

Cuisinart® INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



EasyPop® Hot Air Popcorn Maker

CPM-150 Series

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORDSET INSTRUCTIONS NOTICE

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

CONTENTS

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

PARTS AND FEATURES

1. Kernel Measuring Cup

½-cup capacity

2. Popping Chute

removable for cleanup

3. Stay-Cool Housing

with stainless embossed logo

4. OFF/⏻/ON Switch

for an easy operation

5. BPA Free (not shown)

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



BEFORE THE FIRST USE

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




CORD INSTRUCTIONS

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



OPERATING INSTRUCTIONS

1. Fill the kernel measuring cup with up to $\frac{1}{2}$ cup of kernels.
2. Remove chute from unit and pour kernels into popping chamber. **DO NOT operate unit without kernels in chamber.**
3. Replace chute.
4. Place bowl under chute large enough to accommodate up to 15 cups of popped corn.
5. Press switch to ON.
6. When kernels stop popping, press switch to  to clear remaining kernels and cool down popcorn maker. **NOTE:** Unit will still be warm to the touch, but cool enough to handle and store.
7. When cool, press switch to OFF and store popcorn maker.



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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

NOTE: Never immerse the popcorn maker in water.

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

TIPS AND HINTS

POPCORN AMOUNTS

Kernels	Popped Popcorn
$\frac{1}{4}$ cup	Approximately 7 cups popped popcorn
$\frac{1}{3}$ cup	Approximately 10 cups popped popcorn
$\frac{1}{2}$ cup	Approximately 15 cups popped popcorn

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

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

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

SEASONING SUGGESTIONS RECIPES

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

Butter/Seasoning Ratios for Popcorn

2 tablespoons melted butter for ¼ cup unpopped kernels and a minimum of 1 teaspoon of seasoning.

3 tablespoons melted butter for ⅓ cup unpopped kernels and a minimum of 2 teaspoons of seasoning.

4 tablespoons melted butter for ½ cup unpopped kernels and a minimum of 2½ teaspoons 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.

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

SAVORY

Asian-Style Popcorn

The flavors of soy and sesame give this popcorn a uniquely delicious flavor.

Makes about 10 cups

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

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

Nutritional information per 1-cup serving:

*Calories 76 (60% from fat) • carb. 6g • pro. 2g • fat 5g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 222mg • calc. 4mg • fiber 1g*

Buffalo-Style Popcorn

Spice up your popcorn with a little hot sauce!

Make about 10 cups

⅓ cup popcorn kernels
3 tablespoons grapeseed oil
2 tablespoons hot sauce
¼ teaspoon cider vinegar
pinch kosher or sea salt

1. Remove chute and put the kernels into the popping chamber. Replace chute.
2. Place a large bowl underneath the chute and

turn unit on.

3. While the corn is popping, stir the remaining ingredients together until fully combined.
4. Once the last kernel has popped, turn unit off. Pour the oil mixture over the popped corn and mix to fully coat. Serve immediately.

Nutritional information per 1-cup serving:

Calories 65 (60% from fat) • carb. 6g • pro. 1g • fat 5g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 158mg • calc. 1mg • fiber 1g

Cacio e Pepe Popcorn

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

Makes about 10 cups

- $\frac{1}{3}$ **cup popcorn kernels**
- 3 tablespoons unsalted butter, cut into pieces**
- Pinch kosher or sea salt, plus more to taste**
- 2 teaspoons freshly ground black pepper, divided**
- $\frac{1}{2}$ **cup (1 ounce) finely grated Romano cheese**

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

Nutritional information per 1-cup serving:

Calories 65 (59% from fat) • carb. 5g • pro. 2g • fat 4g
sat. fat 3g • chol. 12mg • sod. 69mg • calc. 51mg • fiber 1g

Curry Popcorn

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

Makes about 10 cups

- $\frac{1}{3}$ **cup popcorn kernels**
- 3 tablespoons grapeseed oil**
- 2 teaspoons ground turmeric**
- $\frac{1}{2}$ **teaspoon kosher or sea salt**
- $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ **pinch cayenne pepper**

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

Nutritional information per 1-cup serving:

Calories 59 (61% from fat) • carb. 5g • pro. 1g • fat 4g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 54mg • calc. 2mg • fiber 1g

Movie-Theater Butter Popcorn

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

Makes about 10 cups

- 1 stick unsalted butter, cut into pieces**
- Popcorn:**
- $\frac{1}{3}$ **cup popcorn kernels**
- 3 tablespoons clarified butter (instructions in step 1)**
- $\frac{1}{2}$ **teaspoon kosher or sea salt, plus more to taste**

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

Pour clear golden-yellow liquid through a cheese cloth-lined strainer or coffee filter into an airtight container. Reserve 3 tablespoons for popcorn. Refrigerate the remainder for up to 6 months.

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

Nutritional information per 1-cup serving:

*Calories 57 (63% from fat) • carb. 5g • pro. 1g • fat 4g
sat. fat 2g • chol. 10mg • sod. 56mg • calc. 0mg • fiber 1g*

Popcorn Snack Mix

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

Makes about 12 cups

nonstick cooking spray

- $\frac{1}{3}$ **cup popcorn kernels**
- 4 tablespoons grapeseed oil**
- $\frac{1}{2}$ **teaspoon paprika**
- $\frac{1}{4}$ **teaspoon dried oregano**
- $\frac{1}{4}$ **teaspoon granulated garlic**
- $\frac{1}{2}$ **teaspoon Worcestershire sauce**
- dash hot sauce**
- 1 cup mini pretzels or pretzel sticks (broken into $\frac{1}{2}$ -inch pieces)**
- $\frac{1}{2}$ cups roasted mixed nuts**

1. Preheat oven to 300°F. Line a ridged baking sheet with foil and lightly coat the foil with the cooking spray.
2. Remove chute and put the kernels into the popping chamber. Replace chute.
3. Place a large bowl underneath the chute and turn unit on.
4. While the corn is popping, stir the oil, spices, Worcestershire and hot sauce together until fully combined; reserve.
5. Once the last kernel has popped, turn unit off. Add the pretzels and mixed nuts, and then pour

the seasoned oil over the mixture and toss to fully coat.

6. Pour mixture onto the prepared baking sheet. Bake for about 20 minutes, stirring occasionally to combine flavors. Serve immediately.

Nutritional information per 1-cup serving:

*Calories 255 (55% from fat) • carb. 24g • pro. 6g • fat 16g
sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 602mg • calc. 21mg • fiber 3g*

Rosemary Sea Salt Popcorn

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

Makes about 10 cups

- 3 tablespoons extra virgin olive oil**
- 1 whole sprig fresh rosemary, plus 1 tablespoon finely chopped fresh rosemary leaves**
- $\frac{1}{3}$ **cup popcorn kernels**
- $\frac{1}{2}$ **teaspoon flaky sea salt, plus more to taste**
- Freshly ground black pepper, to taste**

1. Heat the olive oil in a small skillet over medium heat. Add the rosemary sprig to the hot oil and let sizzle, flipping once, until darkened and crisp, about 15 seconds per side. Transfer to a paper towel to drain. Remove infused oil from heat and let cool. Reserve sprig and oil.
2. Remove chute and put the kernels into the popping chamber. Replace chute.
3. Place a large bowl underneath the chute and turn unit on.
4. Once the last kernel has popped, turn unit off. Drizzle the rosemary oil over the popped corn and season with chopped rosemary, salt, and black pepper to taste. Toss to fully coat. Garnish with fried rosemary leaves from reserved sprig. Serve immediately.

Nutritional information per 1-cup serving:

*Calories 60 (65% from fat) • carb. 5g • pro. 1g • fat 5g
sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 116mg • calc. 1mg • fiber 1g*

Southwestern Popcorn

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

Makes about 10 cups

- 1/3 cup popcorn kernels**
- 3 tablespoons grapeseed oil**
- 1 teaspoon chili powder**
- 1 teaspoon paprika**
- 1/2 teaspoon kosher or sea salt**
- 1/4 teaspoon dried oregano**
- 1/4 teaspoon granulated garlic**
- 1/8 teaspoon cayenne pepper**

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

Nutritional information per 1-cup serving:

*Calories 59 (61% from fat) • carb. 5g • pro. 1g • fat 4g
sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 109mg • calc. 2mg • fiber 1g*

SWEET

Birthday Cake Popcorn

A party in every bite! No birthday required.

Makes about 10 cups

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

1. Preheat the oven to 300°F. Line a baking sheet with parchment paper; reserve.
2. Remove chute and put the kernels into the popping chamber. Replace chute.

3. Place a large bowl underneath the chute and turn unit on.
4. While the corn is popping, melt the butter in a small skillet over medium-low heat. Remove from heat and reserve. (Alternatively, microwave in a small microwave-safe bowl using the BUTTER MELT program.)
5. Once the last kernel has popped, turn unit off.
6. Drizzle melted butter over the popped corn; toss to coat. Spread out on prepared baking sheet. Sift dry cake mix over buttered popcorn and toss to evenly coat. Bake popcorn for 10 minutes, tossing once halfway. (This step, known as heat-treating, eliminates the risk of ingesting harmful bacteria that can be found in raw ingredients, such as the flour used in box cake mix. It also cooks off the raw taste of flour, so the popcorn can develop the cake flavor we love!) Let cool.
7. Meanwhile, melt white chocolate in a small heatproof bowl set over a pan of simmering water, stirring occasionally until smooth. (Alternatively, microwave in a small microwave-safe bowl using the CHOCOLATE MELT program.) Stir in vegetable oil to thin. Keep mixture warm.

8. Using the tines of a fork, drizzle most of the white chocolate over cooled popcorn. Sprinkle most of the nonpareils and/or sprinkles evenly over the top. Transfer to freezer just to set. Break up mixture and arrange so any bare pieces of popcorn are now exposed. Repeat with remaining white chocolate and nonpareils and/or sprinkles. Transfer to freezer once again to set. Serve immediately.

Nutritional information per 1-cup serving:

*Calories 225 (35% from fat) • carb. 33g • pro. 2g • fat 4g
sat. fat 6g • chol. 12mg • sod. 123mg • calc. 88mg • fiber 1g*

Caramel Popcorn

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

Makes about 10 cups

- 3 tablespoons unsalted butter**
- 1/3 cup packed light brown sugar**

- 2** **tablespoons light corn syrup**
- 1** **tablespoon water**
- ¼** **teaspoon sea salt**
- ¼** **teaspoon baking soda**
- 2** **teaspoons vegetable oil**
- ½** **cup popping kernels**

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

Nutritional information per 1-cup serving:

*Calories 89 (36% from fat) • carb. 14g • pro. 1g • fat 4g
sat. fat 2g • chol. 9mg • sod. 24mg • calc. 1mg • fiber 1g*

Kettle Corn

Classic kettle corn made fresh right at home.

Makes about 10 cups

- ¼** **cup granulated sugar**
- ¼** **cup unsalted butter, cut into small cubes**
- ½** **cup popcorn kernels**
- ½** **teaspoon kosher or sea salt**

1. Put the sugar into a heavy-bottomed saucepan and place over medium heat. Leave the sugar over the heat for about 10 to 15 minutes, shaking the pan every few minutes. The sugar should still be white and granular, but will smell of caramel.
2. Put the butter into the saucepan a little at a time; the butter should begin to melt instantly once it hits the pan. Whisk in all of the butter. The mixture should be smooth and glossy. Leave on very low heat until ready to use.
3. Remove the chute and put the kernels into the popping chamber. Replace chute.
4. Place a large bowl underneath the chute and turn unit on.
5. Once the last kernel has popped, turn unit off. Pour the sugar mixture over the popped corn and sprinkle in the salt; mix to fully coat. Serve immediately.

Nutritional information per 1-cup serving:

*Calories 88 (48% from fat) • carb. 11g • pro. 1g • fat 5g
sat. fat 3g • chol. 12mg • sod. 118mg • calc. 1mg • fiber 1g*

S'mores Popcorn

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

Makes about 10 cups

Nonstick cooking spray

- 1/3 cup popcorn kernels**
- 1 7-ounce jar marshmallow creme, warmed to a pourable consistency**
- 2/3 cup (4 ounces) milk chocolate chips**
- 4 sheets graham crackers (about 2 1/8 ounces), finely crushed**

1. Preheat the oven to 325°F. Coat a large bowl and baking sheet with nonstick cooking spray; reserve.
2. Remove chute and put the kernels into the popping chamber. Replace chute.
3. Place prepared bowl underneath the chute and turn unit on.
4. Once the last kernel has popped, turn unit off. Pour the marshmallow creme over the popped corn and gently mix with a nonstick spatula until evenly coated. Spread out popcorn mixture on prepared baking sheet and bake, tossing once, until dry and golden brown in spots, about 10 to 12 minutes. Let cool.
5. Meanwhile, melt chocolate in a small heatproof bowl set over a pan of simmering water, stirring occasionally until smooth. (Alternatively, microwave in a small microwave-safe bowl using the CHOCOLATE MELT program.) Pour melted chocolate over cooled popcorn; gently toss to coat.
6. While chocolate is wet, sprinkle crushed graham crackers over top of popcorn; toss to coat well. Transfer to freezer for 5 minutes to set. Serve immediately

Nutritional information per 1-cup serving:

*Calories 169 (4% from fat) • carb. 34g • pro. 2g • fat 4g
sat. fat 2g • chol. 0mg • sod. 53mg • calc. 18mg • fiber 1g*

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® EasyPop® Hot Air Popcorn Maker that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® EasyPop® Hot Air Popcorn Maker will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. We recommend that you visit our website, <https://cuisinart.registria.com>, for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. 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.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at **1-800-726-0190**. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® EasyPop® Hot Air Popcorn Maker should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. Or call our toll-free Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® EasyPop® Hot Air Popcorn Maker has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and the product is still under warranty.

©2022 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Printed in China
22CE0081226

IB-17472-ESP

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES
Y LIBRO DE
RECETAS



Máquina de palomitas de aire caliente EasyPop®

Serie CPM-150

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna otra parte del aparato en agua u otros líquidos.
4. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños.
5. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; devuélvalo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante presenta un riesgo de lesiones personales.
7. Nunca ponga mantequilla en la cámara de cocción, ni haga funcionar el aparato sin maíz en ella.
8. No lo use en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de un hornillo eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Para desconectar, ponga el interruptor en "OFF", y luego desenchufe el aparato.
12. Solo use este aparato para el uso previsto y solo úselo para uso doméstico.
13. Nunca descuide/deje el aparato sin vigilancia mientras está enchufado.
14. **PRECAUCIÓN:** El uso indebido de este producto puede causar quemaduras. Lea atentamente las instrucciones antes de usar el aparato.

15. No toque las superficies calientes; use el mango o las perillas.

16. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas.

17. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.

18. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

USO DE ALARGADORES AVISO:

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si no entra en la toma de corriente, inviértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarlo.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes . . .	2
Piezas y características	3
Antes del primer uso	3
Uso de alargadores	3
Instrucciones de uso	4
Limpieza y mantenimiento	4
Consejos y sugerencias	4
Condimentos sugeridos	5
Recetas	5
Garantía	12

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Vaso medidor

Capacidad de ½ taza (75 g) de granos de maíz

2. Boca de salida

Removible para una fácil limpieza

3. Carcasa que permanece fría

con elegante logotipo Cuisinart estampado

4. Interruptor de apagado/ / / encendido

para una operación simple

5. Sin bisfenol A (BPA) (no ilustrado)

Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA)



ANTES DEL PRIMER USO

Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a su cuerpo. Compruebe que todas las piezas incluidas en la sección “PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS” están incluidas.

Se recomienda conservar el material de embalaje para uso futuro. Mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños. Antes de usar el aparato, retire todo el material de protección. Limpie la carcasa del aparato y el interior del gabinete con un paño húmedo para eliminar el polvo acumulado durante la fabricación y el transporte.

USO DE ALARGADORES

1. El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.
2. Puede usarse un cable alargador/de extensión, pero con cuidado.
3. Si usa un cable alargador/de extensión:
A) La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. B) Coloque el cable sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños no puedan jalar o tropezar con este.



INSTRUCCIONES DE USO

1. Llene el vaso medidor con ½ taza (75 g) de maíz para hacer palomitas/ maíz palomero.



2. Retire la boca de salida y eche los granos en la cámara de cocción.

NO haga funcionar el aparato sin maíz en el depósito.

3. Vuelva a colocar la boca de salida en su sitio.



4. Coloque un recipiente grande debajo de la boca de salida.

Nota: El recipiente deber ser lo suficientemente grande como para contener 15 tazas (150 g) de palomitas.



5. Ponga el interruptor en "ON" para encender la máquina.

6. Después de terminar, ponga el interruptor en "OFF" para eliminar los restos de maíz y enfriar la máquina.



NOTA: La máquina estará aún tibia al tacto, pero lo suficientemente fría como para manipularla y guardarla.

7. Una vez fría, ponga el interruptor en "OFF" y guarde la máquina.



PRECAUCIÓN: LA CÁMARA DE COCCIÓN ESTARÁ EXTREMADAMENTE CALIENTE DESPUÉS DEL USO; NO RETIRE LA BOCA DE SALIDA NI COLOQUE LAS MANOS CERCA DEL DEPÓSITO HASTA QUE SE HAYA ENFRIADO.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y permita que se enfríe.
2. Lave la boca de salida y el vaso medidor a mano con un detergente suave, y luego enjuáguelos.
3. El exterior del aparato puede limpiarse con un paño húmedo.

NOTA: Nunca sumerja el aparato en agua.

4. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

PROPORCIONES

Granos de maíz	Palomitas
¼ de taza	Aprox. 7 tazas (70 g)
⅓ de taza	Aprox. 10 tazas (100 g)
½ taza	Aprox. 15 tazas (150 g)

Puede usar una variedad infinita de condimentos. Simplemente agregue mantequilla derretida y el condimento de su elección a las palomitas.

Si desea que las palomitas condimentadas sean más crujientes y que tengan un sabor más intenso, métalas al horno en 300 °F (150 °C) por 15 a 20 minutos.

NOTA: Es muy importante usar maíz fresco para hacer palomitas frescas. Si los granos de maíz están viejos, no se reventarán completamente y la cocción se demorará.

CONDIMENTOS SUGERIDOS

Queso
Condimento para tacos
Chile en polvo
Salsa picante
Salsa de soya
Condimento italiano y hierbas italianas

Proporción de mantequilla/condimento

2 cucharadas (30 g) de mantequilla derretida + 1 cucharadita o más de condimento por ¼ taza (35 g) de granos de maíz.

3 cucharadas (45 g) de mantequilla derretida + 2 cucharaditas o más de condimento por ⅓ taza (50 g) de granos de maíz.

4 cucharadas (55 g) de mantequilla derretida + 2½ cucharaditas o más de condimento por ½ taza (75 g) de granos de maíz.

La cantidad de condimento exacta dependerá de la intensidad de los ingredientes usados – deje que su gusto lo guíe.

Nota: Use aceite de oliva para un sabor un poco más rico, o aceite de semilla de uva para no añadir ningún sabor.

RECETAS

RECETAS SALADAS

Palomitas al estilo asiático

La salsa de soya y el sésamo les dan a las palomitas un sabor rico y único.

Rinde aprox. 10 tazas (100 g)

1/3	taza (55 g) de maíz para hacer palomitas/maíz palomero
3	cucharadas (45 ml) de aceite de semilla de uva
2	cucharadas (30 ml) de salsa de soya
1/2	cucharadita de salsa picante
1/2	cucharadita de aceite de sésamo/ajonjolí
1	cucharada de semillas de sésamo/ajonjolí (blanco o negro)

1. Retirar la boca de salida y colocar los granos de maíz en la cámara de cocción. Vuelva a colocar la boca de salida en su sitio.
2. Colocar un recipiente grande debajo de la boca de salida y encender el aparato.
3. Mientras el maíz se está cocinando, mezclar los ingredientes restantes hasta que estén bien combinados.
4. Cuando todos los granos se hayan reventado, apagar la máquina. Rociar la mezcla de aceite encima de las palomitas y revolver para cubrir. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 1 taza (10 g):

*Calorías 76 (60 % de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 2 g
Grasa 5 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 222 mg
Calcio 317 mg • Fibra 1 g*

Palomitas picantes

¡Sus palomitas de maíz serán aún más interesantes con un poco de salsa picante!

Rinde 10 tazas (100 g)

- 1/3 taza (55 g) de maíz para hacer palomitas/maíz palomero**
- 3 cucharadas (45 ml) de aceite de semilla de uva**
- 2 cucharadas (30 ml) de salsa picante**
- 1/4 cucharadita de vinagre de sidra**
- 1 pizca de sal kosher o sal marina**

1. Retirar la boca de salida y colocar los granos de maíz en la cámara de cocción. Vuelva a colocar la boca de salida en su sitio.
2. Colocar un recipiente grande debajo de la boca de salida y encender el aparato.
3. Mientras el maíz se está cocinando, mezclar los ingredientes restantes hasta que estén bien combinados.
4. Cuando todos los granos se hayan reventado, apagar la máquina. Rociar la mezcla de aceite encima de las palomitas y revolver para cubrir. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 1 taza (10 g):

*Calorías 65 (60 % de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 1 g
Grasa 5 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 158 mg
Calcio 317 mg • Fibra 1 g*

Palomitas “Cacio e Pepe”

No hay nada que un poco de (o mucho) “cacio e pepe” (literalmente queso y pimienta) no pueda hacer infinitamente mejor.

Rinde aprox. 10 tazas (100 g)

- 1/3 taza (55 g) de maíz para hacer palomitas/maíz palomero**
- 3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos**
- 1 pizca de sal kosher (o más, al gusto)**
- 2 cucharaditas de pimienta negra recién molida**
- 1/2 taza (30 g) de queso Romano finamente rallado**

1. Retirar la boca de salida y colocar los granos de maíz en la cámara de cocción. Vuelva a colocar la boca de salida en su sitio.

2. Colocar un recipiente grande debajo de la boca de salida y encender el aparato.
3. Derretir la mantequilla a fuego medio-bajo en una sartén pequeña. Una vez derretida, agregar la sal y 1 cucharadita de la pimienta, y revolver para incorporar. Retirar del fuego y reservar. Nota: También puede derretir la mantequilla en el microondas, colocándola en un recipiente apto para microondas y usando el programa “BUTTER MELT” (derretir mantequilla).
4. Cuando todos los granos se hayan reventado, apagar la máquina.
5. Rociar la mezcla de mantequilla encima de las palomitas y revolver para cubrir. Agregar el queso Romano; revolver. Sazonar con sal y pimienta. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 1 taza (10 g):

*Calorías 65 (59 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 2 g
Grasa 4 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 12 mg • Sodio 69 mg
Calcio 317 mg • Fibra 51 mg*

Palomitas con curry

¡Si le gusta la comida india, le van a encantar estas palomitas!

Rinde aprox. 10 tazas (100 g)

- 1/3 taza (55 g) de maíz para hacer palomitas/maíz palomero**
- 3 cucharadas (45 ml) de aceite de semilla de uva**
- 2 cucharaditas de curry en polvo**
- 1/2 cucharadita de cúrcuma en polvo**
- 1/4 a 1/2 cucharadita de sal marina o sal kosher**
- 1 pizca de pimienta de Cayena**

1. Retirar la boca de salida y colocar los granos de maíz en la cámara de cocción. Vuelva a colocar la boca de salida en su sitio.
2. Colocar un recipiente grande bajo la boca de salida y encender el aparato.
3. Mientras el maíz se está cocinando, mezclar los ingredientes restantes hasta que estén bien combinados.
4. Cuando todos los granos se hayan reventado, apagar la máquina. Rociar la mezcla de aceite encima de las palomitas y revolver para cubrir. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 1 taza (10 g):
Calorías 59 (61 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 1 g
Grasa 4 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 54 mg
Calcio 317 mg • Fibra 2 mg

Palomitas de cine con mantequilla

El secreto para conseguir palomitas crujientes con un sabor a mantequilla es usar mantequilla clarificada. ¡Olvídense de los impostores! No hay sustituto a la mantequilla clarificada. El resultado es un sabor a mantequilla pronunciado y limpio que no dejará las palomitas empapadas. ¡Y lo mejor es que se puede hacer fácilmente en el microondas!

Rinde aprox. 10 tazas (100 g)

½ taza (115 g) de mantequilla sin sal, en pedacitos

Palomitas:

1/3 taza (55 g) de maíz para hacer palomitas/maíz palomero

3 cucharadas (45 g) de mantequilla clarificada (ver las instrucciones en el paso 1)

½ cucharadita de sal kosher (o más, al gusto)

1. Colocar la mantequilla en una taza medidora de vidrio apta para microondas. Calentar en "HIGH" (alto), o al 70 % de la potencia si usa un microondas de alta potencia, por 1 minuto. La mantequilla se separará en tres capas. La capa en el medio, un líquido dorado/amarillo, es la mantequilla clarificada. Si la mantequilla no se ha derretido por completo, seguir calentándola, en incrementos de 30 segundos, hasta conseguir capas distintas. Dejar que repose por unos minutos, luego quitar la capa superior con una cuchara y tirarla. Colar la mantequilla clarificada (el líquido dorado/amarillo) a través de un colador forrado con estopilla o a través de un filtro de café y guardarla en un recipiente hermético Reservar 3 cucharadas (45 ml) para las palomitas. Refrigerar el resto por hasta 6 meses.

2. Retirar la boca de salida y colocar los granos de maíz en la cámara de cocción. Vuelva a colocar la boca de salida en su sitio.

3. Colocar un recipiente grande debajo de la boca de salida y encender el aparato.

4. Cuando todos los granos se hayan reventado, apagar la máquina.

Rociar la mantequilla reservada encima de las palomitas y sazonar con sal. Revolver para mezclar. Ajustar la sal al gusto. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 1 taza (10 g):
Calorías 57 (63 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 1 g
Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 10 mg • Sodio 56 mg
Calcio 317 mg • Fibra 0 mg

Tentempié de palomitas

Una versión más saludable que las mezclas disponibles en el comercio. Hará que su próxima fiesta sea un éxito.

Rinde aprox. 12 tazas (120 g)

Spray vegetal
1/3 taza (55 g) de maíz para hacer palomitas/maíz palomero
4 cucharadas (60 ml) de aceite de semilla de uva
½ cucharadita de paprika
¼ cucharadita de oregano seco
¼ cucharadita de ajo en polvo
½ cucharadita de salsa Worcestershire
1 pizca de salsa picante
1 taza de mini pretzels (50 g), en pedacitos
1½ tazas (150 g) de nueces mixtas tostadas

1. Precalentar el horno a 300 °F (150 °C). Forrar una placa para horno con papel de aluminio y engrasar ligeramente con spray vegetal.
2. Retirar la boca de salida y colocar los granos de maíz en la cámara de cocción. Vuelva a colocar la boca de salida en su sitio.
3. Colocar un recipiente grande debajo de la boca de salida y encender el aparato.
4. Mientras el maíz se está cocinando, revolver el aceite con las especias, la salsa Worcestershire y la salsa picante; reservar.
5. Cuando todos los granos se hayan reventado, apagar la máquina. Agregar los pretzels y las nueces. Rociar la mezcla de aceite sazonada encima y revolver para cubrir.

6. Verter la mezcla sobre la placa para horno. Hornear por aprox. 20 minutos, revolviendo ocasionalmente. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 1 taza (10 g):

*Calorías 255 (55 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 6 g
Grasa 16 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 0 mg
Sodio 602 mg • Calcio 11 mg • Fibra 3 g*

Palomitas con romero y sal marina

El sabor a pino del romero fresco convierte un bocado ordinario en algo especial.

Rinde aprox. 10 tazas (100 g)

- 3** cucharadas (45 ml) de aceite de oliva virgen extra
 - 1** ramita de romero fresco + 1 cucharada de hojas de romero fresco finamente picadas
 - 1/3** taza (55 g) de maíz para hacer palomitas/maíz palomero
 - 1/2** cucharadita de sal kosher (o más, al gusto)
- Pimienta negra recién molida, al gusto**

1. Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en una sartén pequeña. Cuando el aceite esté caliente, agregar la ramita de romero y freír aprox. 15 por lado, hasta que las hojas estén oscuras y crujientes. Reservar, sobre una hoja de papel absorbente. Retirar el aceite del fuego y dejar enfriar. Reservar la ramita y el aceite.
2. Retirar la boca de salida y colocar los granos de maíz en la cámara de cocción. Vuelva a colocar la boca de salida en su sitio.
3. Colocar un recipiente grande debajo de la boca de salida y encender el aparato.
4. Cuando todos los granos se hayan reventado, apagar la máquina. Rociar el aceite con sabor a romero encima de las palomitas y sazonar con el romero picado, sal y pimienta, al gusto. Revolver para mezclar. Decorar con hojas de romero fritas (de la ramita reservada). Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 1 taza (10 g):

*Calorías 60 (65 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 1 g
Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg*

Sodio 116 mg • Calcio 317 mg • Fibra 1 g

Palomitas al estilo suroeste

Combine sus sabores suroestes favoritos, para palomitas sabrosas. ¡Agregue unas pepitas tostadas para que las palomitas sean más crujientes!

Rinde aprox. 10 tazas (100 g)

- 1/3** taza (55 g) de maíz para hacer palomitas/maíz palomero
- 3** cucharadas (45 ml) de aceite de semilla de uva
- 1** cucharadita de chile en polvo
- 1** cucharadita de páprika
- 1/2** cucharadita de sal marina o sal kosher
- 1/4** cucharadita de orégano seco
- 1/4** cucharadita de ajo en polvo
- 1/8** cucharadita de pimienta de Cayena

1. Retirar la boca de salida y colocar los granos de maíz en la cámara de cocción. Vuelva a colocar la boca de salida en su sitio.
2. Colocar un recipiente grande debajo de la boca de salida y encender el aparato.
3. Mientras el maíz se está cocinando, mezclar los ingredientes restantes hasta que estén bien combinados.
4. Cuando todos los granos se hayan reventado, apagar la máquina. Rociar la mezcla de aceite encima de las palomitas y revolver para cubrir. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 1 taza (10 g):

*Calorías 59 (61 % de grasa) • Carbohidratos 5 g • Proteínas 1 g
Grasa 4 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg
Sodio 109 mg • Calcio 317 mg • Fibra 2 mg*

RECETAS DULCES

Palomitas de cumpleaños

¡Una fiesta en cada bocado! (con o sin cumpleaños que celebrar)

Rinde aprox. 10 tazas (100 g)

- 1/3** **taza (55 g) de maíz para hacer palomitas/maíz palomero**
- 3** **cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal**
- 1/2** **paquete de mezcla de pastel amarillo o blanco**
- 1** **taza (175 g) de chispas de chocolate blanco, derretidas**
- 1** **cucharadita de aceite vegetal**
- 1/3** **taza (30 g) de granas (redondas o regulares) multicolor**

1. Precalentar el horno a 300°F (150 °C). Forrar una placa para horno con papel sulfurizado; reservar.
2. Retirar la boca de salida y colocar los granos de maíz en la cámara de cocción. Vuelva a colocar la boca de salida en su sitio.
3. Colocar un recipiente grande debajo de la boca de salida y encender el aparato.
4. Derretir la mantequilla a fuego medio-bajo en una sartén pequeña. Retirar del fuego y reservar. Nota: También puede derretir la mantequilla en el microondas, colocándola en un recipiente apto para microondas y usando el programa “BUTTER MELT” (derretir mantequilla).
5. Cuando todos los granos se hayan reventado, apagar la máquina.
6. Rociar de mantequilla encima de las palomitas; revolver para cubrir. Esparcir sobre la placa para horno reservada. Tamizar la mezcla de pastel por encima de las palomitas con mantequilla y revolver para cubrir uniformemente. Hornear por 10 minutos, revolviendo a la mitad del tiempo. (Nota: Este paso, conocido como tratamiento térmico, elimina el riesgo de ingerir bacterias nocivas que pueden encontrarse en los ingredientes crudos, como la harina usada en las mezclas para pasteles. También quita el sabor crudo de la harina, de modo que las

palomitas puedan desarrollar el sabor a pastel que tanto nos gusta.) Dejar enfriar.

7. Mientras tanto, derretir el chocolate blanco a baño María, revolviendo ocasionalmente hasta conseguir una mezcla suave. Nota: También puede hacer esto en el microondas, colocándola en un recipiente apto para microondas y usando el programa “CHOCOLATE MELT” (derretir chocolate). Agregar el aceite vegetal y revolver para combinar. Mantener tibio hasta el momento de usar.
8. Derretir la mayoría del chocolate por encima de las palomitas, usando los dientes de un tenedor. Rociar la mayoría de las granas por encima. Congelar brevemente hasta que el chocolate se solidifique. Romper la mezcla y disponerla de manera que pedazos de palomitas estén expuestos. Repetir con el chocolate y las granas restantes. Congelar brevemente hasta que el chocolate se solidifique. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 1 taza (10 g):

*Calorías 225 (35 % de grasa) • Carbohidratos 33 g • Proteínas 2 g
Grasa 4 g • Grasa saturada 6 g • Colesterol 12 mg
Sodio 123 mg • Calcio 317 mg • Fibra 88 mg*

Palomitas con caramelo

Ricas palomitas con sabor a dulce de leche. Siga nuestras instrucciones fáciles para convertir las palomitas en sabrosas bolas dulces.

Rinde aprox. 10 tazas (100 g)

- 3** **cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal**
- 1/3** **taza llena (65 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)**
- 2** **cucharadas (30 ml) de jarabe de maíz claro**
- 1** **cucharada (15 ml) de agua**
- 1/4** **cucharadita de sal marina**
- 1/4** **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 2** **cucharaditas de aceite vegetal**
- 1/3** **taza (50 g) de maíz para hacer palomitas/maíz palomero**

1. Colocar la mantequilla, el azúcar rubia, el jarabe de maíz, el agua y la sal en una cacerola pequeña de fondo pesado; revolver. Cocinar a fuego medio-alto hasta que la mezcla empiece a hervir.

2. Mientras tanto, Retirar la boca de salida y colocar los granos de maíz en la cámara de cocción. Volver a instalar la boca de salida.
3. Estar pendiente para que el caramelo no se quemé. Comprobar la temperatura del caramelo con un termómetro de cocina. Debería estar entre 240 °F (115 °C) y 260 °F (127 °C). Aprox. 6 a 8 minutos después de dorarse, empezará a espesarse ligeramente. Encender la máquina para empezar a hacer palomitas. Mantener el caramelo caliente hasta que las palomitas estén listas.
4. Cuando las palomitas estén listas, retirar el caramelo del fuego y agregar el bicarbonato, batiendo.
5. Cuando todos los granos se hayan reventado, apagar la máquina. Rociar el caramelo por encima de las palomitas y revolver para cubrir. Servir inmediatamente.
6. Esta receta puede servir de base para preparar deliciosas bolas de palomitas. Forrar una bandeja con papel de aluminio. Engrasar ligeramente la bandeja y el interior de una taza medidora con spray vegetal. Engrasar ligeramente sus manos con spray vegetal también. Medir 1 taza (15 g) de palomitas de maíz con caramelo y formar una bola. Colocarla sobre el papel de aluminio engrasado. Repetir con las palomitas restantes. Debería conseguir aprox. 8 a 10 bolas de palomitas. Servir inmediatamente o envolver cada bola en papel encerado.

Información nutricional por porción de 1 taza (10 g):

Calorías 89 (36 % de grasa) • Carbohidratos 14 g • Proteínas 1 g

Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 9 mg

Sodio 24 mg • Calcio 317 mg • Fibra 1 g

Palomitas saladas y dulces

Palomitas saladas y dulces clásicas, hechas en casa.

Rinde aprox. 10 tazas (100 g)

- ¼ **taza (50 g) de azúcar granulada**
- ¼ **taza (55 g) de mantequilla sin sal, en cubitos**
- 1/3 **taza (55 g) de maíz para hacer palomitas/maíz palomero**
- ½ **cucharadita de sal marina o sal kosher**

1. Colocar el azúcar en una cacerola de fondo pesado y poner a calentar a fuego medio. Calentar el azúcar por aprox. 10 a 15 minutos, sacudiendo la cacerola cada 2 a 3 minutos. El azúcar no cambiará de color/textura, pero olerá a caramelo.
2. Agregar la mantequilla poco a poco; debería derretirse al instante. Revolver con un batidor hasta conseguir una mezcla suave y brillante. Mantener caliente a fuego muy lento hasta el momento de usar.
3. Retirar la boca de salida y colocar los granos de maíz en la cámara de cocción. Vuelva a colocar la boca de salida en su sitio.
4. Colocar un recipiente grande debajo de la boca de salida y encender el aparato.
5. Cuando todos los granos se hayan reventado, apagar la máquina. Rociar la mezcla de azúcar encima de las palomitas, salpicar con sal y revolver para cubrir. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción de 1 taza (10 g):

Calorías 88 (48 % de grasa) • Carbohidratos 11 g • Proteínas 1 g

Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 12 mg

Sodio 118 mg • Calcio 317 mg • Fibra 1 g

Palomitas de maíz con chocolate, malvaviscos y galletas Graham

Información nutricional por porción de 1 taza (10 g):
Calorías 169 (4 % de grasa) • Carbohidratos 34 g • Proteínas 2 g
Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 0 mg
Sodio 53 mg • Calcio 317 mg • Fibra 18 mg

Esta receta de palomitas captura la esencia de la golosina favorita de todos los campistas: los “s’mores”.

Rinde aprox. 10 tazas (100 g)

Spray vegetal

- 1/3 **taza (55 g) de maíz para hacer palomitas/maíz palomero**
- 1 **jarra de 7 oz (205 ml) de crema de malvaviscos, calentada hasta que se pueda verter fácilmente**
- 2/3 **taza (115 g) de chispas de chocolate con leche**
- 4 **hojas de galletas Graham, aprox. 2 1/8 oz (60 g), finamente molidas**

1. Precalentar el horno a 325°F (165 °C). Engrasar una placa para horno con spray vegetal; reservar.
2. Retirar la boca de salida y colocar los granos de maíz en la cámara de cocción. Vuelva a colocar la boca de salida en su sitio.
3. Colocar un recipiente debajo de la boca de salida y encender el aparato.
4. Cuando todos los granos se hayan reventado, apagar la máquina. Verter la crema de malvavisco por encima de las palomitas y mezcla suavemente con una espátula antiadherente para cubrir uniformemente. Esparcir la mezcla de palomitas sobre la placa para horno reservada y hornear por aprox. 10 a 12 minutos, revolviendo una vez, hasta que las palomitas estén secas y doradas en algunos sitios. Dejar enfriar.
5. Mientras tanto, derretir el chocolate a baño María, revolviendo ocasionalmente hasta conseguir una mezcla suave. Nota: También puede hacer esto en el microondas, colocándola en un recipiente apto para microondas y usando el programa “CHOCOLATE MELT” (derretir chocolate). Verter el chocolate derretido por encima de las palomitas enfriadas; revolver suavemente para cubrir.
6. Rociar inmediatamente con las galletas Graham molidas y revolver para cubrir. Congelar por aprox. 5 minutos, hasta que el chocolate se solidifique. Servir inmediatamente.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee una máquina de palomitas de aire caliente EasyPop® de Cuisinart® que fue comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones. Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com>, a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del Estado de California ofrece dos opciones adicionales de servicio de garantía. Los residentes del Estado de California pueden (A) devolver el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron, o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart del mismo tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, envíenos un correo electrónico, visitando <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al Centro de Servicio al Cliente de Cuisinart, al **1-800-726-0190** a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo, y comprobar que el producto aún está bajo garantía.

©2022 Cuisinart
Glendale, AZ 85307

Impreso en China
22CE081226

IB-17472-ESP