

Cuisinart®

INSTRUCTION AND
RECIPE BOOKLET



PartyPop™ Popcorn Maker

CPM-800C

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.
Download from www.somanuals.com. All Manuals Search And Download.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions.**
2. Do not touch hot surface. Use handle or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or this appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. 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.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended household use.
14. Never steam food in the popping plate.
15. A popper that is plugged into an outlet should not be left unattended.
16. **CAUTION** - A burn can result from misuses of this product. Read instruction manual for proper operating procedure.

17. Extreme caution must be used when unloading popcorn. Always turn the unit over a counter-top so that residual hot oil or water running out will not cause burns.

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

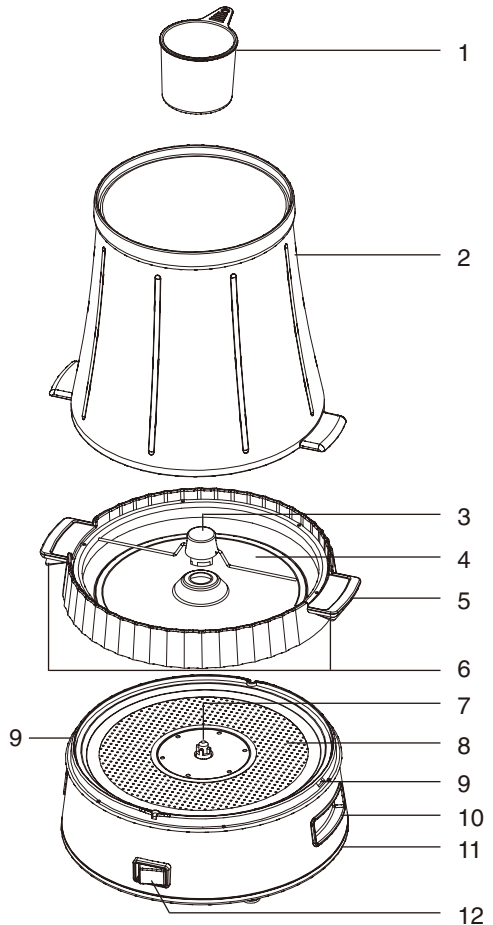
Important Safeguards	2
Introduction	2
Parts and Features	3
Before the First Use	3
Operating Instructions	4
Cleaning and Maintenance	4
Tips and Hints	5
Seasoning Suggestions	5
Recipes	6
Warranty	10

INTRODUCTION

Get ready to enjoy warm, fresh popcorn whenever you want it. Your new Cuisinart® PartyPop™ Popcorn Maker is simply sensational. It can pop up to 10 cups (2.5 L) in less than five minutes, and you decide what and how much oil and flavouring to add. And it's easy. Just turn it on, let it pop, and then flip the bowl to serve!

PARTS AND FEATURES

- 1. Measuring Cup**
½-cup (125 ml) capacity
- 2. Serving Bowl**
Plastic serving bowl with handles
- 3. Stirring Rod**
Removable stirring rod
- 4. Removable Popping Plate Assembly**
Dishwasher-safe popping plate
- 5. Handles**
Cool-touch handles for popping plate
- 6. Plate Locking Levers**
Assures popping plate is secured to the base
- 7. Rotation Shaft**
Turns stirring rod
- 8. Heater Shield**
- 9. Safety Interlocks for Plate**
- 10. Handles**
Side handles in base
- 11. Base**
Elegant stainless steel base
- 12. On/Off Switch**
Power activation



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.

Before using your Cuisinart® PartyPop™ 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 INSTRUCTION:

- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord.
- Extension cord are available and may be used if care is exercised in their use.
- If extension cord is used,
 - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the base of the appliance on a clean, flat surface. **Caution: Do not let water or any other liquid drip into the base or on the heat shield.**

2. Popping plate must lock securely to base before unit will operate. Grip the locking levers up towards the handles of popping plate, which will open the lock. Place the plate on the base (handles of popping plate should be centered just above the side handles on base, see Fig.1). Once locking levers are released, the popping plate should be locked to the base.

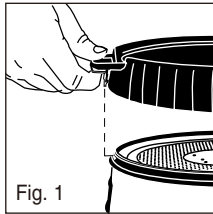


Fig. 1

NOTE: the unit will not operate if popping plate is not positioned correctly. Rotate plate very slightly back and forth until you feel the plate fall into place within the safety mechanism.

3. Add approximately 2 teaspoons (10 ml) of cooking oil to popping plate (see Tips and Hints, next page, for recommended measurements). We recommend using vegetable or canola oil, but any type is suitable except olive oil.

4. Add kernels to popping plate. **We recommend 1/2 cup (75 ml) of kernels, especially if using premium popcorn.** The measuring cup provided is 1/2-cup (125 ml) capacity, and also clearly marked for 1/4 cup (75 ml). See Tips and Hints, next page.

5. Place the inverted bowl on top of the poppin plate.

6. Plug the power cord into a standard electrical outlet.

7. Turn the power switch to ON.

8. The stirring rod will rotate and cooking will begin.

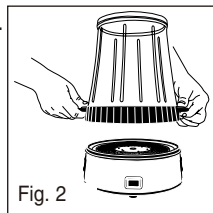


Fig. 2

9. When the popcorn has finished popping, grasp the locking lever against handles of popping plate, along with bowl handles together. Gently lift plate and bowl from the base (see fig.2). Turn over and place the

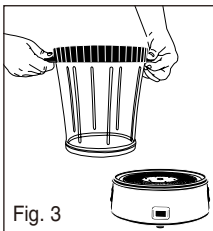


Fig. 3

bottom of bowl on a flat surface (see fig.3).

10. To avoid any burning of popcorn, flip the bowl as soon as popping is complete.

11. Lift the popping plate off the bowl by its handles, and immediately return the plate onto the base to cool (see fig.4).

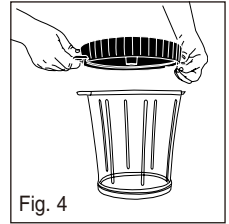


Fig. 4

CAUTION: After popping, the plate is EXTREMELY HOT. Do not put fingers near the plate. After turning the bowl over to serve, simply return popping plate directly to the base.

A slight odour or smoke may be evident as materials used in manufacturing are burned off internal parts. This is normal.

12. Rotation shaft continues turning until unit is switched OFF manually.

IMPORTANT NOTE: We recommend letting the popcorn maker cool for at least 5 to 10 minutes between popping cycles. If the heat builds up from too many consecutive cycles, a safety mechanism may shut down functioning temporarily, in order to let unit cool down again. (After 2 or more consecutive popping cycles, this might happen mid-cycle.) Once cooled to room temperature, unit will be able to start again.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean your popcorn maker after every use.

Never immerse the base of the unit in water or let water drip inside. Do not use benzene, scrubbing brushes or chemical cleaners, as these will damage the unit. Use only a damp cloth to clean exterior of the base.

Serving bowl – The serving bowl is fully immersible and dishwasher-safe. Do not clean plastic serving bowl with the scourer side of a sponge.

Popping plate – Popping plate is fully immersible and dishwasher-safe. Do not use metal utensils as these will damage the surface. The stirring rod can be removed from the popping plate for cleaning.

TIPS AND HINTS

POPCORN AMOUNTS

Kernels	Vegetable Oil	Popped Popcorn
¼ cup (50 ml)	1½ teaspoons (7 ml)	Approximately 6 cups (1.5 L) popped popcorn
⅓ cup (75 ml)	2 teaspoons (10 ml)	Approximately 8 cups (2 L) popped popcorn
½ cup (125 ml)	1 tablespoon (15 ml)	Approximately 10 cups (2.5 L) popped popcorn

Note: Premium popcorns have larger kernels, resulting in a higher yield of popcorn. If using premium popcorn, the yield of popped popcorn will be about 1 cup (250 ml) greater than stated above.

Note: DO NOT use more than ⅓ cup (75 ml) of unpopped kernels when using premium popcorn.

The seasoning possibilities for popcorn are endless. Just add melted butter and your favourite seasonings.

With toppings added, popped popcorn will become much crisper and the flavours become more intense if it is heated with desired toppings in a 300°F (150° C) oven for about 15–20 minutes before serving. For best results, heat it on a baking sheet that you have lined with foil and sprayed with cooking oil.

Note: Serving bowl should not be put into oven.

It is very important to use fresh popcorn. If your popcorn is old, the kernels will not fully pop and/or it may take a long time for them to pop.

SEASONING SUGGESTIONS

Cheese

Taco seasoning

Chili powders

Hot sauce

Packaged sauces (i.e. Alfredo)

Soy sauce

Italian seasoning and herbs

Butter/Seasoning ratios for popcorn:

2 tablespoons (30 ml) melted butter for ¼ cup (50 ml) unpopped kernels, and a minimum of 1 teaspoon (5 ml) of seasoning.

3 tablespoons (45 ml) melted butter for ⅓ cup (75 ml) unpopped kernels, and a minimum of 2 teaspoons (10 ml) of seasoning.

4 tablespoons (90 ml) melted butter for ½ cup (125 ml) unpopped kernels, and a minimum of 2½ teaspoons (12 ml) to a tablespoon 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.

RECIPES

Southwestern Popcorn

Makes sixteen ½-cup (125 ml) servings

- 8 cups (2 L) popped popcorn**
- ½ cup (125 ml) toasted pepitas**
- 3 tablespoons (45 ml) unsalted butter**
- 1 teaspoon (5 ml) chili powder**
- 1 teaspoon (5 ml) paprika**
- ½ teaspoon (2 ml) kosher salt**
- ¼ teaspoon (1 ml) dried oregano**
- ¼ teaspoon (1 ml) granulated garlic**
- ⅛ teaspoon (0.5 ml) cayenne pepper**

Place popcorn and pepitas in large mixing bowl. Melt the butter in a small skillet. Stir in the spices. Cook spices for about 2 minutes to release flavours. Pour butter over popcorn and toss to coat evenly. Serve.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:
Calories 69 (66% from fat) • carb. 3g • pro. 3g • fat 5g • sat. fat 2g • chol. 6mg • sod. 45mg • calc. 5mg • fiber 1g

Wasabi Popcorn

Makes sixteen ½-cup (125 ml) servings

- 8 cups (2 L) popped popcorn**
- 3 tablespoons (45 ml) butter**
- ½ teaspoon (2 ml) wasabi powder**
- ½ teaspoon (2 ml) salt**

Place the popcorn in a large mixing bowl. Melt the butter in a small skillet. Stir in the wasabi and salt and cook for about 3 minutes. Pour wasabi butter over popcorn and toss to coat evenly. Serve.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:
Calories 38 (72% from fat) • carb. 2g • pro. 0g • fat 3g • sat. fat 1g • chol. 6mg • sod. 74mg • calc. 1mg • fiber 0g

Cheesy Popcorn

Makes sixteen ½-cup (125 ml) servings

Variation 1

- 8 cups (2 L) popped popcorn**
- 3 tablespoons (45 ml) unsalted butter**
- ½ cup (125 ml) grated Parmesan cheese**
- ¼ teaspoon (1 ml) kosher salt**

Place the popcorn in a large mixing bowl. Melt the butter in a small skillet and stir in the cheese and salt. Pour butter mixture over popcorn and toss to coat evenly. Serve.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:
Calories 50 (70% from fat) • carb. 2g • pro. 1g • fat 4g • sat. fat 2g • chol. 8mg • sod. 56mg • calc. 34mg • fiber 0g

Variation 2

- 8 cups (2 L) popped popcorn**
- 3 tablespoons (45 ml) unsalted butter**
- 1½ tablespoons (25 ml) packaged cheese sauce mix**

Place the popcorn in a large mixing bowl. Melt the butter in a small skillet and stir in the cheese sauce mix. Pour butter mixture over popcorn and toss to coat evenly. Serve.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:
Calories 34 (63% from fat) • carb. 3g • pro. 1g • fat 2g • sat. fat 1g • chol. 6mg • sod. 31mg • calc. 3mg • fiber 0g

Asian Style Popcorn

Makes sixteen ½-cup (125 ml) servings

- 8 cups (2 L) popped popcorn**
- 3 tablespoons (45 ml) unsalted butter**
- 1½ tablespoons (25 ml) soy sauce**
- ½ teaspoon (2 ml) sesame oil**

Place the popcorn in a large mixing bowl. Melt the butter in a small skillet and stir in the soy sauce and sesame oil. Pour soy butter over popcorn and toss to coat evenly. Serve.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:
Calories 38 (70% from fat) • carb. 2g • pro. 0g • fat 3g • sat. fat 1g • chol. 6g • sod. 97mg • calc. 1mg • fiber 0g

Curry Popcorn

Makes sixteen ½-cup (125 ml) servings

- 8 cups (2 L) popped popcorn**
- 3 tablespoons (45 ml) unsalted butter**
- 2 teaspoons (10 ml) curry powder**
- ½ teaspoon (2 ml) turmeric**
- ½ teaspoon (2 ml) kosher salt**
- pinch cayenne pepper**

Place popcorn in large mixing bowl. Melt the butter in a small skillet. Stir in the spices and cook for about 2 minutes to release flavours. Pour butter over popcorn and toss to coat evenly. Serve.

*Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:
Calories 37 (69% from fat) • carb. 2g • pro. 0g • fat 3g •
sat. fat 1g • chol. 6mg • sod. 42mg • calc. 2mg • fiber 1g*

Pesto Popcorn

Makes sixteen ½-cup (125 ml) servings

- 8 cups (2 L) popped popcorn**
- 3 tablespoons (45 ml) unsalted butter**
- 4 tablespoons (90 ml) prepared pesto
(see recipe below)**

Place the popcorn in a large mixing bowl. Melt the butter in a small skillet and stir in prepared pesto. Pour pesto butter over popcorn and toss to coat evenly. Serve.

*Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:
Calories 50 (77% from fat) • carb. 2g • pro. 1g • fat 4g •
sat. fat 2g • chol. 6mg • sod. 23mg • calc. 9mg • fiber 0g*

Pesto

Makes about ¾ cup (175 ml)

- 1 small clove garlic**
- 1 ounce (30 g) Parmesan cheese,
cut into 1" (2.5 cm) cubes**
- 3 cups (750 ml) packed fresh basil**
- 1 teaspoon (5 ml) kosher salt**
- ½ cup (125 ml) extra virgin olive oil**

Insert the metal chopping blade into a food processor. With the machine running, drop the garlic down the small feed tube. Once the garlic is processed, drop the Parmesan down the small feed tube. Process for about 10 seconds. Scrape the work bowl and add the basil and salt. Process for another 5–10 seconds. With

machine running, pour olive oil down small feed tube. Allow machine to run until mixture is emulsified, about 15–20 seconds.

Popcorn Snack Mix

Makes about sixteen ½-cup (125 ml) servings

- 6 cups (1.5 L) popped popcorn**
- 1 cup (250 ml) mini pretzels or pretzel sticks**
- ¾ cup (175 ml) peanuts**
- ¾ cup (175 ml) roasted mixed nuts**
- 4 tablespoons (90 ml) unsalted butter**
- ½ teaspoon (2 ml) paprika**
- ½ teaspoon (2 ml) kosher salt**
- ¼ teaspoon (1 ml) granulated garlic**
- ½ teaspoon (2 ml) Worcestershire sauce**
- dash hot sauce**

Preheat oven to 300°F (150°C).

Prepare a sheet tray by lining it with foil; spray with cooking spray.

Place the popcorn, pretzels, and nuts in a large mixing bowl. Melt the butter in a small skillet and stir in the spices, Worcestershire and hot sauces. Pour butter mixture over popcorn and toss to coat evenly.

Pour mix onto prepared sheet tray. Bake for about 20 minutes, stirring occasionally. Serve.

*Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:
Calories 135 (50% from fat) • carb. 14g • pro. 3g • fat 7g •
sat. fat 2g • chol. 8mg • sod. 283mg • calc. 8mg • fiber 1g*

Buffalo Style Popcorn

Makes sixteen ½-cup (125 ml) servings

- 8 cups (2 L) popped popcorn**
- 3 tablespoons (45 ml) unsalted butter**
- 1½ tablespoons (25 ml) hot sauce**
- ¼ teaspoon (1 ml) cider vinegar**

Place popcorn in large mixing bowl. Melt the butter in a small skillet and stir in the hot sauce and vinegar. Pour butter over popcorn and toss to coat evenly. Serve.

*Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:
Calories 31 (66% from fat) • carb. 2g • pro. 0g • fat 2g •
sat. fat 1g • chol. 6mg • sod. 68mg • calc. 1mg • fiber 0g*

Caramel-Nut Popcorn

Makes eighteen to twenty ½-cup (125 ml) servings

8 cups (2 L) popped popcorn
½ cup (125 ml) whole almonds
½ cup (125 ml) roasted cashews
½ cup (125 ml) macadamia nuts
½ cup (125 ml) unsalted butter
½ cup (125 ml) light corn syrup
1 cup (250 ml) brown sugar
1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract
¼ teaspoon (1 ml) baking soda

Preheat oven to 300°F (150°C).

Prepare a sheet tray by lining it with foil; spray with cooking spray.

Place popcorn and nuts in a large mixing bowl that has also been sprayed with cooking spray. Reserve.

Place the butter, corn syrup, and brown sugar in a 3-quart (2.8 L) saucepan over high heat. Bring mixture to a boil. Using a candy thermometer, bring mixture to 275°F (135°C), and remove pan from heat. Stir in vanilla and baking soda very carefully, as caramel will sputter when ingredients are added.

Pour mixture over popcorn and nuts and toss immediately with a heatproof spatula.

Pour popcorn mixture out onto prepared sheet pan and place in preheated oven. Bake for about 45 minutes, stirring every 15 minutes.

Allow to cool and then break pieces up to serve.

To make popcorn balls:

Bring the butter, sugar, corn syrup mixture to 270°–275°F (132°–135°C). Follow the instructions as above: add the vanilla and baking soda, pour evenly over popcorn and nuts. Instead of placing in the oven, grease your hands well with butter and form the popcorn into balls. Be careful as the caramel is hot. Place on a lined baking tray and allow to cool completely. Once cool, serve or store individually wrapped in plastic.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:
Calories 178 (51% from fat) • carb. 21g • pro. 3g • fat 11g • sat. fat 4g • chol. 12mg • sod. 25 mg • calc. 28mg • fiber 1g

Peanut Butter Popcorn

Makes sixteen ½-cup (125 ml) servings

8 cups (2 L) popped popcorn
½ cup (125 L) light corn syrup
½ cup (125 L) granulated sugar
½ cup (125 L) unsalted butter
½ cup (125 L) peanut butter

Preheat oven to 300°F (150°C).

Prepare a sheet tray by lining it with foil; spray with cooking spray.

Place popcorn in a large mixing bowl that has also been sprayed with cooking spray and reserve.

Place the corn syrup, sugar, and butter in a 3-quart (2.8 L) saucepan over high heat. Bring mixture to a boil. Using a candy thermometer, bring mixture to 270°F (132°C), and remove pan from heat. Stir in peanut butter very carefully, as caramel can sputter when ingredients are added.

Pour mixture over popcorn and toss immediately with a heatproof spatula. Pour popcorn mixture out onto prepared sheet pan and place in preheated oven. Bake for about 45 minutes, stirring every 15 minutes.

Allow to cool and then break pieces up to serve.

Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:
Calories 137 (54% from fat) • carb. 14g • pro. 2g • fat 8g • sat. fat 4g • chol. 12mg • sod. 36mg • calc. 8mg • fiber 0g

Chocolate Popcorn

Makes sixteen ½-cup (125 ml) servings

8 cups (2 L) popped popcorn
1 cup (250 ml) roasted peanuts
4 tablespoons (90 ml) unsalted butter
½ cup (125 ml) corn syrup
½ cup (125 ml) granulated sugar
1 cup (250 ml) semisweet chocolate chips
1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract

Preheat oven to 300°F (150°C).

Prepare a sheet tray by lining it with foil; spray with cooking spray.

Place popcorn and nuts in a large mixing bowl that has also been sprayed with cooking spray. Reserve.

Place the butter, corn syrup, and sugar in a 3-quart (2.8 L) saucepan over high heat. Bring mixture to a boil. Once all the sugar is melted, and about 5 minutes after mixture comes to a boil, stir in chocolate chips and vanilla, stirring until chocolate is melted. Pour mixture over popcorn and nuts and stir to coat as evenly as possible. Pour popcorn and chocolate into prepared sheet tray.

Bake for 1 hour, stirring mixture every 15 minutes or so.

Once cool, break popcorn up into pieces and serve.

*Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:
Calories 158 (41% from fat) • carb. 22g • pro. 2g • fat 7g •
sat. fat 2g • chol. 0g • sod. 6mg • calc. 8mg • fiber 3g*

Place chocolate in a double boiler to melt. When the popcorn has cooled slightly, drizzle the melted chocolate over it.

Allow to cool completely so that the chocolate hardens, and then break into pieces to serve.

*Nutritional information per ½-cup (125 ml) serving:
Calories 323 (48% from fat) • carb. 41g • pro. 2g • fat 18g •
sat. fat 8g • chol. 24mg • sod. 40mg • calc. 17mg • fiber 4g*

Nutty Caramel Chocolate Popcorn Bark

Makes about 18–20 servings

- 8 cups (2 L) popped popcorn**
- 1 cup (250 ml) mixed roasted nuts**
- ½ cup (125 ml) unsalted butter**
- 1 cup (250 ml) light corn syrup**
- ½ cup (125 ml) brown sugar**
- ½ cup (125 ml) granulated sugar**
- 1 teaspoon (5 ml) vanilla extract**
- ¼ teaspoon (1 ml) baking soda**
- 3 cups (750 ml) semisweet chocolate morsels**

Preheat oven to 300°F (150°C).

Prepare a sheet tray by lining it with foil; spray with cooking spray.

Place popcorn and nuts in a large mixing bowl that has also been sprayed with cooking spray. Reserve.

Place the butter, corn syrup, brown sugar and granulated sugar in a 3-quart (2.8 L) saucepan over high heat. Bring mixture to a boil. Using a candy thermometer, bring mixture to 275°F (135° C) and remove pan from heat. Very carefully stir in vanilla and baking soda.

Pour mixture over popcorn and nuts and toss immediately with a heatproof spatula. Pour popcorn mixture out onto prepared sheet pan and place in preheated oven. Bake for about 45 minutes, stirring every 15 minutes.

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

This warranty supersedes all previous warranties on the Cuisinart® PartyPop™ Popcorn Maker.

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® PartyPop™ Popcorn Maker that was purchased at retail for personal, family or household use. This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart® PartyPop™ Popcorn Maker will be free of defects in material or workmanship under normal home use for three years from the date of original purchase.

For warranty purposes, we would like to suggest that you register your product on-line at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase. However, should you not wish to register on-line we recommend the consumer to maintain original receipt indicating proof of purchase. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

When calling our Authorized Service Centre for in warranty service please make reference to your model number and the manufacturing date code. This information can be found in the rating area on the body or underneath the base of your unit. The model number will follow the word Model: CPM800C. The manufacturing date code is a 4 or 5 digit number sometimes followed by a letter. Example, 40630K would designate year, month & day (2004, June 30th).

If your popcorn maker should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or, if we think it necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Consumer Service Centre toll-free at 1-800-472-7606 or write to:

Cuisinart Canada
156 Parkshore Drive
Brampton, Ont. L6T 5M1

To facilitate the speed and accuracy of your return, please also enclose \$10.00 for shipping and handling of the product. Please also be sure to include a return address, description of the product defect, product serial number, and any other information

pertinent to the product's return. Please pay by cheque or money order.

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

Your Cuisinart® PartyPop™ Popcorn Maker has been manufactured to strict specifications and has been designed for use with the Cuisinart® PartyPop™ Popcorn Maker authorized accessories and replacement parts for your model.

These warranties expressly exclude any defects or damages caused by accessories, replacement parts or repair service other than those that have been authorized by Cuisinart. These warranties exclude all incidental or consequential damages.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Centre, please remind the servicer to call our Consumer Service Centre to ensure that the problem is properly diagnosed, the product serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE™
SAVOUREZ LA BONNE VIE^{MC}



Coffeemakers
Cafetières



Food
Processors
Robots
de cuisine



Wafflemakers
Gaufriers



Toasters
Grille-pain



Cookware
Batterie de
cuisine



Ice Cream
Makers
Sorbetières

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life™.

Cuisinart offre un vaste choix de produits haut de gamme pour vous faciliter la tâche dans la cuisine. Essayez nos autres appareils de comptoir et nos batteries de cuisine et... savourez la bonne vie^{MC}.

www.cuisinart.ca

©2006 Cuisinart
Cuisinart® is a registered trademark of
CuisinartCuisinart® est une marque de commerce
déposée de Cuisinart

156 Parkshore Drive,
156 chemin Parkshore
Brampton, ON. L6T 5M1

Printed in China
Imprimé en Chine

05CC25066

G IB-5894-CAN-A

de 10,00 \$ pour les frais d'administration. Assurez-vous d'inclure une adresse de retour, une description de la défectuosité, le numéro de série du produit et tout autre renseignement pertinent au renvoi du produit.

REMARQUE : Pour plus de protection et assurer

une meilleure maintenance de tout produit Cuisinart^{MD} que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et identifiable. La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport, ni des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés.

Votre éclateur de maïs PartyPop^{MC} de Cuisinart^{MD} a été fabriqué selon des normes strictes de qualité et domestique, pour une période de trois ans à compter de la date d'achat originale. Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne à www.cuisinart.ca en vue d'en faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de conserver votre reçu de caisse original indiquant la date d'achat. Advenant que vous n'ayez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors la date de fabrication aux fins d'application de la garantie.

Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires de commerces. Nous garantissons l'éclateur de maïs PartyPop^{MC} de Cuisinart^{MD} contre les vices de matière et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation domestique, pour une période de trois ans à compter de la date d'achat originale.

Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne à www.cuisinart.ca en vue d'en faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de conserver votre reçu de caisse original indiquant la date d'achat. Advenant que vous n'ayez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors la date de fabrication aux fins d'application de la garantie.

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés, assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez cette information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro de modèle est inscrit ainsi : Modèle : CPM800C. Le code de la date de fabrication comporte 4 ou 5 chiffres qui sont parfois suivis d'une lettre. Par exemple : 40630K, désigne l'année, le mois et le jour (2004, juin, 30)

Si votre éclateur de maïs PartyPop^{MC} de Cuisinart^{MD} devait s'avérer défectueux au cours de la période de garantie, nous la réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, la remplacerons sans frais. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez téléphoner à notre service après-vente au 1-800-472-7606 ou écrire à :

Cuisinart Canada
156, chemin Parkshore
Brampton, Ont. L6T 5M1

Afin d'accélérer le retour de votre appareil, nous vous prions de joindre un chèque ou mandat-poste

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

GARANTIE

Écorce de maïs soufflé et noix au caramel au chocolat

Donne de 18 à 20 portions

2 L (8 t) de maïs éclaté

250 ml (1 t) de noix rôties mélangées

125 ml (½ t) de beurre non salé

250 ml (1 t) de sirop de maïs léger

125 ml (½ t) de cassonade

125 ml (½ t) de sucre granulé

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

1 ml (¼ c. à thé) de bicarbonate de sodium

750 ml (3 t) de morceaux de chocolat mi-amor

Préchauffer le four à 300 ° F (150 ° C).

Tapissier un moule à biscuits d'un papier d'aluminium et vaporiser d'huile végétale.

Mettre le maïs éclaté et les noix dans un grand bol à mélanger préalablement vaporisé d'huile végétale.

Mettre le beurre, le sirop de maïs, la cassonade et le sucre granulé dans une casserole de 2,8 L

(3 pintes). Amener à ébullition à feu élevé. Lorsque le mélange atteint 275 ° F (135 ° C) sur un thermomètre à bonbon, retirer du feu. Ajouter la vanille et le bicarbonate de sodium avec précaution.

Verser le caramel sur le mélange de maïs éclaté et une casserole de 2,8 L (3 pintes) et amener à ébullition (le sucre devrait être complètement fondu), incorporer les grains de chocolat et la vanille et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Verser sur le mélange de maïs éclaté et de noix; remuer pour enrober le plus uniformément possible. Verser le tout dans le moule à biscuits préparé.

résistante à la chaleur. Verser le tout dans le moule à biscuits préparé et faire cuire dans le four remuant aux 15 minutes.

Laisser refroidir et briser en morceaux pour servir.

Valeur nutritive par portion de 1/2 tasse (125 ml) :

Calories 137 (54 % de matières grasses) • glucides 14g
protéines 2g • lipides 8g • gras saturés 4g • cholestérol 12mg
• sodium 36mg • calcium 8mg • fibres 0g

Maïs éclaté au chocolat

Donne 16 portions de ½ tasse (125 ml)

2 L (8 t) de maïs éclaté

250 ml (1 t) d'arachides rôties

60 ml (¼ c. à soupe) de beurre non salé

125 ml (½ t) de sirop de maïs

125 ml (½ t) de sucre granulé

250 ml (1 t) de grains de chocolat mi-amor

5 ml (1 c.) à thé d'extrait de vanille pure

Préchauffer le four à 300 ° F (150 ° C).

Tapissier un moule à biscuits d'un papier d'aluminium et vaporiser d'huile végétale.

Mettre le maïs éclaté et les noix dans un grand bol à mélanger préalablement vaporisé d'huile végétale.

Mettre le beurre, le sirop de maïs et le sucre dans une casserole de 2,8 L (3 pintes) et amener à ébullition à feu élevé. Après 5 minutes d'ébullition (le sucre devrait être complètement fondu), incorporer les grains de chocolat et la vanille et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Verser sur le mélange de maïs éclaté et de noix; remuer pour enrober le plus uniformément possible. Verser le tout dans le moule à biscuits préparé.

Faire cuire dans le four préchauffé pendant 1 heure environ, en remuant aux 15 minutes.

Laisser refroidir et briser en morceaux pour servir.

Valeur nutritive par portion de 1/2 tasse (125 ml) :

Calories 158 (41 % de matières grasses) • glucides 22g
protéines 7g • lipides 7g • gras saturés 2g • cholestérol 0g
• sodium 6mg • calcium 8mg • fibres 3g

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Quand le maïs éclaté a refroidi un peu, verser le chocolat en filet dessus.

Laisser refroidir jusqu'à ce que le chocolat ait durci. Briser en morceaux pour servir.

Valeur nutritive par portion de 1/2 tasse (125 ml) :

Calories 323 (48 % de matières grasses) • glucides 41g
protéines 2g • lipides 18g • gras saturés 8g • cholestérol 24mg
• sodium 40mg • calcium 17mg • fibres 4g

Verser le caramel sur le mélange de maïs éclaté et de noix. Remuer immédiatement à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur.

Verser le tout dans le moule à biscuits préparé et faire cuire dans le four préchauffé pendant 45 minutes environ, en remuant aux 15 minutes.

Laisser refroidir et briser en morceaux pour servir.

Pour faire des boules de maïs éclaté :

Porter le mélange de beurre, de sirop de maïs et de sucre à une température de 270 °F à 275 °F (132 °C à 135 °C). Suivre les instructions ci-dessus : ajouter la vanille et le bicarbonate de sodium, puis verser uniformément sur le maïs éclaté et les noix. S'enduire les mains de beurre et former le mélange en boules. Attention! Le caramel est chaud! Mettre sur le moule à biscuits tapissé de papier d'aluminium et laisser refroidir complètement. Une fois refroidi, servir ou emballer individuellement dans un film de plastique pour les conserver.

Valeur nutritive par portion de 1/2 tasse (125 ml) :

Calories 178 (51 % de matières grasses) • glucides 21g • protéines 3g • lipides 11g • gras saturés 4g • cholestérol 12mg • sodium 25 mg • calcium 28mg • fibres 1g

Maïs éclaté au beurre d'arachide

Donne 16 portions de 1/2 tasse (125 ml)

2 L (8 t) de maïs éclaté

125 ml (1/2 t) de sirop de maïs léger

125 ml (1/2 t) de sucre granulé

125 ml (1/2 t) de beurre non salé

125 ml (1/2 t) de beurre d'arachide

Préchauffer le four à 300 °F (150 °C).

Tapisser un moule à biscuits d'un papier d'aluminium et vaporiser d'huile végétale.

Mettre le maïs éclaté dans un grand bol à mélanger préalablement vaporisé d'huile végétale.

Mettre de côté.

Mettre le beurre, le sirop de maïs et le sucre dans une casserole de 2,8 L (3 pintes). Amener à ébullition à feu élevé. Lorsque le mélange atteint 270 °F (132 °C) sur un thermomètre à bonbon, retirer du feu. Ajouter le beurre d'arachide avec précaution pour éviter les éclaboussures de caramel chaud.

Verser le caramel sur le mélange de maïs éclaté et remuer immédiatement à l'aide d'une spatule

Maïs éclaté piquant de style Buffalo

Donne 16 portions de 1/2 tasse (125 ml)

2 L (8 t) de maïs éclaté

45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé

25 ml (1 1/2 c. à soupe) de sauce piquante

1 ml (1/4 c. à thé) de vinaigre de cidre

Mettre le maïs éclaté dans un grand bol à mélanger. Faire fondre le beurre dans un petit poêlon et y ajouter la sauce piquante et le vinaigre. Bien mélanger. Verser sur le maïs éclaté et remuer pour enrober uniformément. Servir.

Valeur nutritive par portion de 1/2 tasse (125 ml) :

Calories 31 (66 % de matières grasses) • glucides 2g • protéines 0g • lipides 2g • gras saturés 1g • cholestérol 6mg • sodium 68mg • calcium 1mg • fibres 0g

Maïs éclaté au caramel et aux noix

Donne 18 à 20 portions de 1/2 tasse (125 ml)

2 L (8 t) de maïs éclaté

125 ml (1/2 t) d'amanides entières

125 ml (1/2 t) de noix d'acajou rôties

125 ml (1/2 t) de noix macadamia

125 ml (1/2 t) de beurre non salé

125 ml (1/2 t) de sirop de maïs léger

250 ml (1 t) de cassonade

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille pure

1 ml (1/4 c. à thé) de bicarbonate de sodium

Préchauffer le four à 300 °F (150 °C).

Tapisser un moule à biscuits d'un papier d'aluminium et vaporiser d'huile végétale.

Mettre le maïs éclaté et les noix dans un grand bol à mélanger préalablement vaporisé d'huile végétale.

taie. Mettre de côté.

Mettre le beurre, le sirop de maïs et la cassonade dans une casserole de 2,8 L (3 pintes). Amener à ébullition à feu élevé. Lorsque le mélange atteint 275 °F (135 °C) sur un thermomètre à bonbon, retirer du feu. Ajouter la vanille et le bicarbonate de sodium avec précaution pour éviter les éclaboussures de caramel chaud.

Mélange de grignotises au maïs éclaté

Poser la lame à hacher en métal dans le robot cull-nature. Le robot en marche, ajouter l'ail par le petit entonnoir. Quand l'ail est haché, ajouter le parmesan par le petit entonnoir. Hacher pendant 10 secondes environ. Râcler le bol et ajouter le basilic et le sel. Hacher pendant 5 à 10 secondes. Remettre le robot en marche et verser l'huile d'olive dans le petit entonnoir; laisser fonctionner jusqu'à l'obtention d'un mélange émulsionné, soit pendant 15 à 20 secondes environ.

Donne environ 16 portions de 1/2 tasse (125 ml)

1,5 L (6 t.) de maïs éclaté
250 ml (1 t.) de mini bretzels ou de bâtonnets
 pretzel

175 ml (3/4 t.) d'arachides
175 ml (3/4 t.) de noix mélangées rôties
60 ml (4 c. à soupe) de beurre non salé
2 ml (1/2 c. à thé) de paprika
2 ml (1/2 c. à thé) de sel kosher

1 ml (1/4 c. à thé) d'ail en poudre
2 ml (1/2 c. à thé) de sauce Worcestershire
Une lame de sauce piquante

Préchauffer le four à 300 ° F (150 ° C).

Tapisser un moule à biscuits d'un papier d'aluminium et vaporiser d'huile végétale.

Mettre le maïs éclaté, les bretzels et les noix dans un grand bol à mélanger. Faire fondre le beurre dans la sauce Worcestershire et la sauce piquante. Verser sur le maïs éclaté et remuer pour enrober uniformément.

Verser le mélange dans le moule à biscuits préparé. Faire cuire au four pendant environ 20 minutes, en remuant à l'occasion. Servir.

Valeur nutritive par portion de 1/2 tasse (125 ml) :
 Calories 135 (50 % de matières grasses) • glucides 14g • protéines 3g • lipides 7g • gras saturés 2g • cholestérol 8mg • sodium 283mg • calcium 8mg • fibres 1g

Maïs éclaté au cari

Donne 16 portions de 1/2 tasse (125 ml)

2 L (8 t.) de maïs éclaté

45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé

10 ml (2 c. à thé) de poudre de cari

2 ml (1/2 c. à thé) de curcuma

2 ml (1/2 c. à thé) de sel kosher

Une pincée de poivre de Cayenne

Mettre le maïs éclaté dans un grand bol à mélanger. Faire fondre le beurre dans un petit poëlon, y ajouter les épices et faire cuire pendant 2 minutes environ pour bien faire ressortir tous les arômes. Verser sur le maïs éclaté et remuer pour enrober uniformément. Servir.

Valeur nutritive par portion de 1/2 tasse (125 ml) :
 Calories 37 (69 % de matières grasses) • glucides 2g • protéines 0g • lipides 3g • gras saturés 1g • cholestérol 6mg • sodium 42mg • calcium 2mg • fibres 1g

Maïs éclaté au pesto

Donne 16 portions de 1/2 tasse (125 ml)

2 L (8 t.) de maïs éclaté

45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé

60 ml (4 c. à soupe) de pesto préparé

(recette ci-dessous)

Mettre le maïs éclaté dans un grand bol à mélanger. Faire fondre le beurre dans un petit poëlon et y ajouter le pesto préparé. Bien enrober uniformément. Servir.

Valeur nutritive par portion de 1/2 tasse (125 ml) :
 Calories 50 (77 % de matières grasses) • glucides 2g • protéines 1g • lipides 4g • gras saturés 2g • cholestérol 6mg • sodium 23mg • calcium 9mg • fibres 0g

Pesto

Donne environ 3/4 de tasse (175 ml)

1 petite gousse d'ail

30 g (1 oz) de Parmesan coupé en cubes de

1 po (2,5 cm)

750 ml (3 t.) de basilic frais tassé

5 ml (1 c. à thé) de sel kosher

125 ml (1/2 t.) d'huile d'olive vierge extra

Mais éclaté au fromage

Donne 16 portions de 1/2 tasse (125 ml)

2 L (8 t) de maïs éclaté
45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé
125 ml (1/2 t) de parmesan râpé
1 ml (1/4 c. à thé) de sel Kasher

Mettre le maïs éclaté dans un grand bol à

mélanger. Faire fondre le beurre dans un petit

poëlon, y ajouter le fromage et le sel. Bien

mélanger. Verser sur le maïs éclaté et remuer pour

enrober uniformément. Servir.

Valeur nutritive par portion de 1/2 tasse (125 ml) :

Calories 50 (70 % de matières grasses) • glucides 2g

• protéines 1g • lipides 4g • gras saturés 2g • cholestérol 8mg

• sodium 56mg • calcium 34mg • fibres 0g

Variante

2 L (8 t) de maïs éclaté
45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé
25 ml (1/2 c. à soupe) de préparation pour

saucé au fromage en sachet

Mettre le maïs éclaté dans un grand bol à

mélanger. Faire fondre le beurre dans un petit

poëlon et y ajouter la préparation pour saucé au

fromage. Bien mélanger. Verser sur le maïs éclaté

et remuer pour enrober uniformément. Servir.

Valeur nutritive par portion de 1/2 tasse (125 ml) :

Calories 34 (63 % de matières grasses) • glucides 3g

• protéines 1g • lipides 2g • gras saturés 1g • cholestérol 6mg

• sodium 31mg • calcium 3mg • fibres 0g

Mais éclaté à la mode asiatique

Donne 16 portions de 1/2 tasse (125 ml)

2 L (8 t) de maïs éclaté
45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé
25 ml (1/2 c. à soupe) de sauce soya
2 ml (1/2 c. à thé d'huile) de sésame

Mettre le maïs éclaté dans un grand bol à

mélanger. Faire fondre le beurre dans un petit

poëlon et y ajouter la sauce soya et l'huile de

sésame. Bien mélanger. Verser sur le maïs éclaté

et remuer pour enrober uniformément. Servir.

Valeur nutritive par portion de 1/2 tasse (125 ml) :

Calories 38 (70 % de matières grasses) • glucides 2g

• protéines 0g • lipides 3g • gras saturés 1g • cholestérol 6g

• sodium 97mg • calcium 1mg • fibres 0g

Mais éclaté à la mode du sud-ouest

Donne 16 portions de 1/2 tasse (125 ml)

2 L (8 t) de maïs éclaté
125 ml (1/2 t) de graines de citrouille grillées
45 ml (3 c. à soupe) de beurre non salé
5 ml (1 c. à thé) de poudre de Chili
5 ml (1 c. à thé) de paprika
5 ml (1 c. à thé) de sel Kasher
2 ml (1/2 c. à thé) de maïs
1 ml (1/4 c. à thé) d'organ déshydraté
1 ml (1/4 c. à thé) d'ail en poudre
0,5 ml (1/8 c. à thé) de poivre de Cayenne

Mettre le maïs éclaté et les graines de citrouille

dans un grand bol à mélanger. Faire fondre le

beurre dans un petit poëlon, y ajouter les épices et

faire cuire pendant 2 minutes environ pour bien

faire ressortir tous les arômes. Verser sur le maïs

éclaté et remuer pour enrober uniformément. Servir.

Valeur nutritive par portion de 1/2 tasse (125 ml) :

Calories 69 (66 % de matières grasses) • glucides 3g

• protéines 3g • lipides 5g • gras saturés 2g • cholestérol 6mg

• sodium 45mg • calcium 5mg • fibres 1g

Mais éclaté au wasabi

Donne 16 portions de 1/2 tasse (125 ml)

2 L (8 t) de maïs éclaté
45 ml (3 c. à soupe) de beurre
2 ml (1/2 c. à thé) de wasabi en poudre
2 ml (1/2 c. à thé) de sel

Mettre le maïs éclaté dans un grand bol à

mélanger. Faire fondre le beurre dans un petit

poëlon, y ajouter le wasabi et faire cuire pendant 3

minutes environ. Verser sur le maïs éclaté et

remuer pour enrober uniformément. Servir.

Valeur nutritive par portion de 1/2 tasse (125 ml) :

Calories 38 (72 % de matières grasses) • glucides 2g

• protéines 0g • lipides 3g • gras saturés 1g • cholestérol 6mg

• sodium 74mg • calcium 1mg • fibres 0g

Grains de maïs	Huile végétale	Quantité de maïs éclaté
1/4 tasse (60 ml)	1 1/2 c. à thé (7,5 ml)	Environ 6 t. (1,5 L) de maïs éclaté
1/3 tasse (80 ml)	2 c. à thé (10 ml)	Environ 8 t. (2 L) de maïs éclaté
1/2 tasse (125 ml)	1 c. à soupe (15 ml)	Environ 10 t. (2,4 L) de maïs éclaté

Bol de service – Le bol de service en plastique est entièrement imperméable et il va au lave-vaisselle. Ne jamais le frotter avec une éponge abrasive.

Plaque de cuisson – La plaque de cuisson est totalement imperméable et elle va au lave-vaisselle. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal sur la plaque, sous peine d'endommager la surface. La tige d'agitation est amovible pour faciliter son nettoyage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NOTE IMPORTANTE : Nous recommandons de laisser l'appareil refroidir pendant au moins 5 à 10 minutes entre chaque cycle d'éclatement, car il s'échauffe à la suite de trop nombreux cycles consécutifs. Lorsqu'il est trop chaud, un mécanisme de sécurité l'empêche de fonctionner jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi. (Après deux cycles consécutifs ou plus, le mécanisme de sûreté peut se déclencher à mi-cycle.) Une fois refroidi à la température ambiante, l'appareil pourra être remis en marche.

Il est possible que l'appareil dégage une petite odeur ou un peu de fumée la première fois que vous l'utiliserez. Cela est normal.

12. L'arbre de rotation continue à tourner jusqu'à ce que l'appareil soit mis hors tension (interrupteur à « OFF »).

Nettoyer l'éclateur de maïs après chaque usage.

Ne jamais plonger la base de l'appareil dans l'eau ni laisser de l'eau s'infiltrer à l'intérieur. Ne pas utiliser de benzène, de tampons à récurer ou des nettoyeurs chimiques, sous peine d'endommager l'appareil. Utiliser uniquement un linges humide pour essuyer l'extérieur de la base.

Bol de service – Le bol de service en plastique est entièrement imperméable et il va au lave-vaisselle. Ne jamais le frotter avec une éponge abrasive.

Plaque de cuisson – La plaque de cuisson est totalement imperméable et elle va au lave-vaisselle. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal sur la plaque, sous peine d'endommager la surface. La tige d'agitation est amovible pour faciliter son nettoyage.

Quantité de maïs éclaté

2 c. à soupe (30 ml) de beurre fondu pour 1/4 t. (60 ml) de grains de maïs à éclater et un minimum de 1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement

3 c. à soupe (45 ml) de beurre fondu pour 1/3 t. (80 ml) de grains de maïs à éclater et un minimum de 2 c. à thé (10 ml) d'assaisonnement

4 c. à soupe (60 ml) de beurre fondu pour 1/2 t. (125 ml) de grains de maïs à éclater et un minimum de 2 1/2 c. à thé (12,5 ml) à 1 c. à soupe (15 ml) d'assaisonnement

La quantité à utiliser varie selon l'assaisonnement... Laissez-vous guider par vos goûts.

SUGGESTIONS ET CONSEILS

QUANTITÉ DE MAÏS

Nota : Le maïs à éclater de première qualité est fait de gros grains qui donnent habituellement une plus grande quantité de maïs éclaté. Si vous utilisez des grains de première qualité, vous devez vous attendre à obtenir environ 1 tasse (250 ml) de plus que les quantités indiquées ci-dessus.

Nota : N'utilisez JAMAIS plus de 1/3 tasse (80 ml) de grains de maïs à éclater de qualité supérieure. Les possibilités d'assaisonnement du maïs éclaté sont illimitées. Arrosez-le simplement de beurre fondu et ajoutez-y votre assaisonnement favori.

Avec certaines garnitures, le maïs éclaté garni sera plus croustillant et plus goûteux s'il est chauffé au four à 300 °F (150 °C) pendant 15 à 20 minutes. Il suffit de le mettre au four sur une plaque à pâtisserie que vous aurez préalablement tapissé de papier d'aluminium et vaporisé d'huile végétale.

Nota : Ne mettez JAMAIS le bol de service dans le four. Il est très important d'utiliser du maïs à éclater frais, car les grains de maïs plus vieux n'éclateront pas bien ou mettront plus de temps à éclater.

SUGGESTIONS D'ASSAISONNEMENT

Fromage
Assaisonnement pour tacos
Poudres de Chili
Sauce piquante
Sauces préparées en sachet (ex. Alfredo)
Sauce soya
Assaisonnements et herbes italiens

INSTRUCTION CONCERNANT LE CORDON :

1. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long.

2. Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, mais vous devez alors faire preuve d'extrême vigilance.

3. Si vous utilisez une rallonge électrique, (A) son calibre doit être au moins équivalent à la capacité nominale de l'appareil, (B) elle doit être placée de façon qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuché dessus.

MODE D'EMPLOI

1. Déposer la base de l'appareil sur une surface propre, de niveau. **Mise en garde : Ne pas laisser de l'eau ou un autre liquide s'infiltrer dans la base ou dégoutter sur l'écran de protection de l'élément chauffant.**

2. La plaque de cuisson doit être bien assujettie à la

base pour que l'appareil fonctionne. Ramener les leviers de verrouillage vers les poignées de la plaque de cuisson pour ouvrir les verrous. Placer la plaque sur la base de sorte que ses poignées soient centrées sur les poignées latérales dans la

plaque : la plaque de cuisson devrait maintenant être verrouillée sur la base. (voir la figure 1). Relâcher les leviers de verrouillage sur les poignées latérales dans la base de sorte que ses poignées soient centrées sur les poignées latérales dans la plaque de cuisson n'est pas parfaitement verrouillée. Tourner la plaque légèrement dans un sens ou dans l'autre jusqu'à ce qu'elle soit bien assise dans le mécanisme de sécurité.

NOTA : L'appareil ne fonctionnera pas si la plaque de cuisson n'est pas parfaitement verrouillée. Tourner la plaque légèrement dans un sens ou dans l'autre jusqu'à ce qu'elle soit bien assise dans le mécanisme de sécurité.

3. Ajouter approximativement 2 cuillères à thé (10 ml) d'huile de cuisson sur la plaque de cuisson (voir les

Fig. 2



1. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long.

2. Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, mais vous devez alors faire preuve d'extrême vigilance.

3. Si vous utilisez une rallonge électrique, (A) son calibre doit être au moins équivalent à la capacité nominale de l'appareil, (B) elle doit être placée de façon qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuché dessus.

3. Si vous utilisez une rallonge électrique, (A) son calibre doit être au moins équivalent à la capacité nominale de l'appareil, (B) elle doit être placée de façon qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuché dessus.

4. Verser les grains de maïs sur la plaque de cuisson. Nous recommandons d'utiliser 1/3 de tasse (80 ml) de grains, surtout s'il s'agit de maïs à éclater de première qualité. La mesure fournie a une capacité de 1/2 tasse (125 ml), mais elle est clairement marquée pour 1/3 tasse (80 ml). Voir la rubrique « Suggestions et conseils » à la page suivante.

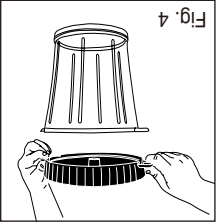
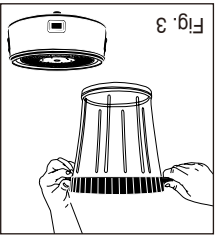
5. Poser le bol inversé sur la plaque de cuisson. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard.

7. Mettre l'appareil sous tension (interrupteur à « ON »). La tige d'agitation se mettra à tourner et le cycle de cuisson débutera.

9. Quand les grains de maïs sont tous éclatés, ramener les leviers de verrouillage contre les poignées de la plaque de cuisson et saisir les poignées du bol. Soulever le bol de la base (voir la figure 2). Inverser le bol et le déposer sur une surface de niveau (voir la figure 3). Pour éviter de brûler le maïs éclaté, inverser le bol dès que les grains de maïs ont fini d'éclater.

10. Séparer la plaque du bol en la prenant par les poignées et la remettre immédiatement sur la base pour la laisser refroidir (voir la figure 4).

MISE EN GARDE : À la fin du cycle d'éclatement, la plaque de cuisson est EXTREMEMENT CHAUDE. Prendre soin d'éviter tout contact avec la plaque. Après avoir inversé le bol pour servir le maïs éclaté, remettre la plaque directement sur la base.



INTRODUCTION

Savorez du maïs frais éclaté quand le goût vous prend, grâce à votre nouvel éclateur de maïs PartyPop^{MC} de Cuisinar^{MD}. Il est tout simplement sensationnel. Obtenez jusqu'à dix tasses (2,4 litres) de maïs éclaté en moins de cinq minutes et décidez de la sorte et de la quantité d'huile et d'assaisonnements à utiliser! C'est facile. Vous n'avez qu'à mettre l'éclateur en marche, puis qu'à regarder le bol de service se remplir de délicieux maïs éclaté!

CARACTÉRISTIQUES

1. Mesure graduée
Capacité de ½ tasse.

2. Bol de service
Bol en plastique à poignées

3. Tige d'agitation
Tige d'agitation amovible

4. Plaque de cuisson amovible
Plaque de cuisson résistante au lave-vaisselle

5. Poignées
Poignées de la plaque de cuisson qui restent froides au toucher

6. Leviers de verrouillage de la plaque
Verrouille la plaque sur la base

7. Arbre de rotation
Fait tourner la tige d'agitation

8. Ecran de protection de l'élément chauffant
9. Verrous de sécurité de la plaque

10. Poignées
Poignées latérales dans la base

11. Base
Base élégante en acier inoxydable

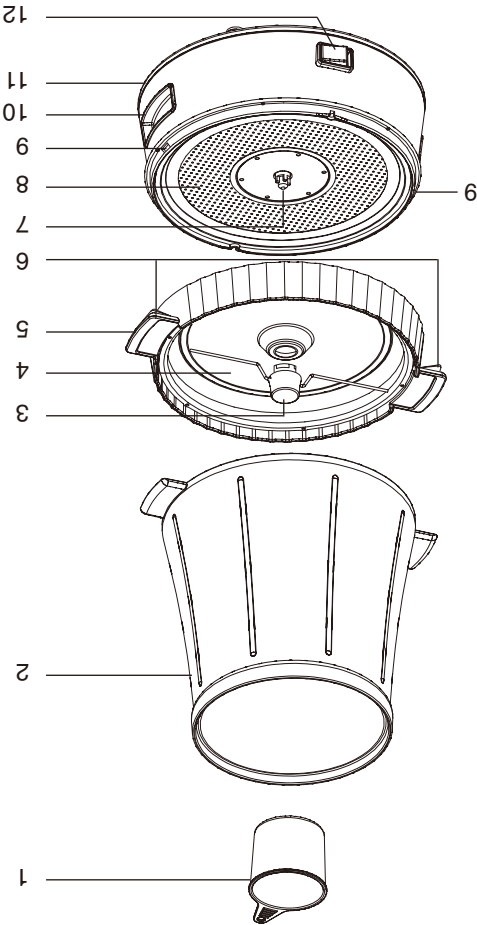
12. Interrupteur marche-arrêt
Mise sous tension

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes ou collants de promotion. Vérifiez que vous

Avant d'utiliser votre éclateur de maïs PartyPop^{MC} de Cuisinar^{MD} la première fois, retirez tout le papier et l'emballage de protection. Essayez le bœuf et l'inducteur avec un linge humide pour enlever la poussière ou les résidus de fabrication ou de transport.

avez bien toutes les pièces énumérées ci-dessus rubriquées avant de mettre le matériel d'emballage au rancart. Vous voudrez peut-être conserver la boîte et le matériel d'emballage pour un usage ultérieur.



MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. Lisez les instructions au complet.

2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.

3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

4. Il est nécessaire d'exercer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.

5. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de poser ou de déposer des pièces et avant de le nettoyer.

6. N'utilisez jamais un appareil électrique dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou après que l'appareil a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au service après-vente Cuisinat le plus proche où il sera examiné, réparé et réglé au besoin.

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

8. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table ni toucher des surfaces chaudes.

10. Ne placez pas l'appareil sur un élément de cuisine au gaz ou électrique chaud, ni à proximité.

11. Soyez des plus prudents lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.

12. Branchez toujours la fiche dans l'appareil pour commencer, puis branchez la fiche dans la prise murale. Pour débrancher, tournez le bouton à « Off » puis retirez la fiche de la prise murale.

13. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que les usages domestiques auxquels il est destiné.

14. Ne faites jamais cuire des aliments à la vapeur sur la plaque de cuisson.

15. Ne laissez pas un éclateur de maïs branché dans une prise électrique, sans surveillance.
16. Mise en garde : L'utilisation imprudente du présent appareil vous expose à des brûlures. Veuillez lire le livret d'utilisation pour connaître le mode de fonctionnement approprié.
17. Faites très attention au moment de « décharger » le maïs éclaté. Renversez toujours l'appareil au-dessus d'un comptoir pour éviter les brûlures que pourrait causer les résidus d'huile ou d'eau chaude.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INSTRUCTIONS SPÉCIALES CONCERNANT LE CORDON

REMARQUE

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si le branchement est toujours incomplet, consultez un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	2
Introduction	2
Pièces et caractéristiques	3
Avant la première utilisation	3
Mode d'emploi	4
Nettoyage et entretien	5
Suggestions et conseils	5
Suggestions d'assaisonnement	5
Recettes	6
Garantie	10

Pour votre sécurité et votre agrément, prenez toujours le temps de lire le livret d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

Éclateur de maïs PartyPop^{MC}

CPM-800C



**LIVRET
D'UTILISATION ET
DE RECETTES**

Cuisinart®

Download from www.Somanuals.com. All Manuals Search And Download.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>