

Cuisinart^{MD}

LIVRET
D'INSTRUCTIONS
ET DE RECETTES



Éclateur de maïs Cuisinart^{MD}
pour micro-ondes

CTG-00-MPMC

TABLE DES MATIÈRES

Instructions et consignes importantes de sécurité	2-4
Nettoyage et entretien	4
Recettes	5-6
Garantie	7

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

CONSERVEZ ET LISEZ CES INSTRUCTIONS

Prenez toujours les précautions élémentaires, dont les suivantes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, y compris les consignes importantes de sécurité ainsi que les conseils d'entretien et d'utilisation dans le présent manuel.**
2. **N'utilisez pas ce bol à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.**
3. **L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart pourrait causer une blessure.**
4. N'utilisez pas le bol s'il a été endommagé que quelque façon que ce soit.
5. Laissez-le refroidir avant de le manipuler ou de le déplacer.
6. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées.
7. Ne mettez pas ce bol ou le couvercle sur la cuisinière, sous un grilloir, au congélateur ou au four.
8. Procédez avec extrêmement de prudence lorsque vous servez le maïs éclaté.
9. L'utilisation de ce bol par des enfants ou à proximité d'eux requiert une supervision étroite.

10. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.
11. Ne nettoyez pas le bol avec des matières abrasives.
12. N'utilisez pas le bol à éclater le maïs sans grains de maïs ou sans couvercle.
13. Le bol est lavable au lave-vaisselle. Le couvercle doit être lavé à la main seulement.
14. Laissez refroidir le bol et le couvercle avant de les laver.
15. Ne les mettez pas sur un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou à proximité de l'un ou l'autre.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

PIÈCES

1. Couvercle
2. Bol rabattable de maïs à éclater

GUIDE DE PRÉPARATION

Grains de maïs	Durée de cuisson	Résultat
2 cuillerées à soupe (30 g)	3 minutes	5 tasses (1.18 L)
¼ de tasse (54 g)	3 minutes 45 secondes	8 tasses (1.89 L)
⅓ de tasse (67 g)	4 minutes	10 tasses (2.36 L)

REMARQUE :

1. Les durées de cuisson sont approximatives. La cuisson peut prendre plus ou moins de temps en fonction de la puissance du micro-ondes. Toutes les durées sont fondées sur un réglage du micro-ondes à intensité élevée.
2. N'utilisez pas la fonction du four à micro-ondes pour faire éclater le maïs, car elle a été conçue pour les sacs préemballés de maïs allant au micro-ondes.
3. Ne faites pas éclater le maïs pendant plus de 5 minutes, car cela pourrait le faire brûler et décolorer la surface intérieure du bol.

PRÉPARATION DU MAÏS ÉCLATÉ

1. Dépliez complètement le bol à chaque utilisation, peu importe la quantité de grains de maïs à faire éclater. Mettez la quantité recommandée de grains de maïs dans le bol. N'en mettez pas plus que la quantité maximale recommandée. Étalez uniformément les grains de maïs sur le fond du bol.
2. Mettez le couvercle en plastique sur le bol. Faites cuire le maïs au micro-ondes en fonction de la quantité de grains.
3. Le maïs éclaté est maintenant prêt. Saupoudrez du sel sur le maïs éclaté ou suivez les recettes ci-jointes.
4. Pour préparer des quantités successives de maïs éclaté, essayez le bol avec un linge propre avant chaque nouvelle quantité.
5. Posez le bol sur le comptoir, tenez-le par les poignées, puis rabattez-le pour en faciliter le rangement.

PRÉPARATION DE QUANTITÉS SUPPLÉMENTAIRES

Si vous prévoyez préparer plusieurs quantités de maïs éclaté, transférez le maïs déjà éclaté dans un autre plat de service. Suivez les étapes 1 à 4.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyez le bol après chaque utilisation. Laissez-le toujours refroidir avant de le nettoyer.
2. Le bol est lavable au lave-vaisselle.
3. Le couvercle doit être lavé à la main seulement.
4. Ne nettoyez pas le bol avec des matières abrasives.

RECETTES

Maïs éclaté au sucre à la cannelle

L'heureux mélange de beurre et de sucre à la cannelle font de ce maïs éclaté une délicieuse collation!

Donne environ 10 tasses (2.36 L)

- 1/3 de tasse (79 ml) de grains de maïs à éclater**
- 3 cuillerées à soupe (45 ml) de beurre non salé**
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de sucre cristallisé**
- 1/4 de cuillerée à thé (1 ml) de cannelle moulue (et une pincée de plus si vous aimez vraiment la cannelle!)**
- Une pincée de sel casher**

1. Mettez les grains de maïs dans le bol, puis posez le couvercle. Faites-le cuire pendant 4 minutes à intensité élevée (High). (Remarque : la puissance des micro-ondes peut varier, donc la cuisson peut prendre plus ou moins de temps en fonction du micro-ondes utilisé).
2. Pendant que le maïs éclate, faite fondre le beurre dans une petite poêle à feu moyen. Retirez la poêle du feu et réservez le beurre. Incorporez le sucre, la cannelle et le sel, puis réservez le mélange.
3. Une fois que le maïs éclaté est prêt, retirez le couvercle et versez un filet du mélange de beurre, puis saupoudrez le tout de sucre à la cannelle. Posez le couvercle et secouez le bol ou utilisez une spatule à l'épreuve de la chaleur pour bien mélanger le tout uniformément. Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion de 1 tasse (237 ml) :

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

Maïs éclaté au Parmesan

Le fromage Parmesan donne à ce maïs éclaté un goût superbe et piquant.

Donne environ 10 tasses (2.36 L)

- 1/3 de tasse (79 ml) de grains de maïs à éclater**
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) d'huile d'olive extra vierge**
- 1/3 à 1/2 tasse (79-118 ml) de fromage Parmesan râpé**
- Une pincée de sel casher**

1. Mettez les grains de maïs dans le bol, puis posez le couvercle. Faites-le cuire pendant 4 minutes à intensité élevée (High). (Remarque : la puissance des micro-ondes peut varier, donc la cuisson peut prendre plus ou moins de temps en fonction du micro-ondes utilisé).
2. Une fois que le maïs éclaté est prêt, retirez le couvercle et versez un filet d'huile sur le maïs, puis saupoudrez-le de Parmesan et de sel. Posez le couvercle et secouez le bol ou utilisez une spatule à l'épreuve de la chaleur pour bien mélanger le tout uniformément. Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion de 1 tasse (237 ml) :

*Calories 64 (53 % provenant du gras) • glucides 6 g • prot. 2 g • lipides 4 g • gras sat. 1 g
• chol. 2 mg • sod. 54 mg • calc. 30 mg • fibres 1 g*

Maïs éclaté version du Sud-ouest

*Toutes vos saveurs favorites du Sud-ouest font de ce maïs éclaté une délicieuse collation.
Incorporez quelques graines de courge grillées pour y donner plus de croquant!*

Donne environ 10 tasses (2.36 L)

- 1/3 de tasse (79 ml) de grains de maïs à éclater**
- 3 cuillerées à soupe (45 ml) d'huile de pépins de raisin**
- 1 cuillerée à thé (5 ml) de poudre de chili**
- 1 cuillerée à thé (5 ml) de paprika**
- 1/2 cuillerée à thé (2,5 ml) de sel casher**
- 1/4 de cuillerée à thé (1 ml) d'origan séché**
- 1/4 de cuillerée à thé (1 ml) d'ail en poudre**
- 1/8 cuillerée à thé (0,5 ml) de poivre de Cayenne (0.5 ml)**

1. Mettez les grains de maïs dans le bol, puis posez le couvercle. Faites-le cuire pendant 4 minutes à intensité élevée (High). (Remarque : la puissance des micro-ondes peut varier, donc la cuisson peut prendre plus ou moins de temps en fonction du micro-ondes utilisé).
2. Pendant que le maïs éclate, mélangez les épices et le sel, puis réservez le tout. Une fois que le maïs éclaté est prêt, retirez le couvercle et versez un filet d'huile sur le maïs, puis saupoudrez-le du mélange d'épices et de sel. Posez le couvercle et secouez le bol ou utilisez une spatule à l'épreuve de la chaleur pour bien mélanger le tout uniformément. Servez immédiatement.

Information nutritionnelle par portion de 1 tasse (237 ml) :

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

GARANTIE

Garantie à vie limitée

Les outils et gadgets de Cuisinart^{MD} sont garantis pour être exempts de défauts dans les matériaux et la fabrication dans le cadre d'un usage domestique normal, à partir de la date de l'achat original et pendant toute la durée de la vie de l'acheteur original. Si votre outil ou gadget s'avère défectueux pendant la durée de votre vie, nous le réparerons (ou, si nous le jugeons nécessaire, nous le remplacerons) gratuitement, sauf en ce qui a trait aux frais d'expédition et de manutention. Pour obtenir du service relatif à la garantie, veuillez communiquer sans frais avec notre Centre de service aux consommateurs, au 1-800-472-7606, ou écrivez au Centre de service aux consommateurs, Cuisinart Canada, 100 Conair Parkway, Woodbridge, Ontario, L4H 0L2. Afin de faciliter la rapidité et l'exactitude du retour de votre produit, veuillez inclure 4,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit. Assurez-vous d'inclure une adresse de retour, la description du problème relié au produit, votre numéro de téléphone et toute autre information pertinente au retour du produit. Veuillez payer par chèque ou mandat postal. Prière d'indiquer le nom de la personne à qui libeller le chèque ou le mandat de Conair Canada.

Cette garantie exclut les dommages causés suite à un accident, un mauvais usage ou un abus, y compris les dommages causés par la surchauffe, et elle ne s'applique pas aux égratignures, taches, décolorations ou autres dommages aux surfaces externes ou internes qui ne nuisent pas à l'utilité fonctionnelle de l'outil ou du gadget. Cette garantie exclut également expressément tous les dommages consécutifs ou indirects.

Cuisinart^{MD}



Robots
culinaires



Centrifugeuses



Cafetières



Batteries
de cuisine



Outils et
gadgets

Cuisinart^{MD} offre une vaste gamme de produits de grande qualité
qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant.
Essayez nos autres appareils de comptoir et nos
ustensiles de cuisson et savourez la bonne vie.

www.cuisinart.ca

©2019 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

19CC034517

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

IB-13534-CAN-A