 1 tasse (250 ml):
Calories 80 (65% provenant du gras) • lip. 6g • prot. 1g • gras 6g • gras sat. 1g • chol. 1mg • sod. 27mg • calc. 8mg • fibre 1g

Maïs éclaté au parmesan

Le parmesan donne au maïs éclaté une délicieuse saveur de fromage piquant.

Donne environ 10 tasses (2,36 L)

- 1/3 tasse (75 ml) de grains de maïs**
2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive extra vierge
1/3 à 1/2 tasse (75 à 125 ml) de parmesan râpé pincée de sel kosher ou de sel de mer

1. Retirez la glissière et déposez les grains de maïs dans la cavité d'éclatement. Remettez la glissière en place et insérez le godet à réchauffer le beurre.
2. Placez un grand bol sous la glissière et mettez l'appareil en marche.
3. Une fois les derniers grains de maïs éclatés, arrêtez l'appareil. Versez l'huile sur le maïs éclaté, puis le parmesan et le sel. Remuez pour bien enrober. Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion de 1 tasse (250 ml):
Calories 64 (53% provenant du gras) • lip. 6g • prot. 2g • gras 4g • gras sat. 1g • chol. 2mg • sod. 54mg • calc. 30mg • fibre 1g

Maïs éclaté de style Buffalo

Relevez votre maïs éclaté avec un peu de sauce piquante!

Donne environ 10 tasses (2,36 L)

- 1/3 tasse (75 ml) de grains de maïs**
3 c. à table (45 ml) d'huile de pépins de raisins
2 c. à table (30 ml) de sauce piquante
1/4 c. à thé (1 ml) de vinaigre de cidre pincée de sel kosher ou de sel de mer

1. Retirez la glissière et déposez les grains de maïs dans la cavité d'éclatement. Remettez la glissière en place et insérez le godet à réchauffer le beurre.
2. Placez un grand bol sous la glissière et mettez l'appareil en marche.
3. Pendant que le maïs éclate, remuez le reste des ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement mélangés.
4. Une fois les derniers grains de maïs éclatés, arrêtez l'appareil. Versez le mélange d'huile sur le maïs éclaté et remuez pour bien enrober. Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion 1 tasse (250 ml):

Calories 64 (53% provenant du gras) • lip. 6g • prot. 2g • gras 5g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 158mg • calc. 1mg • fibre 1g

Maïs éclaté à la mode asiatique

L'huile de soja et l'huile de sésame donnent une saveur unique et délicieuse à ce maïs éclaté.

Donne environ 10 tasses (2,36 L)

- 1/3 tasse (75 ml) de grains de maïs**
3 c. à table (45 ml) d'huile de pépins de raisins
2 c. à table (30 ml) de sauce soja
1/2 c. à thé (2 ml) de sauce piquante
1/2 c. à thé (2 ml) de sauce de sésame
1 c. à table (15 ml) de graines de sésame (blanches ou noires)

1. Retirez la glissière et déposez les grains de maïs dans la cavité d'éclatement. Remettez la glissière en place et insérez le godet à réchauffer le beurre.
2. Placez un grand bol sous la glissière et mettez l'appareil en marche.
3. Pendant que le maïs éclate, remuez le reste des ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement mélangés.
4. Une fois les derniers grains de maïs éclatés, arrêtez l'appareil. Versez le mélange d'huile sur le maïs éclaté et remuez pour bien enrober. Servez immédiatement.

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

Calories 76 (60% provenant du gras) • lip. 6g • prot. 2g • gras 5g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 222mg • calc. 4mg • fibre 1g

Maïs éclaté au cari

Si vous aimez les épices indiennes, cette recette deviendra rapidement votre préférée !

Donne environ 10 tasses (2,36 L)

- 1/3 tasse (75 ml) de grains de maïs**
3 c. à table (45 ml) d'huile de pépins de raisins
2 c. à thé (30 ml) de poudre de cari
1/2 c. à thé (2 ml) de curcuma
1/4-1/2 c. à thé (1 to 2 ml) de sel kosher ou de sel de mer pincée de poivre de cayenne

1. Retirez la glissière et déposez les grains de maïs dans la cavité d'éclatement. Remettez la glissière en place et insérez le godet à réchauffer le beurre.
2. Placez un grand bol sous la glissière et mettez l'appareil en marche.
3. Pendant que le maïs éclate, remuez le reste des ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement mélangés.
4. Une fois les derniers grains de maïs éclatés, arrêtez l'appareil. Versez le mélange d'huile sur le maïs éclaté et remuez pour bien enrober. Servez immédiatement.

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

Calories 59 (61% provenant du gras) • lip. 5g • prot. 1g • gras 4g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 54mg • calc. 2mg • fibre 1g

Maïs éclaté à la mode du sud-ouest

Tous vos saveurs préférées du sud-ouest accompagnent à merveille le maïs éclaté !

Donne environ 10 tasses (2,36 L)

- 1/3 tasse (75 ml) tasse de grains de maïs**
3 c. à table (45 ml) d'huile de pépins de raisins
1 c. à thé (5 ml) de poudre de chili
1 c. à thé (5 ml) de paprika
1/2 c. à thé (2 ml) de sel kosher ou de sel de mer
1/4 c. à thé (1 ml) d'origan séché

- 1/4 **c. à thé (1 ml) d'ail cristallisé**
 1/8 **c. à thé (0.5 ml) de poivre de cayenne**
- Retirez la glissière et déposez les grains de maïs dans la cavité d'éclatement. Remettez la glissière en place et insérez le godet à réchauffer le beurre.

- Placez un grand bol sous la glissière et mettez l'appareil en marche.
- Pendant que le maïs éclate, remuez le reste des ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement mélangés.
- Une fois les derniers grains de maïs éclatés, arrêtez l'appareil. Versez le mélange d'huile sur le maïs éclaté et remuez pour bien enrober. Servez immédiatement.

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

Calories 59 (61% provenant du gras) • lip. 5g • prot. 1g • gras 4g • gras sat. 0g • chol. 0mg • sod. 109mg • calc. 2mg • fibre 1g

Mélange de maïs et de grignotines

Voici une version santé des mélanges achetés au supermarché. Servez-le lors de votre prochaine réception : succès assuré.

Donne environ 12 tasses (2,84 L)

- aérosol de cuisson**
 1/3 **tasse (75 ml) de grains de maïs**
4 c. à table (60 ml) d'huile de pépins de raisins
 1/2 **c. à thé (2 ml) de paprika**
 1/4 **c. à thé (1 ml) d'origan séché**
 1/4 **c. à thé (1 ml) d'ail cristallisé**
 1/2 **c. à thé (2 ml) de sauce Worcestershire larme de sauce piquante**
1 tasse (250 ml) tasse de mini bretzels ou de bâtonnets de bretzels (brisés en morceaux de 1/2 pouce)
1 1/2 tasse (375 ml) de noix rôties mélangées
- Préchauffez le four à 300°F (150°C). Tapissez une plaque à cuisson avec du papier d'aluminium légèrement enduit d'aérosol de cuisson.

- Retirez la glissière et déposez les grains de maïs dans la cavité d'éclatement. Remettez la glissière en place et insérez le godet à réchauffer le beurre.
- Placez un grand bol sous la glissière et mettez l'appareil en marche.
- Pendant que le maïs éclate, mélangez l'huile, les épices, la sauce Worcestershire et la sauce piquante jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Mettez de côté.
- Une fois les derniers grains de maïs éclatés, arrêtez l'appareil. Ajoutez les bretzels et les noix mélangées, puis versez le mélange d'huile et remuez pour bien enrober.
- Versez le mélange sur la plaque à cuisson préparée. Faites cuire au four pendant 20 minutes, en remuant de temps à autre. Servez immédiatement.

Nutritional information per 1 tasse (250 ml):

Calories 255 (55% provenant du gras) • lip. 24g • prot. 6g • gras 16g • gras sat. 2g • chol. 0mg • sod. 602mg • calc. 21mg • fibre 3g

Maïs éclaté au sucre à la cannelle

Cette combinaison classique de beurre combiné avec du sucre à la cannelle donne un maïs éclaté savoureux !

Donne environ 10 tasses (2,36 L)

- 1/3 **tasse (75 ml) de grains de maïs**
3 c. à table (45 ml) de beurre non salé
2 c. à table (30 ml) de sucre cristallisé
 1/4 **c. à thé (1 ml) de cannelle (ajoutez une pincée additionnelle si vous raffolez de la cannelle!)**
pincée de sel kosher ou de sel de mer
- Retirez la glissière et déposez les grains de maïs dans la cavité d'éclatement. Remettez la glissière en place et insérez le godet à réchauffer le beurre.

- Placez un grand bol sous la glissière et mettez l'appareil en marche.

- Pendant que le maïs éclate, faites fondre le beurre dans une petite poêle sur feu moyen/faible. Une fois le beurre fondu, ajoutez le sucre, la cannelle et le sel jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène; retirez du feu et mettez de côté.
- Une fois les derniers grains de maïs éclatés, arrêtez l'appareil. Versez le mélange de cannelle et sucre sur le maïs éclaté et remuez pour bien enrober. Servez immédiatement.

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

Calories 69 (47% provenant du gras) • lip. 8g • prot. 1g • gras 4g • gras sat. 2g • chol. 9mg • sod. 14mg • calc. 2mg • fibre 1g

Maïs éclaté au caramel

Ce maïs éclaté a une saveur de caramel au beurre. Consultez les directives plus loin pour en faire de délicieuses boules de maïs éclaté.

Donne environ ten tasses (2,36 L)

- 3 c. à table (45 ml) de beurre non salé**
 1/3 **tasse (75 ml) de cassonade blonde**
2 c. à table (30 ml) de sirop de maïs léger
1 c. à table (15 ml) d'eau
 1/4 **c. à thé (1 ml) de sel**
 1/4 **c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude**
2 c. à thé (20 ml) d'huile végétale
 1/3 **tasse (75 ml) de grains de maïs**

- Déposez le beurre, la cassonade, le sirop de maïs, l'eau et le sel dans une casserole à fond épais. Placez sur feu moyen/élevé et amenez le mélange à ébullition.
- Entretemps, retirez la glissière et déposez les grains de maïs dans la cavité d'éclatement. Remettez la glissière en place et insérez le godet à réchauffer le beurre.
- Surveillez de près le mélange de caramel dans la casserole. À l'aide d'un thermomètre à sirop, vérifiez la température du caramel : elle devrait se situer entre 240°F (115°C) et 260°F(126°C), et ne pas dépasser 260°F(126°C). Une fois que le mélange atteint le point d'ébullition et prend une couleur dorée (environ 6 à 8 minutes), il devrait commencer à s'épaissir légèrement. Mettez l'éclateur de maïs en marche. Tenez le caramel au chaud jusqu'à ce que le maïs soit éclaté.

- Une fois le maïs éclaté, retirez la casserole du feu et ajoutez le bicarbonate de soude au fouet.
- Une fois les derniers grains de maïs éclatés, arrêtez l'appareil. Versez le mélange de caramel sur le maïs éclaté et remuez pour bien enrober. Servez immédiatement.
- Cette recette peut également servir à préparer de délicieuses boules de maïs éclaté. Pour ce faire, tapissez une plaque avec du papier d'aluminium légèrement enduit d'aérosol de cuisson; enduisez également une tasse à mesurer d'aérosol de cuisson et vaporisez-en une petite quantité sur vos mains. À l'aide de la tasse à mesurer huilée, prenez 1 tasse (250 ml) du maïs éclaté au caramel à la fois et formez une boule. Déposez la boule sur le papier d'aluminium huilé. Répétez le processus avec le reste du maïs éclaté; vous devriez obtenir de 8 à 10 boules. Si vous ne les servez pas immédiatement, enveloppez-les de papier ciré.

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

Calories 89 (36% provenant du gras) • lip. 14g • prot. 1g • gras 4g • gras sat. 2g • chol. 9mg • sod. 24mg • calc. 1mg • fibre 1g

Maïs éclaté classique

Préparez du maïs classique à la maison !

Donne environ 10 tasses (2,36 L)

- 1/4 **tasse (60 ml) de sucre cristallisé**
 1/4 **tasse (60 ml) de beurre non salé, coupé en petits cubes**
 1/3 **tasse (75 ml) de grains de maïs**
 1/2 **c. à thé (2 ml) de sel kosher ou de sel de mer**

- Déposez le sucre dans une casserole à fond épais et placez sur feu moyen. Laissez le sucre sur le feu pendant environ 10 à 15 minutes, en remuant la casserole toutes les deux ou trois minutes. Le sucre doit demeurer blanc et cristallisé, tout en dégageant une odeur de caramel.
- Déposez le beurre dans la casserole, une petite quantité à la fois; le beurre devrait commencer à fondre instantanément après avoir été déposé dans la casserole. Ajoutez tout le beurre en fouettant. Le mélange doit être lisse et brillant. Laissez sur feu très faible jusqu'au moment de l'utiliser.

-
3. Retirez la glissière et déposez les grains de maïs dans la cavité d'éclatement. Remettez la glissière en place et insérez le godet à réchauffer le beurre.
 4. Placez un grand bol sous la glissière et mettez l'appareil en marche.
 5. Une fois les derniers grains de maïs éclatés, arrêtez l'appareil. Versez le mélange de sucre sur le maïs éclaté et saupoudrez de sel; remuez pour bien enrober. Servez immédiatement.

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

Calories 88 (48% provenant du gras) • lip. 11g • prot. 1g • gras 5g • gras sat. 3g • chol. 12mg • sod. 118mg • calc. 1mg • fibre 1g

NOTES

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 conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la 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 taches, 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 conséquents.

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
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle:

CPM-100C

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 du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

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**

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Cuisinart offre une vaste gamme de produits de première qualité pour vous faciliter la tâche dans la cuisine et pour vous aider à...savourez la bonne vie®.

www.cuisinart.ca

©2011 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON. L4H 0L2

Adresse électronique du Centre de service à la clientèle :
Consumer_Canada@Conair.com

1-800-472-7606

Imprimé en Chine
11CC119875

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

IB-10652-CAN