Cuisinart®

NutSmart™ Plant-Based Milk Maker

PMM-100 SERIES



Instruction Booklet

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

Contents

Important Safeguards 3

Unpacking Instructions 4

Parts. 4

Operation. 5

Cleaning and Care 6

Plant-Based Milk Maker Chart 7

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.
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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet or unit base when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Cuisinart Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may result in fire, electric shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let power 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. 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, remove plug from wall.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. 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.
14. Avoid contact with moving parts.
15. **Blades are SHARP. Handle carefully when removing or cleaning the lid with blade assembly.**

NOTE: We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com, for a fast, efficient way to complete your online product registration.

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.
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.

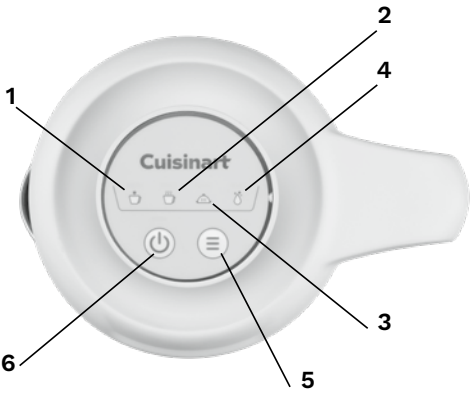
Parts

1. **Control Panel**
   features easy-to-use buttons.
2. **Lid Assembly**
   has attached, motorized blade.
3. **Filter Basket**
   is for pulp collection, with no need for additional straining.
4. **Base with Stainless Steel Vessel**
   has a 12 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 drain filter basket, and is used for preparing creamers.



Understanding Your Control Panel

1. No Heat Setting
2. Heat Setting
3. Keep Warm
4. Clean
5. Setting Selector
6. Start/Stop



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, 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 Clean cycle (see page 6).

Operation

No Heat Setting: recommended for NUTS, OATS, and GRAINS (excluding soy and rice)

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 use 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 room temperature water between the MIN line and the MAX line, depending on your preference of creaminess.
5. Put the lid assembly with attached filter basket on the vessel.
6. Plug power cord into wall outlet. Control panel will illuminate. The Start/Stop will blink, and No Heat light will illuminate.

Note: Light will be solid above the No Heat.

7. Press the Start/Stop button. NutSmart™ Plant-Based Milk Maker base will cycle. The light above the selected icon will be blinking and the light above the Start/Stop button will remain solid.

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

8. Once the cycle is finished (60 seconds), the light will stop blinking and become solid. The Start/Stop light 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 blade side down in the collecting cup to catch excess milk. The milk is now ready!

Heat Setting: recommended for SOY and RICE 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 soy or rice (or a blend). (For recipes, please refer to the chart on page 7 or use 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 room temperature water between the MIN line and the MAX line, depending on your preference of creaminess.
5. Put the lid assembly with attached filter basket on the vessel.
6. Plug power cord into wall outlet. Control panel will illuminate. Start/Stop will blink, and the NutSmart™ Plant-Based Milk Maker will default to no heat setting.

Note: Light will be solid above the No Heat setting.

7. Press setting selector button on control panel to illuminate light above.
8. Press the Start/Stop button. NutSmart™ Plant-Based Milk Maker base will cycle. The light above the selected icon will be blinking and the light above the Start/Stop button will remain solid.

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

9. Once the cycle is finished (30 minutes), the light will stop blinking and become solid. The light 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 blade side down in the collecting cup to catch excess milk. The milk is now ready!

Keep Warm Setting

The Keep Warm setting is used to keep the plant-based milk for 30 minutes.

To use this setting, press the setting selector repeatedly until illuminates.

Press the button to activate setting.

The program light will blink until the 30-minute cycle ends, and the will be solid until completed.

At the end of the 30-minute cycle, the will turn solid and the will start blinking.

Clean Setting

The Clean setting is used to easily clean/rinse the stainless-steel vessel and blade assembly.

To use this setting, remove the filter basket from the lid with the blade assembly attached. 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 illuminates.

Press the Start/Stop button to activate setting.

The light will blink and the light will illuminate. At the end of the cycle, will turn solid and will start blinking.

CLEANING AND CARE

Follow the Clean setting instructions above, or if you prefer hand-washing, unplug the unit and allow it to cool before cleaning.

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

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

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 head unit 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.

Plant-Based Milk Maker Chart

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	N	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 dried soybeans	Y*	4 cups		Pinch salt, sweetener optional	4 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 full capacity of the vessel is 6 cups, the usable capacity once assembled is 5.25 cups. The recipes were developed at 4 and 2 cups for the most flavorful results.

***** Soak the soybeans, fully covering with cold water, overnight in the refrigerator. Drain and rinse before transferring to the filter basket.

Preparing Creamers

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 additional recipes, please refer to the chart on page 7 or use 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 ⏻ icon will blink, and the light will illuminate.
6. Press the ⏻ icon. The light will blink, the ⏻ light will illuminate, and the cycle will start.
7. Once the cycle is finished, the light will stop blinking and become solid. The ⏻ light will then start flashing, and there will be a series of beeps to confirm the cycle ended.
8. Remove the lid assembly. Your creamer is ready!

Warranty

Limited Three-Year Warranty

We warrant that this Cuisinart product will be free of defects in materials or workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. This warranty covers manufacturer's defects including mechanical and electrical defects. It does not cover damage from consumer abuse, unauthorized repairs or modifications, theft, misuse, or damage due to transportation or environmental conditions. Products with removed or altered identification numbers will not be covered.

This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. If your Cuisinart product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or replace it if necessary. For warranty purposes, please register your product online at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase and keep your original receipt for the duration of the limited warranty. This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply
to scratches, stains, discolouration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the product. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages.

Your Cuisinart product 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.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Centre:

Toll-free phone number:
1-800-472-7606

Address:
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON. L4H 0L2

Email:
consumer_canada@conair.com

Model:
PMM-100C

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose:

- $10.00 for shipping and handling of the product (cheque or money order to: Cuisinart Canada)
- Return address and phone number
- Description of the product defect
- Product date code*/copy of original proof of purchase
- Any other information pertinent to the product's return

* The date code format we are using on unit is WWYY, representing week, and year. eg.2424 = manufactured in 24th week of the year 2024.

Note: We recommend you use a traceable, insured delivery service for added protection. Cuisinart will not be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us.

To order replacement parts or accessories, call our Customer Service Centre at 1-800-472-7606. For more information, please visit our website at www.cuisinart.ca

Cuisinart[MD]

NutSmart[MC] Mélangeur à lait végétal

SÉRIE PMM-100C

GARANTIE LIMITÉE TROIS ANS - CUISINART -
3 ANS



Livret d'instructions

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

Table des matières

Précautions importantes 3

Instructions de déballage 4

Pièces 4

Mode d'emploi 5

Nettoyage. 6

Guide d'utilisation du mélangeur à lait végétal. . . 7

Préparation des crèmes à café 8

Garantie 9

Précautions importantes

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

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

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie ou de blessures personnelles, N'IMMERGEZ JAMAIS LE CORDON, LA FICHE, L'ASSEMBLAGE DU COUVERCLE OU LE BOÎTIER dans l'eau ou un autre liquide.
4. Exercez une surveillance étroite lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou lorsqu'il s'en trouve à proximité.
5. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le toujours refroidir parfaitement avant de le nettoyer ou de poser ou déposer des pièces.
6. N'utilisez pas un appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au centre de service après-vente Cuisinart le plus proche pour le faire examiner et réparer au besoin.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou d'une table, ni venir en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. Pour brancher l'appareil, commencez toujours par raccorder la fiche à l'appareil et branchez ensuite la fiche dans la prise de courant. Assurez-vous que l'appareil n'est pas en cours d'utilisation, et pour le débrancher, retirez la fiche de la prise de courant.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. **Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique.** Le fait de laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.
14. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
15. **Les lames du couteau sont très COUPANTES. Soyez prudent lorsque vous retirez ou nettoyez l'assemblage du couvercle.**

REMARQUE : Il est recommandé d'enregistrer le produit sur le site Web www.cuisinart.ca. C'est simple et efficace.

Conservez les présentes instructions

Pour usage domestique seulement

DANGER : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE.



L'éclair à tête de flèche dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'une tension dangereuse non protégée à l'intérieur de l'appareil assez élevée pour constituer un risque d'électrocution pour les personnes exposées.



Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'instructions importantes concernant l'utilisation et l'entretien dans le mode d'emploi de l'appareil.

Si le moteur s'arrête (ce qui peut se produire lorsque l'appareil est surchargé), éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant une quinzaine de minutes.

Note sur le cordon court

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures que présentent les risques d'emmêlement ou de trébuchement reliés à un cordon long. Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, à la condition de prendre certaines précautions.

Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit : avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil; être de type trifilaire (c'est-à-dire avoir une fiche avec mise à la terre [trois broches]); et être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table

pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus. Pour votre protection, l'appareil est muni d'une fiche moulée à trois broches, dont une est réservée à la mise à la terre. Cette fiche peut seulement être branchée dans une prise de courant dotée d'une mise à la terre. Si la prise de courant n'est pas conçue pour une fiche à trois broches, vous pouvez vous procurer un adaptateur qui permet de mettre l'appareil à la terre en toute sécurité.

L'adaptateur doit être raccordé de sorte que sa patte de mise à la terre se trouve en dessous de la tête de la vis de fixation de la plaque.

REMARQUE : Ne retirez jamais la broche de mise à la terre.

ATTENTION : Avant d'utiliser un adaptateur, vous devez absolument vous assurer que la vis de fixation de la plaque est bien mise à la terre. En cas de doute, consultez un électricien qualifié. N'utilisez jamais un adaptateur lorsque vous n'êtes pas absolument certain qu'il est correctement mis à la terre.

REMARQUE : L'utilisation d'un adaptateur n'est pas permise au Canada.

Instructions de déballage

1. Placez la boîte sur une grande surface plate et solide.
2. Retirez le livret de recettes.
3. Sortez l'appareil de la boîte et enlevez la pièce de cellulose moulée.
4. Retirez l'assemblage du couvercle muni du tamis et sortez-le du sac en polyéthylène.
5. Retirez le cordon d'alimentation amovible et sortez-le du sac en polyéthylène.
6. Retirez le récipient collecteur du fond du boîtier et sortez-le du sac en polyéthylène.
7. Soulevez le boîtier hors de la boîte et sortez-le du sac en polyéthylène.

Nous vous recommandons de conserver tout le matériel d'emballage au cas où vous auriez besoin de remballer l'appareil à une date ultérieure. Gardez tous les sacs en plastique hors de la portée des enfants.

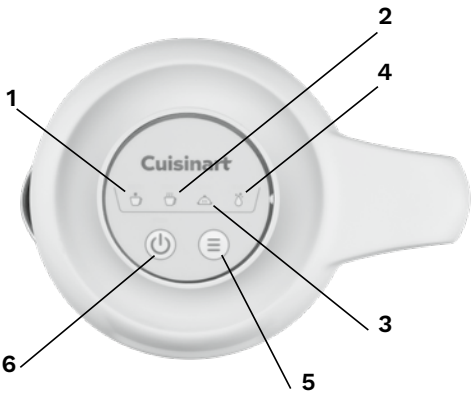
Pièces

1. **Tableau de commande**
   Boutons faciles d'emploi.
2. **Assemblage du couvercle**
   Avec couteau motorisé.
3. **Tamis**
   Sert à recueillir la pulpe, éliminant la nécessité d'autre filtrage.
4. **Boîtier avec cuve en acier inoxydable**
   Capacité de 12 tasses (1,8 L), lorsqu'utilisée seule; capacité de 5,2 tasses (1,2 L) pour la fabrication de boisson végétale.
5. **Cordon d'alimentation**
   Amovible pour faciliter le rangement.
6. **Récipient collecteur**
   Reçoit l'assemblage du couvercle et le tamis; sert à la préparation des crèmes à café.



Tableau de commande

1. Réglage Sans chauffage
2. Réglage Chauffage
3. Garde-au-chaud
4. Nettoyage
5. Sélecteur de réglage
6. Marche/arrêt



MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser votre mélangeur à boisson végétale NutSmart[MC] Cuisinart[MD] la première fois, nous vous recommandons de rincer la cuve, le tamis, le récipient et le couteau avec de l'eau afin d'éliminer la poussière et les résidus de fabrication qui pourraient s'y trouver. Pour un nettoyage plus en profondeur, utilisez le réglage Nettoyage (instructions à la page 6).

Mode d'emploi

Réglage Sans chauffage : recommandé pour les NOIX, l'AVOINE et les CÉRÉALES (pas le soya ni le riz)

1. Branchez le cordon amovible à la base du mélangeur NutSmart[MC].
2. Mettez des noix, céréales ou graines (ou un mélange) dans le tamis jusqu'à la marque de remplissage maximale ou moins. (Pour les recettes, consultez le tableau à la page 7 du présent livret ou le livret de recettes.)
3. Assemblez le tamis avec l'assemblage du couvercle et tournez-le dans le sens des flèches de verrouillage pour le verrouiller. Les flèches doivent être alignées.
4. Ajoutez de l'eau à température ambiante dans la cuve jusqu'à un niveau entre la marque MIN et la marque MAX, selon l'onctuosité désirée.
5. Posez l'assemblage du couvercle avec son tamis sur la cuve.
6. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant : le tableau de commande s'illumine, le voyant de l'interrupteur Marche/arrêt clignote et le voyant Sans chauffage s'allume.

Remarque : Le voyant Sans chauffage s'allume fixe.

7. Appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt . le cycle de mélange débute, le voyant Sans chauffage sélectionné clignote et le voyant de l'interrupteur Marche/arrêt reste allumé fixe.

Remarque : Cela indique que le mélangeur NutSmart[MC] effectue son cycle.

8. Une fois le cycle terminé (60 secondes), le voyant cesse de clignoter et s'allume fixe. Le voyant de l'interrupteur Marche/arrêt se met à clignoter et une série de bips se fait entendre, confirmant la fin du cycle.
9. Retirez l'assemblage du couvercle et déposez-le, couteau vers le bas, dans le récipient collecteur pour recueillir les gouttes. La boisson est prête!

Réglage Chauffage : recommandé pour les boissons de SOJA et de RIZ

1. Branchez le cordon amovible à la base du mélangeur NutSmart[MC].
2. Mettez le soya ou le riz (ou un mélange) dans le tamis jusqu'à la marque de remplissage maximale ou moins. (Pour les recettes, consultez le tableau à la page 7 du présent livret ou le livret de recettes.)
3. Assemblez le tamis à l'assemblage du couvercle et tournez-le dans le sens des flèches de verrouillage pour le verrouiller. Les flèches doivent être alignées.
4. Ajoutez de l'eau à température ambiante dans la cuve à un niveau entre la marque MIN et la marque MAX, selon l'onctuosité désirée.
5. Posez l'assemblage du couvercle muni du tamis sur la cuve.
6. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant : le tableau de commande s'illumine, le voyant de l'interrupteur Marche/

arrêt ⏻ clignote et le mélangeur passe automatiquement au mode Sans chauffage.

Remarque : Le voyant Sans chauffage s'allume fixe.

7. Appuyez sur le sélecteur de réglage ☰ pour régler au mode Chauffage.
8. Appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt ⏻ : le cycle de mélange débute, le voyant Chauffage sélectionné clignote et le voyant de l'interrupteur Marche/arrêt ⏻ s'allume fixe.

Remarque : Cela indique que le mélangeur NutSmart[MC] effectue son cycle.

9. Une fois le cycle terminé (30 minutes), le voyant cesse de clignoter et s'allume fixe. Le voyant de l'interrupteur Marche/arrêt ⏻ se met à clignoter et une série de bips se fait entendre, confirmant la fin du cycle.
10. Retirez l'assemblage du couvercle et déposez-le, couteau vers le bas, dans le récipient collecteur pour recueillir les gouttes. La boisson est prête!

Réglage Garde-au-chaud

Le réglage Garde-au-chaud sert à garder la boisson végétale chaude pendant 30 minutes.

Pour utiliser ce réglage, appuyez plusieurs fois sur le sélecteur de réglage jusqu'à ce que ☰ s'allume.

Appuyez sur l'interrupteur ⏻ pour lancer l'opération.

Le voyant clignote jusqu'à l'expiration de la période de 30 minutes et le voyant ⏻ s'allume fixe jusqu'à la fin.

À la fin de la période de 30 minutes, s'allume fixe et ⏻ se met à clignoter.

Réglage Nettoyage

Le réglage Nettoyage facilite le nettoyage de la cuve en acier inoxydable et du couteau.

Pour utiliser ce réglage, retirez le tamis de l'assemblage du couvercle. Remplissez la cuve d'eau propre jusqu'à la marque MIN. Ajoutez deux ou trois gouttes de savon à vaisselle et posez l'assemblage du couvercle. Appuyez plusieurs fois sur le sélecteur de réglage ☰ jusqu'à ce que s'allume.

Appuyez sur l'interrupteur ⏻ pour lancer l'opération.

Le voyant clignote et l'interrupteur ⏻ s'allume. À la fin du cycle, s'allume fixe et ⏻ se met à clignoter..

NETTOYAGE

Suivez les instructions de nettoyage ci-dessus ou, si vous préférez le lavage à la main, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve en acier inoxydable, utilisez de l'eau savonneuse avec un chiffon ou une éponge. Rincez à l'eau tiède.

Pour nettoyer l'assemblage du couvercle et le couteau, passez le couteau sous l'eau du robinet ou utilisez une éponge ou une brosse savonneuse.

Remarque : N'immergez pas la cuve ou l'assemblage du couvercle dans l'eau.

Essuyez l'extérieur de la cuve et le boîtier avec un chiffon doux et humide. Essuyez toutes les pièces avec un linge sec après chaque utilisation.

Essuyez la tête du mélangeur NutSmartMC avec un chiffon humide. Ne la passez pas sous l'eau.

Le tamis et le récipient collecteur peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

ENTRETIEN

Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.

Guide d'utilisation du mélangeur NutSmart[MC]

Boisson	Noix/céréales	Trempage O/N	Eau	Réglage	Autres ingrédients	Rendement
Noix	1¼ tasse (310 ml) de noix au choix	N	4 tasses (1 L)		Une pincée de sel,	4 tasses (1 L)
Avoine	1¼ tasse (310 ml) de flocons d'avoine	N	4 tasses (1 L)		Une pincée de sel, Édulcorant facultatif	4 tasses (1 L)
Lin	1 tasse (250 ml) de farine de lin	N	4 tasses (1 L)		Une pincée de sel, Édulcorant facultatif	4 tasses (1 L)
Chanvre	1¼ tasse (310 ml) de graines de chanvre	N	4 tasses (1 L)		Une pincée de sel, Édulcorant facultatif	4 tasses (1 L)
Pois	½ tasse (125 ml) de pois cassés	N	4 tasses (1 L)		Une pincée de sel, Édulcorant facultatif	4 tasses (1 L)
Noix de coco	1¼ tasse (310 ml) de noix de coco non sucrée	N	4 tasses (1 L)		Une pincée de sel, Édulcorant facultatif	4 tasses (1 L)
Soya	½ tasse (125 ml) de fèves de soya	O*	4 tasses (1 L)		Une pincée de sel, Édulcorant facultatif	4 tasses (1 L)
Riz	1 tasse (250 ml) de riz cuit	N	4 tasses (1 L)		Une pincée de sel, Édulcorant facultatif	4 tasses (1 L)
Crème à café Noix	1 tasse (250 ml) de noix au choix	N	2 tasses (500 ml) dans le récipient collecteur		Une pincée de sel, Édulcorant facultatif	2 tasses (500 ml)
Crème à café Avoine	1 tasse (250 ml) de flocons d'avoine	N	2 tasses (500 ml) dans le récipient collecteur		Une pincée de sel, Édulcorant facultatif	2 tasses (500 ml)

Remarque : La capacité totale de la cuve est de 6 tasses (1,5 L), la capacité utilisable une fois l'appareil assemblé est de 5,25 tasses (1,3 L). Les recettes ont été mises au point pour donner 4 tasses (1 L) et 2 tasses (0,5 L) et garantir des résultats les plus savoureux.

***** Couvrir les fèves entièrement d'eau froide et laisser tremper toute la nuit au réfrigérateur. Égoutter et rincer avant de transférer dans le tamis.

Préparation de crèmes à café

1. Branchez le cordon amovible au boîtier du mélangeur NutSmartMC.
2. Mettez des noix, céréales ou graines (ou un mélange) dans le tamis jusqu'à la marque de remplissage maximale ou moins. (Pour les recettes, consultez le tableau à la page 7 du présent livret ou le livret de recettes.)
3. Assemblez le tamis à l'assemblage du couvercle et tournez-le dans le sens des flèches de verrouillage pour le verrouiller. Les flèches doivent être alignées.
4. Ajoutez 2 tasses (500 ml) d'eau et les édulcorants ou aromates liquides dans le récipient collecteur. Mettez le récipient collecteur dans la cuve. Posez l'assemblage du couvercle avec son tamis sur le boîtier.
5. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant : le tableau de commande s'illumine, le voyant de l'interrupteur Marche/arrêt clignote et le voyant s'allume.
6. Appuyez sur le voyant de l'interrupteur Marche/arrêt : le voyant clignote et le voyant de l'interrupteur Marche/arrêt s'allume et le cycle débute.
7. Une fois le cycle terminé, le voyant cesse de clignoter et s'allume fixe. Le voyant de l'interrupteur Marche/arrêt se met à clignoter et une série de bips se fait entendre, confirmant la fin du cycle.
8. Retirez l'assemblage du couvercle. La crème à café est prête!

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_canada@conair.com

Modèle :
PMM-100C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal à Cuisinart Canada)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2424 désigne la 24e semaine de l'année 2024.

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca.