

Cuisinart®

INSTRUÇÕES E RECEITAS



Pipoqueira EasyPop™

Série CPM-900

Para sua segurança e para desfrutar continuamente deste aparelho, leia atentamente as instruções antes de usar.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Quando usar aparelhos elétricos, seguir sempre precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. **Leia todas instruções.**
2. Não toque em superfícies quentes. Usar as alças ou botões.
3. Para proteger contra risco de choque elétrico, não submergir o fio, plugues ou o aparelho em água ou outro líquido.
4. É necessário exercer estreita supervisão quando qualquer aparelho doméstico for usado por ou perto de crianças.
5. Desconectar da tomada quando não estiver em uso ou antes de limpar. Deixar esfriar antes de colocar ou tirar peças e antes de limpar o aparelho.
6. Não operar aparelhos domésticos com fio ou plugue danificado, depois de apresentar mal funcionamento ou se ele estiver danificado de qualquer forma. Levar o aparelho ao serviço autorizado mais próximo para ser examinado, consertado ou ajustado.
7. O uso de acessórios ou adaptações não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
8. Não usar em ambiente externos.
9. Não deixar o fio pendurado sobre a extremidade de mesas ou balcões nem tocar superfícies quentes.
10. Não colocar sobre ou perto de queimador a gás ou elétrico ou em forno aquecido.
11. Tomar extrema cautela ao mover aparelhos que contenham óleo quente ou outros líquidos quentes.
12. Afixar sempre o plugue no aparelho primeiro e depois o plugue do fio à tomada da parede. Para desligar, desligar todos os controles e remover o plugue da tomada da parede.
13. Não usar aparelho doméstico para outro uso exceto aquele para o qual ele foi projetado.
14. Nunca cozinhar alimentos na placa de estourar.
15. Sempre que a máquina estiver ligada na tomada, ela não deve ficar sem assistência.
16. **CUIDADO** – o mal uso do aparelho pode causar queimadura. Leia o manual de instruções para conhecer o procedimento operacional.

17. Deve-se tomar extremo cuidado para tirar a pipoca. Virar sempre o aparelho sobre o balcão, para que resíduos de óleo quente ou água que saem não causem queimaduras.

GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO

CONTEÚDO

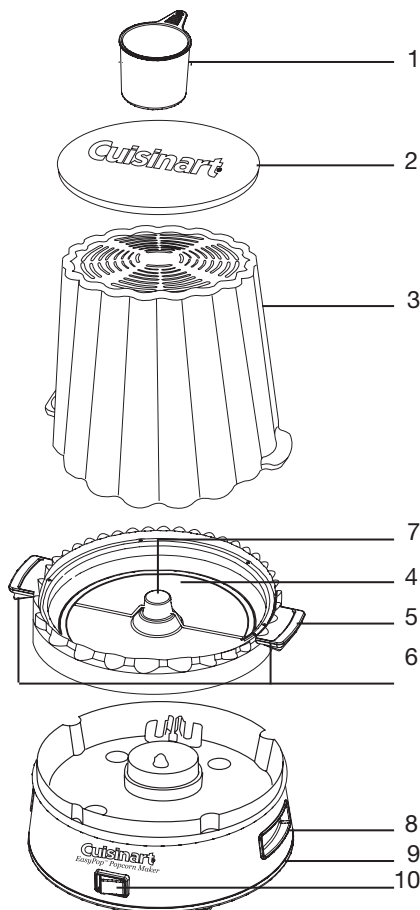
Informações Importantes	2
Introdução	2
Peças e Características	3
Antes de Usar Pela Primeira Vez	3
Instruções do Fio de Força	3
Instruções Operacionais	4
Limpeza e Manutenção	4
Dicas e Sugestões	5
Sugestões de Temperos	5
Receitas	6
Tabela de Conversão	9
Garantia.	10

INTRODUÇÃO

Prepare-se para desfrutar de pipoca quente e fresquinha sempre que quiser. Sua nova Pipoqueira EasyPop™ Cuisinart® é simplesmente sensacional. Ela pode estourar até 10 xícaras em menos de cinco minutos, e você decide o que e quanto óleo e sabores adicionar. E é fácil. Basta ligá-la, deixá-la estourar e encher a vasilha para servir!

PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

- 1. Xícara p/ medir**
Capacidade de ½ xícara
- 2. Tampa do recipiente**
- 3. Recipiente de Servir**
Recipiente plástico para servir, com ventilação embutida, tampa e alças
- 4. Conjunto Removível da Placa de Estourar**
Placa que pode ser lavada na máquina lava-louça
- 5. Alças com Trava de Segurança p/ a Placa**
Alças frias ao toque da placa de estourar
- 6. Alavancas da Placa de Estourar**
Assegura que a placa de estourar fique firme na base
- 7. Eixo Giratório**
Gira a haste que mexe o milho
- 8. Alças**
Alças laterais da base
- 9. Base**
Elegante base em aço inoxidável
- 10. Chave On/Off [Ligar/Desligar]**
Ativa a força



ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

Remover toda embalagem e rótulos promocionais ou etiquetas da pipoqueira.

Certifique-se que todas as peças relacionadas acima foram incluídas com sua pipoqueira antes de jogar fora qualquer material de embalagem.

Você pode guardar a caixa e materiais de embalagem para usar no futuro.

Guardar sacos plásticos longe de crianças.

Antes de usar sua Pipoqueira EasyPop™ Cuisinart® pela primeira vez, remover todo papel protetor que envolve o aparelho. Passar um pano úmido no alojamento e na câmara interna, para remover qualquer poeira do estocamento ou embarque.

INSTRUÇÕES DO FIO

1. É fornecido um fio curto de suprimento de força para reduzir o risco dele enroscar ou tropeçarem sobre um fio longo.
2. Pode-se usar cabo de extensão, se for tomado cuidado para seu uso.
3. Se for usado cabo de extensão:
 - A) A potência nominal marcada no cabo de extensão deve ser pelo menos igual à potência nominal do aparelho.
 - B) O cabo mais longo deve ser arrumado de forma a não ficar pendurado sobre o balcão ou mesa, onde poderia ser puxado por crianças ou onde possam tropeçar nele.

INSTRUÇÕES OPERACIONAIS

1. Colocar a base do aparelho sobre uma superfície limpa e plana. **Cuidado: Não deixar água ou qualquer outro líquido respingar na base ou sobre a proteção de calor.**

2. A placa de estourar deve estar firmemente travada na base para funcionar. Segurar as alavancas para cima em direção às alças da placa de estourar que abrem a trava. Colocar a placa sobre a base (as alças da placa devem ficar no centro acima das alças laterais da base (Fig.1).

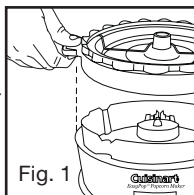


Fig. 1

Quando as alavancas são liberadas, a placa de estourar deve ficar travada na base.

NOTA: O aparelho não funciona se a placa de estourar não estiver posicionada corretamente. Girar a placa um pouco para frente e para trás até sentir que a placa está no lugar.

3. Adicionar aprox. 2 colh. chá de óleo de cozinha na placa de estourar (ver as recomendações em medidas em Dicas e Sugestões na página seguinte). Recomendamos usar óleo vegetal ou de canola, mas qualquer tipo é adequado, exceto azeite de oliva.

4. Adicionar o milho na placa de estourar. **Recomendamos 1/3 xic. de milho, especialmente se for usado milho especial.** A xícara de medida fornecida tem capacidade de 1/2 xícara e também possui uma marca para 1/3 xícara. Ver Dicas e Sugestões na próxima página.

5. Colocar a vasilha invertida sobre a placa de estourar.

6. Conectar o fio de força a uma tomada elétrica padrão.

7. Ligar a chave de força em ON.

8. A haste móvel gira e o cozimento começa.

9. Quando o milho parar de estourar, desligar o aparelho. Colocar a tampa sobre o recipiente (antes de temperar). Segurar as alavancas de trava contra

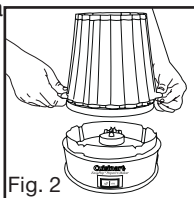


Fig. 2

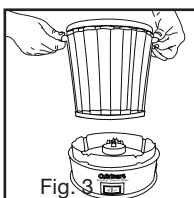


Fig. 3

as alças da placa de estourar junto com as alças do recipiente. Levantar suavemente a placa e o recipiente da base (Fig.2). Virar e colocar o fundo do recipiente sobre superfície plana (Fig.3).

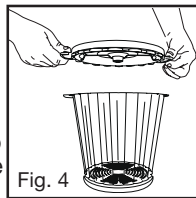


Fig. 4

10. Para evitar queimar a pipoca, sacudir o recipiente assim que acabar de estourar.

11. Levantar a placa de estourar para fora do recipiente pelas alças e devolver imediatamente a placa à base para esfriar (Fig.4).

CUIDADO: Após estourar, a placa estará EXTREMAMENTE QUENTE. Não colocar os dedos perto da placa. Após virar o recipiente para servir, basta colocar a placa diretamente na base.

Um ligeiro odor ou fumaça pode aparecer conforme peças internas dos materiais de fabricação são queimados. Isso é normal.

12. O eixo de rotação continua a girar até que o aparelho seja desligado manualmente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpar a pipoqueira a cada uso.

Nunca submergir a base do aparelho em água nem deixar água pingar dentro dele. Não usar benzeno, escova abrasiva ou limpadores químicos que danifiquem o aparelho. Usar pano úmido para limpar o exterior da base.

Recipiente de servir – O recipiente de servir é totalmente submergível e pode ser lavado na máquina de lavar louça. Não limpar o recipiente de plástico com esponja abrasiva.

Placa de estourar – A placa de estourar é totalmente submergível e pode ser lavada na máquina de lavar louça. Não usar utensílios de metal, pois danificam a superfície. A placa de estourar e a haste giratória permanecem montadas para limpar. Não colocar a placa de estourar na máquina de lavar louça até que ela esfrie.

DICAS E SUGESTÕES

QUANTIDADE DE PIPOCA

Milho	Óleo Vegetal	Pipoca Estourada
¼ xíc.	1½ colh. chá	Aprox. 6 xíc. de pipoca estourada
⅓ xíc.	2 colh. chá	Aprox. 8 xíc. de pipoca estourada
½ xíc.	1 colh. chá	Aprox. 10 xíc. de pipoca estourada

Nota: Milhos especiais são maiores, resultando num rendimento maior de pipoca.

Se usar pipoca especial, o rendimento de pipoca estourada será cerca de 1 xíc. maior do que mostrado acima.

Nota: NÃO usar mais de ⅓ xíc. de milho quando usar pipoca especial.

As possibilidades de tempero para pipoca são infinitas. Basta adicionar manteiga derretida e seus temperos favoritos numa vasilha de pipoca.

A pipoca estourada se torna mais crocante e os aromas se intensificam se ela for aquecida com a cobertura desejada em forna a 175°C por 15 a 20 min. antes de servir. Para obter melhores resultados, aquecer a pipoca sobre papel para assar untado com spray.

Nota: O recipiente de servir não deve ser levado ao forno.

É muito importante usar pipoca fresca.

Se a pipoca for velha, os milhos não estouram totalmente e/ou pode levar mais tempo para estourar.

SUGESTÕES DE TEMPERO

Queijo

Tempero para taco

Pimentas

Molho quente

Molhos prontos

Molho de soja

Tempero italiano e ervas

Proporção de Manteiga/Tempero

2 colh. sopa de manteiga derretida por ¼ xíc. de milho e no mínimo 1 colh. chá de tempero

3 colh. sopa de manteiga derretida para 1/3 xíc. de milho e no mínimo 2 colh. chá de tempero

4 colheres de sopa de manteiga derretida para ½ xíc. de milho e no mínimo 2½ colh. de chá a uma colher de sopa de tempero

A quantidade de tempero depende da intensidade dos ingredientes usados – é importante deixar que seu paladar seja seu guia.

RECEITAS

Pipoca Wasabi

Rende 16 porções de ½ xícara

- 8** xícaras de pipoca estourada
- 3** colheres de sopa de manteiga
- ½** colher de chá de pó wasabi
- ½** colher de chá de sal

Colocar a pipoca em uma vasilha grande. Derreter a manteiga numa frigideira pequena. Adicionar o wasabi e o sal e cozinhar por cerca de 3 min. Despejar a manteiga wasabi sobre a pipoca e sacudir para misturar. Servir.

informações nutricionais por porção de ½ xícara:

Calorias 38 (72% de gord.) • carb. 2g • prot. 0g • gord. 3g
• gord.sat. 1g • col. 6mg • sód. 74mg • cálc. 1mg • fibra 0g

Pipoca ao Estilo Asiático

Rende 16 porções de ½ xícara

- 8** xícaras de pipoca estourada
- 3** colheres de sopa de manteiga sem sal
- 1½** colheres de sopa de molho de soja
- ½** colher de chá de óleo de gergelim

Colocar a pipoca numa vasilha grande. Derreter a manteiga numa frigideira pequena e adicionar o molho de soja e o óleo de gergelim. Despejar a manteiga com soja na pipoca e misturar. Servir.

informações nutricionais por porção de ½ xícara:

Calorias 38 (70% de gord.) • carb. 2g • prot. 0g • gord. 3g
• gord.sat. 1g • col. 6g • sód. 97mg • cálc. 1mg • fibra 0g

Pipoca com Queijo

Rende 16 porções de ½ xícara

Variação 1

- 8** xícaras de pipoca estourada
- 3** colheres de sopa de manteiga sem sal
- ½** xícara de queijo parmesão ralado
- ¼** colher de chá de sal

Colocar a pipoca numa vasilha grande para misturar. Derreter a manteiga numa frigideira pequena e misturar o queijo e o sal. Despejar essa mistura sobre a pipoca e sacudir para espalhar. Servir.

informações nutricionais por porção de ½ xícara:

Calorias 50 (70% de gord.) • carb. 2g • prot. 1g • gord. 4g
• gord.sat. 2g • col. 8mg • sód. 56mg • cálc. 34mg • fibra 0g

Pipoca ao Pesto

Rende 16 porções de ½ xícara

- 8** xícaras de pipoca estourada
- 3** colh. sopa de manteiga sem sal
- 4** colheres de sopa de molho pesto (receita abaixo)

Colocar a pipoca numa vasilha grande. Derreter a manteiga numa frigideira pequena e adicionar o molho pesto. Despejar a manteiga com to sobre a pipoca e sacudir para misturar. Servir.

informações nutricionais por porção de ½ xícara:

Calorias 50 (77% de gord.) • carb. 2g • prot. 1g • gord. 4g
• gord.sat. 2g • col. 6mg • sód. 23mg • cálc. 9mg • fibra 0g

Pesto

Rende cerca de ¾ xícara

- 1** dente de alho pequeno
- 250** gramas de queijo parmesão cortado em cubos pequenos
- 3** xícaras de manjeriço fresco
- 1** colher de chá de sal
- ½** xícara de azeite de oliva extra virgem

Inserir a lâmina de metal para cortar no processador. Com o aparelho funcionando, jogar o alho pelo tubo de alimentação. Quando o alho estiver processado, jogar o queijo parmesão no tubo de alimentação. Processar por cerca de 10 seg. Raspar a vasilha e adicionar o manjeriço e o sal. Processar por mais 5 a 10 seg. Com o aparelho funcionando, despejar o azeite pelo tubo de alimentação. Deixar o aparelho funcionar até a mistura emulsificar, de 15 a 20 seg.

Mistura de Salgadinho e Pipoca

Rende cerca de 16 porções de ½ xícara

- 6** xícaras de pipoca estourada
- 1** xíc. mini-pretzels ou canudinho pretzel
- ¾** xícara de amendoim
- ¾** xícara de nozes torradas mistas
- 4** colheres de sopa de manteiga sem sal
- ½** colher de chá de páprica
- ½** colher de chá de sal
- ¼** colher de chá de alho granulado
- ½** colher de chá de molho Worcestershire
- molho de pimenta a gosto**

Pré-aquecer o forno a 145°C.

Preparar uma bandeja cobrindo-a com papel para assar e untando com spray.

Colocar a pipoca, os pretzels e as nozes numa vasilha grande. Derreter a manteiga numa frigideira pequena e mexer com a mistura de nozes, o molho Worcestershire e o molho de pimenta. Despejar a mistura de manteiga sobre as pipocas e sacudir. Despejar a mistura na bandeja preparada. Assar por cerca de 20 min., mexendo ocasionalmente. Servir.

informações nutricionais por porção de ½ xícara:

Calorias 135 (50% de gord.) • carb. 14g • prot. 3g • gord. 7g
• gord.sat. 2g • col. 8mg • sód. 283mg • cálc. 8mg • fibra 1g

Pipoca com Caramelo e Nozes

Rende 18 a 20 porções de ½ xícara

- 8** xícaras de pipoca estourada
- ½** xícara de amêndoas inteiras
- ½** xícara de caju tostado
- ½** xícara de nozes macadâmia
- ½** xícara de manteiga sem sal
- ½** xícara de xarope de milho light
- 1** xícara de açúcar mascavo
- 1** colher de chá de extrato de baunilha
- ¼** colher de chá de bicarbonato de sódio

Pré-aquecer o forno a 145°C.

Preparar uma bandeja cobrindo-a com papel p/ assar e untando com spray.

Colocar as pipocas e as nozes numa vasilha grande também untada com o spray. Reservar.

Colocar a manteiga, o xarope de milho e o açúcar mascavo numa panela média em fogo alto. Deixar ferver. Usando um termômetro culinário, levar a mistura até 135°C e tirar a panela do fogo. Misturar a baunilha e o bicarbonato de sódio com cuidado, pois o caramelo pode estalar quando os ingredientes são adicionados.

Despejar a mistura sobre a pipoca e as nozes e sacudir imediatamente usando uma espátula a prova de calor. Despejar a mistura de pipoca na assadeira preparada e colocar em forno pré-aquecido. Assar por 45 min., mexendo a cada 15 min.

Deixar esfriar e quebrar em pedaços para servir.

Para fazer bolas de pipoca:

Levar a mistura de manteiga, açúcar e xarope de milho para ferver até 132°–135°C. Seguir as instruções acima: adicionar a baunilha e o bicarbonato de sódio, despejar sobre as pipocas e as nozes. Ao invés de colocar no forno, untar bem as mãos com manteiga e formar bolas de pipoca. Cuidado, pois o caramelo fica quente. Colocar sobre uma bandeja untada e deixar esfriar completamente. Quando fria, servir ou guardar embaladas individualmente em plástico.

informações nutricionais por porção de ½ xícara:

*Calorias 178 (51% de gord.) • carb. 21g • prot. 3g • gord. 11g
• gord.sat. 4g • col. 12mg • sód. 25 mg
• cálc. 28mg • fibra 1g*

Pipoca e Chocolate

Rende 16 porções de ½ xícara

- 8** xícaras de pipoca estourada
- 1** xícara de amendoim torrado
- 4** colh. de sopa de manteiga sem sal
- ½** xícara de xarope de milho
- ½** xícara de açúcar granulado
- 1** xíc. raspas de chocolate meio amargo
- 1** colher de chá de extrato de baunilha

Pré-aquecer o forno a 145°C.

Preparar uma assadeira cobrindo-a com papel p/ assar e untando com spray.

Colocar as pipocas e as nozes numa vasilha grande que também possa ser untada com spray p/ assar. Reservar.

Colocar a manteiga, o xarope de milho e o açúcar numa panela média sobre fogo alto. Deixar a mistura ferver. Quando o açúcar derreter e 5 min. depois que a mistura começar a ferver, misturar as raspas de chocolate e a baunilha mexendo até o chocolate derreter. Despejar a mistura nas pipocas e nozes e mexer para misturar bem. Despejar a pipoca e o chocolate na bandeja preparada.

Assar por 1 hora, mexendo a mistura a cada 15 min.

Quando esfriar, quebrar a pipoca em pedaços e and servir.

informações nutricionais por porção de ½ xícara:

*Calorias 158 (41% de gord.) • carb. 22g • prot. 2g • gord. 7g
• gord.sat. 2g • col. 0g • sód. 6mg • cálc. 8mg • fibra 3g*

Tabela de Conversão de Temperatura

Graus Fahrenheit	Graus Centígrados
250 a 275 F°	120 a 140 C°
300 a 325 F°	150 a 160 C°
350 a 375 F°	180 a 190 C°
400 a 425 F°	200 a 220 C°
475 a 500 F°	240 a 250 C°

Certificado de Garantia Cuisinart

Solicitamos a todas as pessoas que, ao abrir a embalagem do produto Cuisinart, antes de qualquer atitude com relação a ele, leiam atentamente o manual por inteiro e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a da sua tomada.

Nós garantimos que todos os aparelhos elétricos Cuisinart são isentos de quaisquer defeitos de materiais bem como de sua manufatura.

Nossa obrigação sobre este termo de Garantia está limitada à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, das peças ou dos conjuntos que apresentem defeitos de fabricação, bem como problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor de sua escolha, valendo sempre a data de venda ao consumidor.

Esta garantia não se aplica caso seja comprovado o uso indevido do produto.

Este produto Cuisinart é fabricado para uso doméstico, não se recomenda sua utilização em locais comerciais sob pena de perda de sua Garantia.

Não autorizamos qualquer outra pessoa ou empresa, que não seja posto autorizado Cuisinart a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizamos quaisquer terceiros a assumir em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou quanto ao uso de qualquer produto.

Esta garantia tem prazo de validade de doze meses (um Ano) a partir da data de sua venda ao primeiro consumidor, com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CPF do mesmo.

ATENÇÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentada com a garantia no exercício dos seus direitos.

M.CASSAB COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA

SAC: 0800 77 06 222

www.mcassab.com.br

N.º de série: _____

Data da Compra: _____

Nome e Carimbo da Loja: _____

NOTAS

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE™



Máquina de Pão



Processador
de Alimentos



Fondue



Grelha



Wok



Sorveteiras

A Cuisinart oferece uma grande variedade de produtos de alta qualidade para tornar a vida na cozinha mais fácil. Experimente outros de nossos aparelhos e utensílios de cozinha, e Savor the Good Life™.

www.cuisinart.com

©2007 Cuisinart
Cuisinart® is a registered trademark
of Cuisinart

150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520

Printed in China

07CU26092

Todas as outras marcas registradas ou marcas de serviço aqui mencionadas são marcas registradas ou de serviço de seus respectivos proprietários.

G IB-7757