

Cuisinart®

NutSmart™ Plant-Based Milk Maker

PMM-100 SERIES



GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS



Instruction
Booklet

Manuel d'utilisation

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

Contents

Important Safeguards 3

Important Unpacking Instructions. 4

Parts. 5

Operation. 5

Plant-Based Milk Maker Chart 7

Preparing Creamers 8

Cleaning and Care 8

Warranty 9

Important Safeguards

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

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
3. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, DO NOT IMMERSE CORD, PLUG, LID, OR UNIT BASE in water or other liquids.
4. **IMPORTANT SAFEGUARD FOR SOYBEANS:** Soybeans must be soaked and cooked thoroughly before making soy milk. Soak the dried soybeans in the refrigerator for at least 18 hours, fully covering them with cold water. Discard the soaking water and rinse the soybeans with clean water. Add the soaked soybeans to a pot and cover with water. Bring to boil, then simmer for a minimum of 30 minutes before using to make soy milk.
5. **IMPORTANT FOR SOYBEANS:** If the cycle is interrupted or incomplete, discard the contents and start over.
6. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or is dropped or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Cuisinart Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may result in fire, electric shock, or injury to persons.
10. This appliance is for indoor, domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; farm houses; by customers in hotels, motels, and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
11. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Always attach the plug to the appliance first, then plug cord into wall outlet. Ensure unit is not running a program cycle, and to disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. 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.
16. Avoid contact with moving parts.
17. **Blades are SHARP. Handle carefully when removing or cleaning the lid with blade assembly.**
19. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
19. Avoid spillage on the connector.
20. The heating element surface is subject to residual heat after use. **NOTE:** We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com, for a fast, efficient way TO COMPLETE YOUR ONLINE PRODUCT REGISTRATION.
21. Check filter basket for presence of foreign objects before using.
22. Do not place the appliance or its supply cord on or near a hot gas or electric burner or place in or near any source of heat.
23. **CAUTION:** Do not operate the appliance on an inclined plane. Do not switch on the appliance if there is no water in it. Do not move the appliance while it is switched on.
24. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or touching moving parts.
25. Caution shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container, and during cleaning.
26. Always ensure that your hands are dry before touching the supply cord or removing the plug from the main socket.

WARNING: Very hot surfaces.

Do not touch hot surfaces. Always use the handle.

THIS IS AN ATTENDED APPLIANCE. Do not leave unattended during use, and unplug after each use.

WARNING: Use extra care when working with hot liquids to avoid injury from overflowing, steaming, and splattering.

WARNING: Do not remove the lid while the appliance is heating or the Heat Setting is on.

CAUTION: Do not operate the appliance on an inclined plane. Do not switch on the appliance if

there is no water in it. Do not move the appliance while it is switched on.

CAUTION: Please be cautious of spillage on the base connector. Spillage can cause significant damage to the unit and lead to malfunctions. Ensure that liquids are handled carefully and that the connector is protected from any exposure to water or other liquids.

Save These Instructions For Household Use Only

WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK

The lightning flash with arrowhead symbol within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of uninsulated dangerous voltage within the product's enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.

The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.

If the unit overloads and motor stops running, unplug the unit and let it cool down for approximately 15 minutes before using again.

Special Cord Set Instructions

A short, detachable power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and 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. For your protection, this unit is equipped with a 3-conductor cord set that has a molded 3-prong grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet. If a grounding-type outlet is not available, an adapter may be obtained so that a 2-slot wall outlet can be used with a 3-prong plug.

The adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.

NOTE: Do not remove the grounding prong.

CAUTION: Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

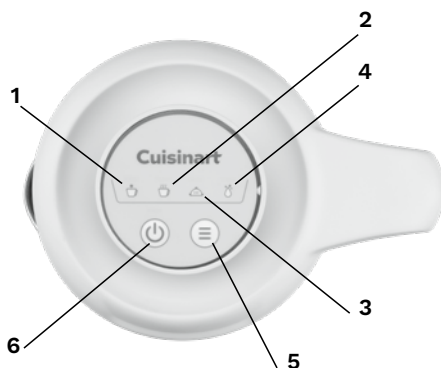
Note: Use of an adapter is not permitted in Canada.

Important Unpacking Instructions

1. Place the box on a large, sturdy, flat surface.
2. Remove the recipe book.
3. Slide the entire unit from the box and remove pulp tray packaging.
4. Remove the lid with attached filter basket and remove polybag.

Caution: The filter basket covers sharp blades.

5. Remove the detachable cord and remove polybag.
6. Remove collecting cup from bottom of the base and remove polybag.
7. Lift the power base from the box and remove the polybag. We suggest you save all packing materials in the event that future shipping of the machine is needed. Keep all plastic bags away from children.



Understanding Your Control Panel

1. No Heat Setting 🔥
2. Heat Setting 🔥
3. Keep Warm Setting 🔥
4. Rinse Setting 💧
5. Setting Selector ⌂
6. Start/Stop Button ⏻

Parts

1. **Control Panel**
features easy-to-use buttons.
2. **Lid Assembly**
with integrated control panel, motor, and blade assembly.
3. **Filter Basket**
collects pulp, with no need for additional straining.
4. **Base with Stainless Steel Vessel Assembly**
has a 6-cup capacity if used alone and a 5.2-cup maximum capacity when making plant milk.
5. **Power Cord**
is removable for easy storage.
6. **Collecting Cup**
holds lid and filter basket, and is used for preparing creamers.

Important: Do not use the collecting cup with the Heat Setting.



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Before using your Cuisinart® NutSmart™ Plant-Based Milk Maker for the first time, we recommend rinsing the vessel, the filter basket, the collecting cup, and the blade assembly with water to remove any dust or residue remaining from the manufacturing process. If additional cleaning is preferred, use the Rinse Setting (see page 6).

Operation

No Heat Setting :
recommended for NUTS, OATS, and GRAINS

Important: Do not use this setting to make SOY milk.

1. Attach the removable power cord to the NutSmart™ Plant-Based Milk Maker base.
 2. Fill the filter basket to max fill line or below with nuts, grains, or seeds (or a blend). (For recipes, please refer to the chart on page 7 or the recipe book included.)
 3. Attach the filter basket to the lid assembly and twist in the direction of the locking arrows to secure. Locking arrows must align.
 4. Fill the vessel with cold or room temperature water between the MIN and MAX lines, depending on your preference of creaminess. The less water you use, the creamier the result.
 5. Put the lid assembly with attached filter basket on the vessel.
 6. Plug the power cord into the wall outlet. If the lid assembly is properly attached, the control panel will illuminate. The light above the Start/Stop button  will blink, and the light above the No Heat Setting icon  will illuminate.
 7. Press the Start/Stop button . NutSmart™ Plant-Based Milk Maker base will cycle. The light above the No Heat Setting icon  will blink and the light above the Start/Stop button  will remain solid.
- Note:** These indicator lights will let you know the NutSmart™ Plant-Based Milk Maker is running a cycle.
8. Once the cycle is finished (60 seconds), the light above the No Heat Setting icon  will stop blinking and become solid. The light above the Start/Stop button  will then start flashing, and there will be a series of beeps to confirm the cycle has ended.
 9. Remove the lid assembly and stand it filter cup side down in the collecting cup to allow drainage of excess milk.

10. Pour excess milk from collecting cup into stainless steel vessel. Your milk is now ready!
11. Drink/use immediately or promptly store properly in the refrigerator.

Heat Setting ☹️: Necessary for SOY milk

1. Attach the removable power cord to the NutSmart™ Plant-Based Milk Maker base.
2. Fill the filter basket to max fill line or below with properly prepared soybeans. (For recipes, please refer to the chart on page 7 or the recipe book included.) See Important Safeguards for Soy Beans.
3. Attach the filter basket to the lid assembly and twist in the direction of the locking arrows to secure. Locking arrows must align.
4. Fill the vessel with cold or room temperature water between the MIN and MAX lines, depending on your preference of creaminess. The less water you use, the creamier the result.
5. Put the lid assembly with attached filter basket on the vessel.
6. Plug the power cord into the wall outlet. If the lid assembly is properly attached, the control panel will illuminate. The light above the Start/Stop button ⏻ will blink, and the NutSmart™ Plant-Based Milk Maker will default to the No Heat Setting ☹️.
7. Press the Setting Selector ⌚ on the control panel to illuminate the light above the Heat Setting icon ☹️.
8. Press the Start/Stop button ⏻. NutSmart™ Plant-Based Milk Maker base will cycle. The light above the Heat Setting icon ☹️ will blink and the light above the Start/Stop button ⏻ will remain solid.

Note: These indicator lights will let you know the NutSmart™ Plant-Based Milk Maker is running a cycle.

9. Once the cycle is finished (approximately 40 minutes), the light above the Heat Setting icon ☹️ will stop blinking and become solid. The light above the Start/Stop button ⏻ will then start flashing, and there will be a series of beeps to confirm the cycle has ended.
10. Remove the lid assembly and stand it filter cup side down in the collecting cup to allow drainage of excess milk.
11. Pour excess milk from collecting cup into stainless steel vessel. Your milk is now ready!
12. Drink/use immediately or promptly store properly in the refrigerator.

Keep Warm Setting

The Keep Warm Setting can be used to maintain your milk at a proper warm temperature for 30 minutes.

To use this setting, press and release the Setting Selector ⌚ repeatedly until the light above the Keep Warm Setting icon 🔥 illuminates.

Press the Start/Stop button ⏻ to activate the setting.

The light above the No Heat Setting icon ☹️ will blink, and the light above the Start/Stop button ⏻ will be solid until the 30-minute cycle ends.

At the end of the 30-minute cycle, the light above the Keep Warm Setting icon 🔥 will turn solid and the light above the Start/Stop button ⏻ will start blinking.

Rinse Setting

The Rinse Setting is used to remove loose sediment/debris from the stainless steel vessel and blade assembly prior to a more thorough cleaning.

To use this setting, remove the filter basket from the lid assembly. Fill the stainless steel vessel with clean water to the MIN line. Add 2–3 drops of dish detergent and attach the lid assembly. Press the Setting Selector ⌚ repeatedly until the light above the Rinse Setting icon 🚿 illuminates.

Press the Start/Stop button ⏻ to activate the setting.

The light above the Rinse Setting icon 🚿 will blink and the light above the Start/Stop button ⏻ will illuminate. At the end of the cycle, the Rinse Setting icon 🚿 will turn solid and the light above the Start/Stop button ⏻ will start blinking.

Milk	Nuts/Grains	Soak Y/N	Water	Setting	Additional Ingredients	Yield
Nut Milks	1¼ cups nuts of choice	N	4 cups		Pinch salt, sweetener optional	4 cups
Oat Milk	1¼ cups rolled oats	N	4 cups		Pinch salt, sweetener optional	4 cups
Flax Milk	1 cup flax meal	N	4 cups		Pinch salt, sweetener optional	4 cups
Hemp Milk	1¼ cups hemp seeds	N	4 cups		Pinch salt, sweetener optional	4 cups
Pea Milk	½ cup dried split peas	Y	4 cups		Pinch salt, sweetener optional	4 cups
Coconut Milk	1¼ cups unsweetened coconut	N	4 cups		Pinch salt, sweetener optional	4 cups
Soy Milk	½ cup prepared soybeans (1 cup of prepared soybeans)	Y*	4 cups		Pinch salt, sweetener optional	3½ cups
Rice Milk	1 cup cooked rice	N	4 cups		Pinch salt, sweetener optional	4 cups
Nut Creamer	1 cup nuts of choice	N	2 cups (in collecting cup)		Pinch salt, sweetener optional	2 cups
Oat Creamer	1 cup rolled oats	N	2 cups (in collecting cup)		Pinch salt, sweetener optional	2 cups

Note: The usable capacity once assembled is 5.2 cups. **Do not fill water higher than MAX fill. Do not use the collecting cup with the Heat Setting.** The recipes were developed at 4 and 2 cups for the most flavorful results.

*** SOYBEANS PREPARATION: IMPORTANT** – Soybeans must be soaked and cooked thoroughly before making soy milk. Soak the dried soybeans in the refrigerator for at least 18 hours, fully covering them with cold water. Discard the soaking water and rinse the soybeans with clean water. Add the soaked soybeans to a pot and cover with water. Bring to boil, then simmer for a minimum of 30 minutes before using to make soy milk.

Important: If the cycle is interrupted or incomplete, discard the contents and start over. Drink/use soy milk immediately or promptly store it properly in the refrigerator.

Preparing Creamers

Note: Do not use the collecting cup with the Heat Setting.

1. Attach the removable power cord to the NutSmart™ Plant-Based Milk Maker base.
2. Fill the filter basket to the max fill line or below with nuts, grains, or seeds (or a blend). (For recipes, please refer to the chart on page 7 or recipe book included.)
3. Attach the filter basket to the lid assembly and twist in the direction of the locking arrows to secure. Locking arrows must align.
4. Add 2 cups of water and any liquid sweeteners or flavorings to the collecting cup. Place the collecting cup in the vessel and then attach the lid assembly with the attached filter basket to the base.
5. Plug the power cord into a wall outlet. The control panel will illuminate. The light above the Start/Stop button  will blink, and the light above the No Heat Setting icon  will illuminate.
6. Press the Start/Stop button . The light above the No Heat Setting icon  will blink, the light above the Start/Stop button  will illuminate, and the cycle will start.
7. Once the cycle is finished, the light above the No Heat Setting icon  will stop blinking and become solid. The light above the Start/Stop button  will then start flashing, and there will be a series of beeps to confirm the cycle has ended.
8. Remove the lid assembly. Your creamer is ready!

CLEANING AND CARE

Unplug the unit and allow it to cool before cleaning. Use the Rinse Setting (see instructions on page 6) or hand wash.

To clean the interior of the stainless steel vessel, add soapy water and use a cloth or sponge to clean. Rinse with warm water.

To clean the lid and blade assembly, rinse the blade under running water and use a soapy sponge or brush to clean the underside of lid.

Note: Do not immerse vessel or lid assembly in water.

Wipe the outside of the vessel and base of unit with a soft, damp cloth. Dry all parts after every use.

Wipe the control panel with a damp cloth. Do not rinse it under water.

The filter basket and collecting cup are top-rack dishwasher safe.

MAINTENANCE

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

Limited Warranty

Subject to the exclusions and limitations contained herein, Conair LLC dba Cuisinart (“Cuisinart”) warrants that the Cuisinart® NutSmart™ Plant-Based Milk Maker (“Product”) will be free from material defects in materials and workmanship under normal home use conditions for a period of THREE (3) years beginning on the date the Product was purchased in its original, sealed packaging, unless otherwise specified in this Limited Warranty. This Limited Warranty is only for U.S. consumers (defined herein as purchasers at retail for personal, family, or household use) who originally purchase the Product from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller (if you are unsure whether a retailer or other point of sale is an authorized or unauthorized Cuisinart reseller, contact Cuisinart).

This Limited Warranty does NOT cover:

- Normal wear and tear;
- Any Product purchased by commercial purchasers or for commercial or non-household uses;
- Accessories, parts, or software added to the Product after the system is shipped from Cuisinart;
- Any costs associated with the replacement or repair of the Product, including labor, installation, or other costs incurred by you without prior Cuisinart approval;
- Damage to the Product, defective conditions, or nonconformities due to: (1) external causes, including shipping, accidents, problems with electrical power (Product designed only for use with 120-volt outlets), abnormal conditions (such as mechanical or environmental); (2) usage not in accordance with Product instructions; (3) misuse, neglect, unauthorized alteration, unauthorized repair; and (4) acts of God or other events beyond Cuisinart's control;
- Damage caused by you or any nonauthorized third party, even though necessary repairs and maintenance might be performed by any company;
- Damage caused by accessories or replacement parts not specifically authorized by Cuisinart; and
- Any Product where the original Product identification markings (trademark or serial number) have been removed, altered, or obliterated.

It is recommended that you visit the website <https://www.cuisinart.com/register-your-product.html> 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 Limited Warranty will be the date of manufacture.

Hassle-free warranty

If the Product that is the subject of this Limited Warranty fails during the warranty period for reasons covered by this Limited Warranty, Cuisinart will, at its option, repair the Product, replace the Product with another identical or reasonably equivalent product, or if Cuisinart is unable to repair or replace the Product, refund the purchase price, less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>, or call our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Upon receipt of the Product, Cuisinart will inspect the Product and, if required under this Limited Warranty, attempt to repair, replace, or refund the Product within thirty (30) days. However, there may be delays beyond Cuisinart's control, in which case that time period may be extended as reasonably necessary.

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.

California Residents Only

The THREE (3) year Limited Warranty period begins on the date the Product was delivered, which may be different than the date the Product was purchased. California residents also have the option of obtaining the benefits of this Limited Warranty by bringing the Product to (A) the store where it was purchased or (B) 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 with another identical or reasonably equivalent product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the Product. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement with another identical or reasonably equivalent product by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of such repair, replacement, and/or shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. CUISINART'S RESPONSIBILITY UNDER THIS OR ANY OTHER WARRANTY, IMPLIED OR EXPRESS, IS LIMITED TO REPAIR, REPLACEMENT, OR REFUND, AS SET FORTH ABOVE. THESE REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES FOR ANY BREACH OF WARRANTY. TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW, CUISINART IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY (INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LOST PROFITS, DOWNTIME, LOSS OF GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY, AND ANY COSTS OF RECOVERING, REPROGRAMMING, OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH A SYSTEM CONTAINING THE PRODUCT), EVEN IF CUISINART HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES (OR JURISDICTIONS) DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

This Limited Warranty is issued by:

Conair LLC

1 Cummings Point Road

Stamford, CT 06902

1-800-726-0190

Table des matières

Précautions importantes. 11

Instructions de déballage 14

Pièces 14

Mode d'emploi 14

Guide de référence 16

Préparation de succédanés de crème 15

Nettoyage et entretien 17

Garantie 18

Précautions importantes

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction, lire attentivement le manuel d'utilisation avant de l'utiliser.

L'utilisation d'appareils électriques requiert la prise de précautions élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

2. Ne pas toucher les surfaces chaudes ; utiliser la poignée ou les boutons.

3. Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures, NE PAS PLONGER LE CORDON, LA PRISE OU L'APPAREIL dans l'eau ou tout autre liquide.

4. PRÉCAUTIONS IMPORTANTES POUR LE SOJA :

Les graines de soja doivent être trempées et cuites avant de pouvoir être utilisées pour préparer du lait de soja. Faire tremper les graines de soja séchées au réfrigérateur pendant au moins 18 heures, en les recouvrant complètement d'eau. Jeter l'eau de trempage et rincer les graines de soja à l'eau claire avant de les utiliser. Mettre les graines de soja détrempées dans une casserole et les recouvrir d'eau. Porter à ébullition, puis laisser mijoter pendant au moins 30 minutes avant d'utiliser pour préparer du lait de soja.

5. IMPORTANT POUR LE SOJA : En cas d'interruption du cycle de préparation, jeter le contenu et recommencer.

6. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes atteintes de certains handicaps physiques, mentaux ou sensoriels, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement et les encadre. Il convient d'exercer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants. Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

7. Éteindre l'appareil et le débrancher après usage et avant toute manipulation ou entretien. Pour débrancher, saisir le cordon d'alimentation par la fiche. Ne jamais tirer sur le cordon. Le laisser refroidir avant toute manipulation ou entretien.

8. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé ; le retourner à un centre de service autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.

9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.

10. Cet appareil est à usage domestique. Il n'est pas conçu pour les applications commerciales, y compris les cuisines réservées aux employés de bureau et de magasin, les fermes/maisons de campagne, les chambres d'hôtel, motels et autres

environnements de type résidentiel, et les environnements de type chambres d'hôtes. Pour utilisation à l'intérieur uniquement.

11. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.

12. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.

13. Toujours connecter le cordon d'alimentation à l'appareil avant de le brancher dans la prise de courant. Pour déconnecter, vérifier que l'appareil n'est pas au milieu d'un cycle, éteindre puis débrancher.

14. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.

15. Ne pas faire fonctionner l'appareil sous ou à l'intérieur d'un placard ou d'une armoire de cuisine. Veiller à débrancher l'appareil avant de le ranger dans un placard/une armoire de cuisine. Laisser l'appareil branché présente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche les murs du placard ou que la porte du placard touche l'appareil en se refermant.

16. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.

17. **Les lames du broyeur sont TRÈS COUPANTES ; manipuler le couvercle/broyeur prudemment lors du retrait et du nettoyage.**

18. Faire preuve d'extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.

18. Maintenir le raccord du cordon sec et éviter d'y renverser quoi que ce soit.

19. L'élément chauffant reste chaud après l'utilisation. **REMARQUE** : Nous vous conseillons de remplir le formulaire d'enregistrement disponible sur www.cuisinart.com Afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale.

20. Avant l'utilisation, vérifier que le panier-filtre ne contient pas de corps étrangers.

21. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud, et veiller à ne pas le poser sur le cordon électrique.

22. **MISE EN GARDE** : Ne pas faire fonctionner l'appareil sur un plan incliné. Ne pas mettre l'appareil en marche s'il n'y a pas d'eau à l'intérieur. Ne pas déplacer l'appareil après l'avoir allumé.

23. Éteindre et débrancher l'appareil avant de toucher les pièces mobiles.

24. Faire preuve de prudence lorsque vous manipulez le couvercle/broyeur et lorsque vous videz ou nettoyez le pichet.

25. Veiller à toujours avoir les mains sèches avant de toucher le cordon d'alimentation ou de débrancher la fiche de la prise de courant.

26. Cet appareil n'est pas compatible avec une minuterie ou un dispositif de mise en marche par télécommande indépendants.

AVERTISSEMENT : Surfaces très chaudes. Ne pas toucher les surfaces chaudes ; toujours utiliser la poignée.

CET APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ SANS

SURVEILLANCE. Ne pas le laisser sans surveillance pendant l'utilisation et le débrancher après chaque utilisation.

AVERTISSEMENT : Faire preuve d'une grande prudence lorsque vous utilisez le mode de préparation avec chaleur afin d'éviter les blessures dues aux débordements, à la vapeur et aux éclaboussures.

AVERTISSEMENT : Ne pas retirer le couvercle pendant le cycle de préparation avec chaleur.

ATTENTION : Ne pas faire fonctionner l'appareil sur un plan incliné. Ne pas mettre l'appareil en marche s'il n'y a pas d'eau dans le pichet. Ne pas déplacer l'appareil après l'avoir allumé.

ATTENTION : Veiller à maintenir le raccord du cordon sec. Les éclaboussures peuvent causer des dommages importants à l'appareil et entraîner des défaillances. Veiller à manipuler les liquides avec précaution et à protéger le raccord du cordon de toute exposition à l'eau ou autres liquides.

Conserver ces instructions Pour usage domestique uniquement

AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

Le symbole composé d'une flèche en forme d'éclair à l'intérieur d'un triangle équilatéral, a pour objet d'alerter l'utilisateur de la présence d'une tension dangereuse non-isolée à l'intérieur du boîtier, qui peut être d'une ampleur suffisante pour constituer un risque d'incendie ou de choc électrique.

Le point d'exclamation à l'intérieur d'un triangle équilatéral a pour objet de prévenir l'utilisateur de l'importance des instructions de fonctionnement et de maintenance, jointes à l'appareil.

Cet appareil est équipé d'un dispositif de protection qui interrompt l'alimentation et arrête le moteur en cas de surcharge ou surchauffe. Si cela se produisait, le débrancher et le laisser refroidir pendant environ 15 minutes avant de continuer.

Utilisation de rallonges électriques

Pour des raisons de sécurité, cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court. Une rallonge peut être utilisée au besoin, à condition que les précautions nécessaires soient prises.

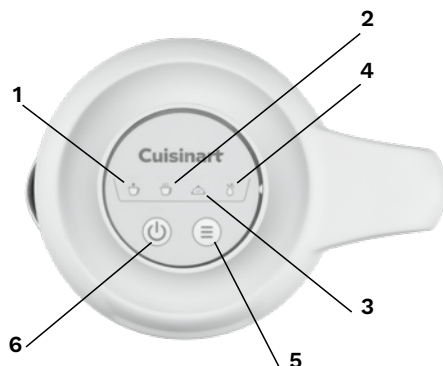
Veillez à ce que les spécifications électriques de la rallonge soient au moins égales à celles de l'appareil. Utiliser une rallonge équipée d'une prise de terre. Ne pas laisser la rallonge pendre d'une table ou d'un comptoir, et veiller à la placer de telle manière qu'un enfant ne puisse pas trébucher dessus ou la tirer. Pour votre protection, cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée. Vous pouvez utiliser un adaptateur temporaire pour brancher l'appareil dans une prise polarisée jusqu'à ce que vous fassiez installer une prise de terre par un électricien.

Afin d'assurer la mise à la terre, la languette de l'adaptateur doit être fixée au boîtier par une vis en métal

REMARQUE : Ne pas enlever la broche de mise à la terre.

ATTENTION : Vérifier que le boîtier de la prise de courant est mis à la terre avant d'y brancher l'adaptateur. En cas de doute, demander conseil à un électricien. Ne jamais utiliser un adaptateur à moins d'être certain(e) qu'il ne soit correctement mis à la terre.

Remarque : L'utilisation d'un adaptateur comme celui mentionné ci-dessus est interdite au Canada.



Panneau de commande

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| 1. Mode de préparation sans chaleur ☹ | 4. Mode de rinçage ☹ |
| 2. Mode de préparation avec chaleur ☹ | 5. Touche de sélection ≡ |
| 3. Mode garder au chaud ☹ | 6. Touche marche/arrêt ⏻ |

Importantes instructions de déballage

1. Placer la boîte sur une grande surface plate et solide.
2. Retirer le livret de recettes.
3. Faire glisser l'appareil hors de la boîte et retirer les pièces en carton.
4. Retirer le couvercle et sortir le panier-filtre du sac en plastique.
Mise en garde : Les lames du broyeur (qui se trouve dans le panier-filtre) sont très coupantes.
5. Retirer le cordon amovible et le sortir du sac en plastique.
6. Retirer le bac collecteur et le sortir du sac en plastique.
7. Retirer le socle/pichet et le sortir du sac en plastique. Il est conseillé de conserver le matériel d'emballage au cas où il serait nécessaire d'expédier l'appareil. Tenir les sacs en plastique hors de portée des enfants.

Pièces

1. **Panneau de commande** avec touches intuitives.

2. **Couvercle** avec bloc-commande, moteur et broyeur intégrés.

3. **Panier-filtre** recueille la pulpe sans besoin de filtrage supplémentaire.

4. **Socle avec pichet en acier inoxydable** capacité utile de 5,2 tasses (1,2 L) ; capacité totale de 6 tasses (1,4 L).

5. **Cordon d'alimentation** amovible pour faciliter le rangement.

6. **Bac collecteur** renferme le panier-filtre et sert à préparer les succédanés de crème.

Important : Ne pas utiliser le bac collecteur avec le mode de préparation avec chaleur.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, rincer le pichet, le panier-filtre, le bac collecteur et le broyeur pour éliminer la poussière et les résidus de fabrication. Pour un nettoyage plus profond, utiliser le mode de rinçage (voir la section "Mode de rinçage").

Mode d'emploi

Mode de préparation sans chaleur ☹ (FRUITS À COQUE, AVOINE et CÉRÉALES)

Important : Ne pas utiliser ce mode pour faire du lait de SOJA.

1. Connecter le cordon amovible au socle.
2. Mettre les ingrédients de votre choix dans le panier-filtre, sans dépasser la ligne "MAX". Voir le guide de référence (page 16) ou le livret de recettes inclus.
3. Connecter le panier-filtre au couvercle en tournant dans le sens indiqué jusqu'à ce que les flèches de verrouillage soient alignées.
4. Remplir le pichet d'eau à température ambiante entre les lignes "MIN" et "MAX", selon votre préférence. Remarque : Moins vous utilisez d'eau, plus le lait résultant crémeux.
5. Verrouiller le couvercle sur le pichet.
6. Brancher l'appareil dans une prise de courant ; le panneau de commande s'allumera. Remarque : S'il ne s'allume pas, vérifier que le couvercle est verrouillé. Le voyant de la touche ☹ clignotera et le voyant de l'icône ☹ s'allumera.
7. Appuyer sur la touche ☹ ; l'appareil s'allumera, le voyant de l'icône ☹ clignotera et le voyant de la touche ☹ restera allumé. Cela indique que le cycle de préparation a commencé.
8. À la fin du cycle de préparation (60 secondes), le voyant de l'icône ☹ restera allumé. Le voyant de la touche ☹ clignotera et l'appareil émettra une série de bips. Cela indique que le cycle de préparation est terminé.
9. Retirer le couvercle et laisser s'égoutter le broyeur dans le bac collecteur.
10. Verser le contenu du bac collecteur dans le pichet. Le lait végétal est prêt !
11. Consommer/utiliser immédiatement ou mettre au réfrigérateur sans attendre.

Mode de préparation avec chaleur (SOJA)

1. Connecter le cordon amovible au socle.
2. Remplir le panier-filtre de graines de soja adéquatement préparées (voir les précautions importantes pour le soja en page 3), sans dépasser la ligne "MAX". Pour des recettes, voir le guide de référence en page 12 ou le livret de recettes inclus.
3. Connecter le panier-filtre au couvercle en tournant dans le sens indiqué jusqu'à ce que les flèches de verrouillage soient alignées.
4. Remplir le pichet d'eau à température ambiante entre les lignes "MIN" et "MAX", selon votre préférence. Remarque : Moins vous utilisez d'eau, plus le lait résultat crémeux.
5. Verrouiller le couvercle.
6. Brancher l'appareil dans une prise de courant ; le panneau de commande s'allumera.
Remarque : S'il ne s'allume pas, vérifier que le couvercle est verrouillé. Le voyant de la touche  clignotera et le voyant de l'icône  (le mode par défaut) s'allumera.
7. Appuyer sur la touche  pour illuminer le voyant de l'icône .
8. Appuyer sur la touche  ; l'appareil s'allumera, le voyant de l'icône  clignotera et le voyant de la touche  restera allumé. Cela indique que le cycle de préparation a commencé.
9. À la fin du cycle de préparation (env. 40 secondes), le voyant de l'icône  restera allumé. Le voyant de la touche  clignotera et l'appareil émettra une série de bips. Cela indique que le cycle de préparation est terminé.
10. Retirer le couvercle et laisser s'égoutter le broyeur dans le bac collecteur.
11. Verser le contenu du bac collecteur dans le pichet. Le lait de soja est prêt !
12. Consommer/utiliser immédiatement ou mettre au réfrigérateur sans attendre.

Mode garder au chaud

Le mode garder au chaud permet de garder le lait végétal tiède pendant 30 minutes.

Pour l'activer, appuyer plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que le voyant de l'icône  s'allume, puis appuyer sur la touche  ; le voyant de l'icône  clignotera et le voyant de la touche  restera allumé.

À la fin du cycle de 30 minutes, le voyant de la touche  restera allumé et le voyant de la touche  clignotera.

Mode de rinçage

Le mode de rinçage permet d'éliminer les résidus du pichet en acier inoxydable et du broyeur avant le nettoyage manuel.

Pour l'utiliser, séparer le panier-filtre du couvercle. Remplir le pichet d'eau jusqu'à la ligne "MIN". Ajouter 2 à 3 gouttes de liquide-vaisselle et remettre le couvercle en place. Appuyer plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que le voyant de l'icône  s'allume, puis appuyer sur la touche  ; le voyant de l'icône  clignotera et le voyant de la touche  restera allumé. À la fin du cycle de rinçage, le voyant de la touche  restera allumé et le voyant de la touche  clignotera. Vider le pichet.

Préparation de succédanés de crème

Remarque : Ne pas utiliser le bac collecteur avec le mode de préparation avec chaleur.

1. Connecter le cordon amovible au socle.
2. Mettre les ingrédients de votre choix dans le panier-filtre, sans dépasser la ligne "MAX". Voir le guide de référence (page 16) ou le livret de recettes inclus.
3. Verrouiller le couvercle en tournant dans le sens indiqué jusqu'à ce que les flèches de verrouillage soient alignées.
4. Verser 2 tasses (475 ml) d'eau dans le bac collecteur. Ajouter l'édulcorant liquide ou l'arôme de votre choix. Mettre le bac collecteur dans le pichet et verrouiller le couvercle.
5. Brancher l'appareil dans une prise de courant ; le panneau de commande s'allumera. Le voyant de la touche  clignotera et le voyant de l'icône  s'allumera.
6. Appuyer sur la touche  ; le voyant de l'icône  clignotera et le voyant de la touche  restera allumé.
7. À la fin du cycle de préparation, le voyant de l'icône  restera allumé, le voyant de la touche  clignotera et l'appareil émettra une série de bips. Cela indique que le cycle de préparation est terminé.
8. Retirer le couvercle. Le succédané de crème est prêt !

Guide de référence

Type de boisson	Fruits à coque/ Céréales	Faire tremper	Eau	Fonction	Ingrédients supplémentaires	Donne
Laits de fruits à coque	1¼ tasse de fruits à coque	Non	4 tasses (945 ml)		1 pincée de sel, édulcorant (facultatif)	4 tasses (945 ml)
Lait d'avoine	1¼ tasse de flocons d'avoine	Non	4 tasses (945 ml)		1 pincée de sel, édulcorant (facultatif)	4 tasses (945 ml)
Lait de lin	1 tasse de farine de lin	Non	4 tasses (945 ml)		1 pincée de sel, édulcorant (facultatif)	4 tasses (945 ml)
Lait de chanvre	1¼ tasse de graines de chanvre	Non	4 tasses (945 ml)		1 pincée de sel, édulcorant (facultatif)	4 tasses (945 ml)
Lait de pois	½ tasse de pois cassés secs	Oui	4 tasses (945 ml)		1 pincée de sel, édulcorant (facultatif)	4 tasses (945 ml)
Lait de coco	1¼ tasse de flocons de noix de coco non sucrés	Non	4 tasses (945 ml)		1 pincée de sel, édulcorant (facultatif)	4 tasses (945 ml)
Lait de soja	½ tasse de graines de soja séchées (1 tasse de graines de soja préparée)	Oui*	4 tasses (945 ml)		1 pincée de sel, édulcorant (facultatif)	3½ tasses (830 ml)
Lait de riz	1 tasse de riz cuit	Non	4 tasses (945 ml)		1 pincée de sel, édulcorant (facultatif)	4 tasses (945 ml)
Succédané de crème à base de fruits à coque	1 tasse de fruits à coque	Non	2 tasses (475 ml), dans le bac collecteur		1 pincée de sel, édulcorant (facultatif)	2 tasses (475 ml)
Succédané de crème à base d'avoine	1 tasse de flocons d'avoine	Non	2 tasses (475 ml), dans le bac collecteur		1 pincée de sel, édulcorant (facultatif)	2 tasses (475 ml)

Remarque : La capacité utile maximale pour faire du lait végétal est de 5,2 tasses (1,2 L). **Ne pas remplir d'eau au-delà de la ligne "MAX". Ne pas utiliser le bac collecteur avec le mode de préparation avec chaleur.** Pour de meilleurs résultats, utiliser un maximum de 4 tasses (975 ml) d'eau ; 2 tasses (475 ml) pour les succédanés de crème.

***PRÉPARATION DES GRAINES DE SOJA :** IMPORTANT – Les graines de soja doivent être trempées et cuites avant de pouvoir être utilisées pour préparer du lait de soja. Faire tremper les graines de soja séchées au réfrigérateur pendant au moins 18 heures, en les recouvrant complètement d'eau. Jeter l'eau de trempage et rincer les graines de soja à l'eau claire avant de les utiliser. Mettre les graines de soja détrempées dans une casserole et les recouvrir d'eau. Porter à ébullition, puis laisser mijoter pendant au moins 30 minutes avant d'utiliser pour préparer du lait de soja.

Important : En cas d'interruption du cycle de préparation, jeter le contenu et recommencer. Consommer/utiliser le lait de soja immédiatement ou le mettre au réfrigérateur sans attendre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer. Utiliser le mode de rinçage (voir la section "Mode de rinçage") ou laver à la main.

Pour nettoyer le pichet en acier inoxydable : Remplir d'eau savonneuse jusqu'à la ligne "MIN" et nettoyer l'intérieur à l'aide d'une éponge. Rincer à l'eau tiède.

Pour nettoyer le couvercle et le broyeur : Rincer les lames sous l'eau du robinet, puis utiliser une éponge ou une brosse imprégnée d'eau savonneuse pour nettoyer le dessous du couvercle.

Important : Ne pas plonger le pichet ou le couvercle dans l'eau.

Essuyer l'extérieur du pichet avec un linge doux humide. Sécher toutes les pièces après chaque utilisation.

Nettoyer le panneau de commande aide d'un linge légèrement humide. Ne pas le rincer sous l'eau du robinet.

Le panier-filtre et le bac collecteur sont lavables au lave-vaisselle.

ENTRETIEN

Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être effectuée par un technicien autorisé.

Garantie limitée

Sous réserve des exclusions et des limitations contenues dans le présent document, Conair/ Cuisinart ("Cuisinart") garantit que la machine à boissons végétales NutSmart™ de Cuisinart® ("Produit") est exempte de défauts de matériaux et de fabrication dans le cadre d'une utilisation domestique normale pendant une période de TROIS (3) ans à compter de la date d'achat du produit dans son emballage d'origine scellé, sauf indication contraire dans la présente Garantie Limitée. Cette Garantie Limitée s'applique uniquement aux consommateurs américains (définis ici comme des acheteurs au détail pour un usage personnel, familial ou domestique) qui ont acheté le produit auprès de Cuisinart ou d'un revendeur Cuisinart agréé. Si vous n'êtes pas sûr qu'un détaillant ou un autre point de vente soit un revendeur autorisé de Cuisinart, veuillez contacter Cuisinart.

Cette Garantie Limitée ne couvre PAS :

- L'usure normale ;
- Tout produit acheté par des acheteurs commerciaux ou pour des usages commerciaux ou non domestiques ;
- Les accessoires, pièces ou programmes ajoutés au produit après son expédition par Cuisinart ;
- Tous les coûts associés au remplacement ou à la réparation du produit, y compris les coûts de main-d'œuvre, d'installation ou autres coûts encourus par vous sans l'accord préalable de Cuisinart ;
- Les dommages, défauts et défaillances dus à : (1) des causes externes, y compris l'expédition, les accidents, les problèmes d'alimentation électrique (le produit est conçu pour être utilisé avec des prises de 120V uniquement), des conditions anormales (telles que mécaniques ou environnementales) ; (2) une utilisation non conforme aux instructions du produit ; (3) une mauvaise utilisation, une négligence, une altération non autorisée, une réparation non autorisée ; et (4) des cas de force majeure ou d'autres événements indépendants de la volonté de Cuisinart ;
- Les dommages causés par vous-même ou par des tiers non autorisés, bien que toute entreprise puisse effectuer les réparations et l'entretien nécessaires ;
- Les dommages causés par des accessoires ou des pièces qui ne sont pas spécifiquement autorisés par Cuisinart ; et
- Tout produit dont les marques d'identification d'origine (marque ou numéro de série) ont été enlevées, modifiées ou oblitérées.

Nous vous conseillons de remplir le formulaire

d'enregistrement disponible sur <https://www.cuisinart.com/register-your-product.html> afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, il n'est pas nécessaire d'enregistrer le produit pour bénéficier du service de garantie. En l'absence de preuve de la date d'achat, la période de garantie sera calculée à partir de la date de fabrication du produit.

GARANTIE SANS TRACAS

Si le produit faisant l'objet de la présente Garantie Limitée tombe en panne pendant la période de garantie pour des raisons couvertes par la présente Garantie Limitée, Cuisinart, à sa discrétion, réparera le produit, le remplacera par un produit identique ou raisonnablement équivalent ou, si Cuisinart n'est pas en mesure de réparer ou de remplacer le produit, remboursera au consommateur le prix d'achat, moins le montant directement imputable à l'utilisation antérieure du produit par le consommateur. Pour obtenir une étiquette de retour, veuillez remplir le formulaire disponible sur <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/> ou appeler notre service clientèle au **1-800-726-0190**.

Dès réception du produit, Cuisinart l'inspectera et, si la présente Garantie Limitée l'exige, tentera de le réparer, de le remplacer ou de le rembourser dans un délai de trente (30) jours. Toutefois, des retards indépendants de la volonté de Cuisinart peuvent survenir, auquel cas cette période peut être prolongée dans la mesure raisonnablement nécessaire.

IMPORTANT : Si la réparation est effectuée par un centre de service non autorisé, veuillez demander au personnel du centre de service de prendre contact avec le service à la clientèle de Cuisinart, au **1-800-726-0190**, afin de s'assurer que l'appareil est toujours sous garantie, que le problème est correctement diagnostiqué et que les pièces de rechange adéquates sont utilisées.

Résidents de Californie

La période de Garantie Limitée de TROIS (3) ans commence à la date de livraison du produit, qui peut être différente de la date d'achat du produit. Les résidents de Californie ont également la possibilité de bénéficier de cette Garantie Limitée en renvoyant le produit défectueux (A) au magasin où il a été acheté, ou (B) à un autre magasin qui vend des produits Cuisinart® du même type. Le magasin pourra, à son choix, réparer le produit, renvoyer le consommateur vers un centre de service indépendant, remplacer le produit par un produit identique ou raisonnablement équivalent, ou rembourser au consommateur le prix d'achat moins le montant directement imputable à l'utilisation antérieure du produit par le consommateur. Les résidents de Californie peuvent également, s'ils le souhaitent, envoyer le produit

défectueux directement à Cuisinart pour qu'il soit réparé ou remplacé par un produit identique ou raisonnablement équivalent. Pour ce faire, veuillez appeler notre service clientèle au 1-800-726-0190. Cuisinart sera responsable des frais de réparation, remplacement, port et manutention des produits défectueux sous garantie.

Cette Garantie Limitée est émise par :

Conair LLC

1 Cummings Point Road

Stamford, CT 06902

1-800-726-0190

TOUTES LES GARANTIES EXPRESSES ET IMPLICITES SE LIMITENT A LA DURÉE DE LA GARANTIE LIMITEE. AUCUNE GARANTIE NE POURRA ÊTRE APPLIQUÉE APRÈS CETTE PÉRIODE. CERTAINS ÉTATS (OU JURIDICTIONS) NE PERMETTENT PAS LA LIMITE DE DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE ; CETTE LIMITE PEUT DONC NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. LA RESPONSABILITÉ DE CUISINART EN VERTU DE CETTE GARANTIE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, IMPLICITE OU EXPRESSE, EST LIMITÉE À LA RÉPARATION, AU REMPLACEMENT OU AU REMBOURSEMENT COMME INDIQUÉ CI-DESSUS. CES RECOURS SONT LES SEULS ET UNIQUES RECOURS EN CAS DE VIOLATION DE LA GARANTIE. DANS LES LIMITES MAXIMALES AUTORISÉES PAR LA LOI, CUISINART NE POURRA RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS, INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE LA GARANTIE OU DE TOUTE AUTRE THÉORIE JURIDIQUE (Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES PERTES DE PROFITS, LES TEMPS D'ARRÊT, LES PERTES DE CLIENTÈLE, LES DOMMAGES OU LE REMPLACEMENT D'ÉQUIPEMENTS ET DE BIENS, ET TOUS LES COÛTS DE RÉCUPÉRATION, DE REPROGRAMMATION OU DE REPRODUCTION DE PROGRAMMES OU DE DONNÉES STOCKÉS SUR OU UTILISÉS AVEC UN SYSTÈME CONTENANT LE PRODUIT), MÊME SI CUISINART A ÉTÉ AVERTI DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. CERTAINS ÉTATS (OU JURISDICTIONS) NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION NI LA LIMITATION DES DOMMAGES PARTICULIERS, INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS ; LES LIMITES PRÉCÉDENTES PEUVENT DONC NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. TOUTES LES GARANTIES EXPRESSES ET IMPLICITES SE LIMITENT A LA DURÉE DE LA GARANTIE LIMITEE. AUCUNE GARANTIE NE POURRA ÊTRE APPLIQUÉE APRÈS CETTE PÉRIODE. CERTAINS ÉTATS (OU JURIDICTIONS) NE PERMETTENT PAS LA LIMITE DE DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE ; CETTE LIMITE PEUT DONC NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS.

ITEM# / ARTICLE# : 6965FE
DISTRIBUTED BY / DISTRIBUÉ
PAR :
EMSON, NEW YORK, NY 10001
USA / É.-U.
EMSONINC.COM
1.800.423.4248

©2025 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China
Imprimé en Chine

25CE200501

IB-18846