

# Cuisinart®

## 14-Cup Food Processor

FP-1400C SERIES



Instruction  
& Recipe  
Booklet

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

# Important Unpacking Instructions

This package contains a Cuisinart 14-Cup Food Processor and the accessories for it: 14-cup work bowl, work bowl cover with small and large pushers, Metal blade for chopping/mixing/dough reversible shredding disc, adjustable slicing disc, removable stem adapter, storage hub, base, and instruction/recipe book.

## **CAUTION:**

### **THE CUTTING TOOLS HAVE VERY SHARP EDGES.**

To avoid injury when unpacking the parts, please follow these instructions.

1. Place the box on a low table or on the floor next to the kitchen counter where you intend to keep the food processor. Be sure the box is right side up.
2. Open top flaps—there will be a rectangular block of packing material that holds the processor parts, each fitted into a cavity.
3. Remove the instruction book.
4. Lift out the packing material.
5. Remove the base and bowl and place them on the counter or table. Read the instructions thoroughly before using the machine.
6. Save the shipping carton, box, and packing material. You will find these very useful if you need to repack the processor for moving or other shipment.

We recommend that you visit our website for a fast, efficient way to complete your product registration.

# Important Safeguards

Always follow these safety precautions when using this appliance.

## **Getting Ready**

1. Read all instructions.
2. Blade and discs are sharp. Handle them carefully.
3. **Always turn off and unplug appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before removing food, and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.**

4. Do not use outdoors.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate any appliance that has a damaged cord or plug or after it has been dropped or damaged in any way. Contact Cuisinart Consumer Service Center for information on examination, repair, or adjustment.

## **Operation**

1. Keep hands as well as spatulas and other utensils away from moving blade or discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to food processor. A plastic scraper may be used, but only when the food processor motor is stopped.
2. Avoid coming into contact with moving parts. Never push food down by hand when slicing or shredding. Always use pusher.
3. Make sure motor has completely stopped before removing cover. (If machine does not stop within 4 seconds after you remove the bowl cover assembly, contact Cuisinart Consumer Service Center for assistance. Do not use the machine.)
4. Never store any blade or disc on stem adapter. To reduce the risk of injury, no blade or disc should be placed on the shaft except when the bowl is properly locked in place and the processor is in use. Store blades and discs as you would sharp knives, out of reach of children.
5. Be sure cover and feed tube are securely locked in place before operating food processor.
6. Never feed food by hand. Always use the pusher.
7. Never try to override or tamper with cover interlock mechanism.

## **Cleaning**

To protect against risk of electric shock, do not put base in water or other liquids.

## **General**

1. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
2. Do not operate this, or any other motor-driven appliance, while under the influence of alcohol or other substances that affect your reaction time or perception.
3. This food processor is for household use. Use it only for food preparation as described in this accompanying instruction and recipe book. Do not use this appliance for anything but its intended use.

4. When using an approved Cuisinart food processor accessory, read all instructions included with that accessory.
5. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electric shock, or personal injury, or damage to your food processor.
6. To avoid possible malfunction of work bowl switch, never store processor with cover assembly in locked position.
7. 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.

**Note:** This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, 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 attempt to defeat this safety feature.

**Note:** This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Do not fill the bowl above the marked maximum fill line (or rated capacity). This could damage the cover or bowl and cause risk of injury.

## 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 dangerous uninsulated 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.

## Contents

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Important Unpacking Instructions . . . . .   | 2  |
| Important Safeguards . . . . .               | 2  |
| Parts . . . . .                              | 4  |
| Assembly Instructions . . . . .              | 5  |
| Machine Controls . . . . .                   | 5  |
| Machine Functions . . . . .                  | 6  |
| User Guide . . . . .                         | 7  |
| Cleaning, Storage, and Maintenance . . . . . | 8  |
| For Your Safety . . . . .                    | 8  |
| Technical Data . . . . .                     | 8  |
| Troubleshooting . . . . .                    | 9  |
| Warranty Information . . . . .               | 11 |

## Save These Instructions. For Household Use Only.

**WARNING**  
RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK  
DO NOT OPEN

**WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK,**

**DO NOT REMOVE COVER (OR BACK)**

**NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE**

**REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY**

## NOTICE

If you have a die-cast metal unit, for your protection it 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 as shown in Figure A.

If a grounding-type outlet is not available, an adapter, as shown in

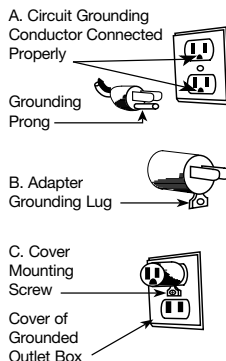


Figure B, may be obtained so that a 2-slot wall outlet can be used with a 3-prong plug. As shown in Figure C, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.

**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.**

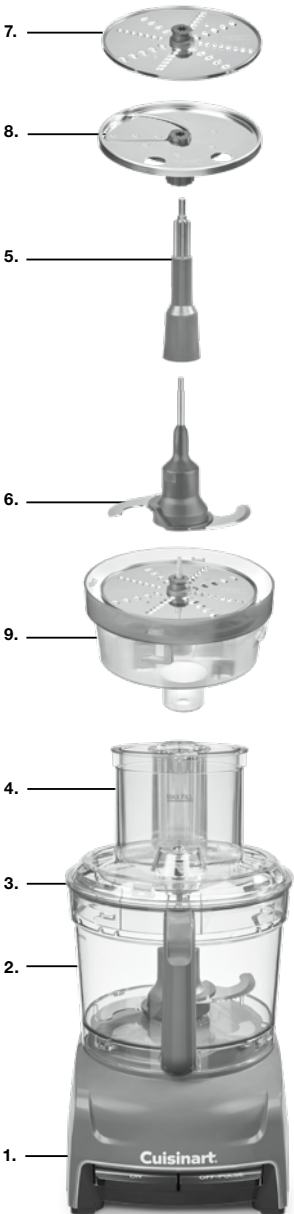
**NOTE: Use of an adapter is not permitted in Canada.**

## Parts

The machine includes:

1. **Housing base** — With convenient paddle controls
2. **14-cup removable work bowl**
3. **Work Bowl Cover with feed tube**
4. **Small and large pusher assembly** — Slide inside the feed tube
5. **Stem adapter**
6. **Metal blade for chopping/mixing/dough**  
The metal blade chops raw and cooked fruits, vegetables, meat, fish, and cheese to the exact consistency you want – from coarse to fine, even to a purée. You control the texture. It chops nuts, makes nut butters, mayonnaise, and sauces, and mixes tender, flaky pastry. The metal blade mixes dough, pizza dough, and other baked good doughs with ease.
7. **Reversible shredding disc** — Provides the option of either fine or medium shredding for optimal results. The shredding disc processes most firm and hard cheeses into long, attractive shreds. It also shreds vegetables like potatoes, carrots, and zucchini, and it processes nuts and chocolate to a grated texture.
8. **Adjustable slicing disc** — This versatile 7-in-1 disc allows for thin to thick slices with 1mm to 7mm indicators. The slicing disc makes beautiful whole slices with no torn edges. It slices whole fruits and vegetables, cooked meat, and semi-frozen raw meat.
9. **Storage hub** — Stores stem adapter and discs inside the work bowl (for storage use only).
10. **BPA free** (not shown) — All materials that come in contact with food or liquid are BPA free.

**Note:** Cuisinart offers Cuisinart Core Custom® Accessories, a line of accessories for your food processor that can be purchased separately. The selected accessory connects to the food processor housing base.



## Available Accessories:

| Accessory Name        | Model #   |
|-----------------------|-----------|
| 4-Cup Small Work Bowl | MFP-WB4WB |

Visit [Cuisinart.ca](http://Cuisinart.ca) to purchase!

# Assembly Instructions

## Before First Use

Before using your Cuisinart 14-Cup Food Processor for the first time, wash the work bowl, work bowl cover, pushers, blade, and discs (see cleaning instructions on page 8).

1. Place the food processor base on a dry, level countertop with the controls facing you. Do not plug the unit in until it is fully assembled.
2. With the bowl on the base, use the handle to turn the work bowl clockwise to lock it onto the housing base.
3. Place work bowl cover on work bowl, with the feed tube at the back to the left of center. Turn clockwise to lock onto work bowl.

## Metal Blade for Chopping/ Mixing/Dough

1. Place the work bowl on top of base, with the work bowl handle just to the right of center. Turn the work bowl clockwise to lock it onto the housing base.
2. Carefully place the blade onto the bowl drive. Press down blade slightly to snap in place.

3. The BladeLock feature ensures the blade stays in place during processing, pouring, lifting, and handling tasks. However, it is not permanently attached, so handle with care. Always verify that the blade is securely locked before turning the bowl upside down.

**NOTE: To remove the blade, firmly grasp the work bowl handle with one hand and side of the blade hub with the other, and then pull up to remove. Be cautious, as the blade is sharp.**

4. Plug in the housing base.
5. Add desired ingredients to work bowl.
6. Place work bowl cover on work bowl, with the feed tube in the back just to the left of center. Turn clockwise to lock onto work bowl.
7. Align pusher assembly with the feed tube opening on the work bowl cover and slide down to the bottom.

**NOTE: To lock the large pusher, align the large pusher with the feed tube opening on the work bowl cover. Slide it down to secure it in place. Push the cap on the bowl's lid outward to lock. To unlock, push the cap in.**

**To lock the small pusher, align the middle pusher tab under the lip with the slot on the large pusher and slide it down. Turn the small pusher clockwise to secure it. To unlock, turn it counterclockwise.**

8. The machine is now ready for use.

## Slicing and Shredding Discs

1. Place the work bowl on top of the base, with the work bowl handle just to the right of center. Turn the work bowl clockwise to lock it onto the housing base.
2. Insert stem adapter and press it down to snap in place without metal blade.
3. Choose desired disc.
  - If using the adjustable slicing disc, use the rotating hub and indicator markings to select slicing thickness from 1 to 7 (1 = thin slice, 7 = thick slice). Using the two finger holes located on the disc, align and insert the disc over the stem adapter.
  - If using the reversible shredding disc, determine whether the fine or medium side (visual side up is active) will be used and use the plastic hub to place into position on the stem adapter. The plastic hub may be used for removal of this disc.
4. Place work bowl cover onto work bowl, with the feed tube in the back, just to the left of center. Turn clockwise to lock onto work bowl.
5. Align the pushers with the feed tube opening on the work bowl cover and slide down to the bottom.

**NOTE: To lock the large pusher, align the large pusher with the feed tube opening on the work bowl cover. Slide it down to secure it in place. Push the cap on the bowl's lid outward to lock. To unlock, push the cap in.**

**To lock the small pusher, align the middle pusher tab under the lip with the slot on the large pusher and slide it down. Turn the small pusher clockwise to secure it. To unlock, turn it counterclockwise.**

6. Plug in the housing base.
7. The machine is now ready for use.

## Machine Controls

### On Control Paddle

The On control paddle allows the machine to run until Off is selected.

1. Properly assemble the machine.
2. Add ingredients to the work bowl, either through the feed tube or directly into the bowl.
3. Press the On paddle. The white LED light will illuminate and the motor will start.
4. Press the Off/Pulse paddle when finished.

**Pulse Control**

The Pulse control is a paddle (Off/Pulse) that allows the machine to run only while it is being pressed. This capability provides more accurate control of the duration and frequency of processing. Unless otherwise specified, a pulse should be about 1 second.

With the machine properly assembled and ingredients in the work bowl, press the Off/Pulse paddle repeatedly as needed. The white LED light will illuminate during activation.

**Machine Functions**

**Using the Metal Blade for Chopping/Mixing/Dough**

**Chopping**

- For raw ingredients: Peel, core, and/or remove seeds and pits. Food should be cut into even ½- to 1-inch pieces. Foods cut into same size pieces produce the most even results.
- Pulse food in 1-second increments to chop. For the finest chop, hold the Off/Pulse paddle down to run the machine for longer duration. Watch ingredients closely to achieve desired consistency and scrape the work bowl as necessary.

**Puréeing**

- To purée fresh fruits or cooked fruits/vegetables: Ingredients should be cut into 1-inch pieces; a smooth purée is best achieved when all the pieces are equal in size. Pulse to initially chop and then process by pressing On paddle until food is puréed; scrape the work bowl as necessary. **Note: Do not use this method to purée cooked potatoes.**
- To purée solids for a soup or sauce: Strain the solids from the liquid and process the solids alone. Add cooking liquid and process as needed.

**Dough**

- Be sure that the small pusher lock is in the locked position when kneading dough to prevent it from moving around — some vibration is

normal. Always start the food processor before adding liquid. First process the dry ingredients (flour, salt, etc.) and then add the liquid in a slow, steady stream or through the drizzle hole in the pusher, allowing the dry ingredients to absorb it. If liquid is added too quickly, wait until ingredients in the work bowl have mixed, then add remaining liquid slowly (do not turn off the machine). Never use more than 5 cups of flour when preparing a yeasted dough.

**Using the Adjustable Slicing Disc**

- The slicing disc makes whole slices. It slices fruits and vegetables, cooked meat, and semi-frozen raw meat.
- Place food in the feed tube evenly for slicing. Use light and even pressure continuously while processing food.
- For round fruits or vegetables: Remove a thick slice on the bottom of the food so that it sits upright in the feed tube. If food does not fit freely in the feed tube, cut in half or quarters to fit. Process with even pressure.
- For small ingredients like mushrooms, radishes, or strawberries: Trim the ends so the food sits upright in the feed tube.
- When slicing cheese, be sure that the cheese is well chilled.

**Using the Reversible Shredding Disc**

- The shredding disc shreds most firm and hard cheeses. It also shreds vegetables like potatoes, carrots, and zucchini.
- Place food in the feed tube evenly for shredding. Use light and even pressure continuously while processing food.
- To shred leafy vegetables like lettuce or spinach: Roll leaves together and stand them up in feed tube. Process with even pressure.

**Note: Always use the pusher when slicing or shredding. Never put your hands in the feed tube while unit is running.**

| FOOD                                           | CAPACITY                           |
|------------------------------------------------|------------------------------------|
| Sliced or shredded fruit, vegetables or cheese | 14 cups                            |
| Chopped fruit or vegetable                     | 6 cups                             |
| Chopped cheese                                 | 4½ cups                            |
| Puréed fruit or vegetables                     | 6 cups cooked (2 1/2 pounds total) |
| Chopped or puréed meat, fish or seafood        | 2½ pounds                          |
| Thin liquid (e.g., dressings, soups, etc.)     | 8½ cups                            |

|                         |                                                         |
|-------------------------|---------------------------------------------------------|
| Cake batter             | 4 cups batter (four 9-inch layers; 2 box mixes)         |
| Cookie dough            | 5 dozen (based on average chocolate chip cookie recipe) |
| White bread/pizza dough | 5 cups (all-purpose or bread flour)                     |
| Nuts for nut butter     | 3 cups                                                  |

## User Guide

You can slice, shred and chop a multitude of vegetables and fruits in the Cuisinart® Food Processor. What you may not know is that the food processor is the perfect tool for a number of other tasks, such as softening butter, making breadcrumbs, making baby food, etc. Here is a guide that will help you in preparing just about anything!

| FOOD                                                       | TOOL                                                               | DIRECTIONS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Soft Cheeses (ricotta, cream cheese, cottage cheese, etc.) | Metal Blade for Chopping/Mixing/Dough                              | Bring cheese to room temperature. When applicable, cut into 1-inch pieces. Process until smooth, stopping to scrape down the sides of the bowl as needed. Perfect for making cheesecakes, dips, pasta fillings and more.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Firm Cheeses (Cheddar, Swiss, Edam, Gouda, etc.)           | Slicing or Shredding Disc                                          | Cheese should be well chilled before slicing/shredding. Cut to fit feed tube. Use light to medium pressure when slicing/shredding.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Hard Cheeses (Parmesan, Romano, etc.)                      | Metal Blade for Chopping/Mixing/Dough<br>Slicing or Shredding Disc | If using the chopping blade, cut into ½-inch pieces. Pulse to break up and then process until finely grated. This will produce a nicely grated cheese. If slicing or shredding, cut to fit feed tube. Use light to medium pressure when slicing/shredding.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Baby Food                                                  | Metal Blade for Chopping/Mixing/Dough                              | For all fruit and vegetable purées, cut ingredients into ½- to 1-inch pieces. Steam ingredients until completely soft. Pulse to chop, then process until completely smooth (add steaming liquid through the feed tube when processing if necessary). To ensure there are no lumps, press mixture through a fine mesh strainer. Keeps frozen in ice cube trays for individual 1-ounce portions.                                                                                                     |
| Butter                                                     | Metal Blade for Chopping/Mixing/Dough<br>Slicing or Shredding Disc | <i>For creaming:</i> Bring butter to room temperature. Cut into 1-inch pieces. Process, scraping bowl as necessary. For compound (flavoured) butters, process flavouring ingredients, such as herbs, zest, vegetables, etc., before adding butter. <i>For shredding/slicing:</i> Freeze briefly. Use light to medium pressure to shred or slice. Shredded butter is great for preparing certain pastry doughs. Sliced butter is great for serving alongside corn on the cob or freshly made rolls. |
| Crumbs (bread, cookie, cracker, chip)                      | Metal Blade for Chopping/Mixing/Dough                              | Break into pieces. Pulse to break up further, and then process until desired consistency. This will make perfect bread/cracker/chip crumbs for coating meats and fish. Processed cookies make delicious pie and cake crusts!                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Fresh Herbs                                                | Metal Blade for Chopping/Mixing/Dough                              | Wash and dry herbs VERY well. Pulse to roughly chop. Continue pulsing until desired consistency is achieved.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Ground Meat                                                | Metal Blade for Chopping/Mixing/Dough                              | Cut meat into ½-inch pieces. Pulse to chop — about 14 long pulses or until desired consistency is achieved. If a purée is desired, continue to process. Never chop/purée more than 1½ pounds at one time.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Ice Cream                                                  | Metal Blade for Chopping/Mixing/Dough                              | Put frozen fruit cut into 1-inch pieces into the work bowl with liquid (juice or milk), any desired sweeteners, such as sugar, honey, simple syrup and other flavours. Process until smooth.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Milk Shakes/Smoothies                                      | Metal Blade for Chopping/Mixing/Dough                              | For milk shakes, first add ice cream. While unit is running, add milk through the feed tube until desired consistency is achieved. For smoothies, add fruit first, then add the liquid through the feed tube while unit is running.                                                                                                                                                                                                                                                                |

# Cleaning, Storage, and Maintenance

- Keep your Cuisinart 14-Cup Food Processor ready to use on the kitchen counter. When not in use, leave it unplugged. Store accessories in the provided storage hub, inside the work bowl.
- Keep the blade and discs out of the reach of children.
- All parts except the housing base are dishwasher safe but on the **top rack only**. Due to intense water heat, washing the work bowl, cover, and accessories on the bottom rack may cause damage over time. Place the cover with the feed tube facing up to ensure proper cleaning. Place the work bowl and pushers upside down for drainage. Remember to unload the dishwasher carefully when removing sharp blade and discs.
- To simplify cleaning, rinse the work bowl, cover, pushers and blade or disc immediately after use so food won't dry on them. Be sure to position the pushers, and work bowl upside down for drainage. If food lodges in the pusher, remove it by running water through it, or use a bottle brush.
- If you wash the blade and discs by hand, do it carefully. When handling, use the plastic hubs. Avoid leaving them in soapy water where they may disappear from sight. If necessary, use a brush.
- The work bowl is made of Tritan® plastic with metal components. It should not be placed in a microwave oven.
- The housing base may be wiped clean with a soapy, nonabrasive cloth or sponge. Be sure to dry it thoroughly.
- If the feet leave spots on the counter, spray them with a spot remover and wipe with a damp sponge.
- If any trace of the spot remains, repeat the procedure and wipe the area with a damp sponge and nonabrasive cleaning powder.

**IMPORTANT:** Always use the provided storage hub. Never store any blade or disc on the stem adapter. No blade or disc should be placed on the shaft except when the processor is about to be used.

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

## For Your Safety

Like all powerful electrical appliances, a food processor should be handled with care. Follow

these guidelines to protect yourself and your family from misuse that could cause injury.

- Handle and store metal blade and discs carefully utilizing the provided storage hub. Their cutting edges are very sharp.
- Never put stem adapter into the work bowl until the work bowl is locked into place.
- Always be sure that the blade or disc is down on the stem adapter as far as it will go.
- Always insert the metal blade in the work bowl before putting ingredients in bowl.
- When slicing or shredding food, always use the pusher. Never put your fingers or spatula into feed tube.
- Always wait for the blade or disc to stop spinning before you remove the pusher assembly or cover from the work bowl.
- Always unplug the unit before removing food, cleaning, or putting on or taking off parts.
- Always remove work bowl from base of machine before you remove the metal blade or slicing/shredding disc.
- Be careful to prevent the blade or disc from falling out of the work bowl when emptying the bowl. Remove the stem adapter with blade or disc before tilting the work bowl.

## Technical Data

The motor in your food processor operates on a standard line operating current. The appropriate voltage and frequency for your machine are shown on a label on the bottom of the base.

An automatic temperature-controlled circuit breaker in the motor ensures complete protection against motor burnout. If the processor runs for an exceptionally long time when chopping, mixing, or kneading a thick or heavy mixture in successive batches, the motor may overheat. If this happens, the processor will stop. Turn it off, unplug the unit, and wait for the motor to cool before proceeding. It will usually cool within 10 minutes. In extreme cases, it could take an hour.

Safety switches prevent the machine from operating when the work bowl or the cover is not locked into position. The motor stops within seconds when the motor is turned off; and when the pusher assembly is removed, a fast-stop circuit also enables the motor to stop within seconds.

Cuisinart offers a limited three-year warranty on the entire machine.

# Troubleshooting

## Food Processing

1. **Problem:** The food is unevenly processed.

### **Solution:**

- The ingredients should be cut evenly into ½- to 1-inch pieces before processing.
- Process in batches to avoid overloading.

2. **Problem:** Slices are uneven or slanted.

### **Solution:**

- Place evenly cut food, cut side down, into the feed tube.
- Apply even pressure on the pusher.

3. **Problem:** Food falls over in feed tube.

### **Solution:**

- Feed tube should be packed full for best results.

4. **Problem:** Some food remains on top of the disc.

### **Solution:**

- It is normal for small pieces to remain; cut remaining bits by hand and add to processed ingredients.

## Dough Kneading

1. **Problem:** Motor slows down.

### **Solution:**

- Amount of dough may exceed maximum capacity of your food processor. Remove half and process in two batches.
- Dough may be too wet (see number 8). If motor speeds up, continue processing. If not, add more flour, 1 tablespoon at a time, until the motor speeds up. Process until dough cleans the sides of the work bowl.

2. **Problem:** Blade doesn't incorporate ingredients.

### **Solution:**

- Always start the food processor before adding liquid. Add liquid in a slow, steady stream, or through the drizzle hole in the pusher, allowing the dry ingredients to absorb it. If too much liquid is added, wait until ingredients in the work bowl have mixed, then add remaining liquid slowly (do not turn off the machine). Pour liquid onto dough as it passes under feed tube opening; do not pour liquid directly onto bottom of the work bowl.

3. **Problem:** Dough doesn't clean inside of the work bowl.

### **Solution:**

- Amount of dough may exceed maximum capacity of your food processor. Remove half and process in two batches.

- Dough may be too dry (see number 7).

- Dough may be too wet (see number 8).

4. **Problem:** Nub of dough forms on top of blade and does not become uniformly kneaded.

### **Solution:**

- Stop machine, carefully remove dough, divide it into 3 pieces, and redistribute them evenly in the work bowl.

5. **Problem:** Dough feels tough after kneading.

### **Solution:**

- Divide dough into 2 or 3 pieces and redistribute evenly in bowl. Process 10 seconds or until uniformly soft and pliable.

6. **Problem:** Dough is too dry.

### **Solution:**

- While machine is running, add water, 1 tablespoon at a time, until dough cleans the inside of the bowl.

7. **Problem:** Dough is too wet.

### **Solution:**

- While machine is running, add flour, 1 tablespoon at a time, until dough cleans the inside of the bowl.

## Technical

1. **Problem:** The motor does not start.

**Solution:**

- There is a safety interlock to prevent the motor from starting if the processor is not properly assembled. Make sure the work bowl and work bowl cover are securely locked into position.
- If the motor still will not start, check the power cord and outlet.

2. **Problem:** The food processor shuts off during operation.

**Solution:**

- The cover may have become unlocked; check to make sure it is securely in position.
- A safety protector in the motor prevents the motor from overheating, which is caused by excessive strain. Press the Off control button, unplug the unit, and wait 20 to 30 minutes to allow the food processor to cool off before resuming.

3. **Problem:** The motor slows down during operation.

**Solution:**

- This is normal with some heavier loads (e.g., slicing/shredding cheese) that may require the motor to work harder. Simply reposition the food in the feed tube and try again.
- The maximum load capacity may have been exceeded. Remove some of the ingredients and continue processing.

4. **Problem:** The food processor vibrates/moves around the countertop during processing.

**Solution:**

- Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry. Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded.
- This is normal with some heavier loads (e.g., slicing/shredding cheese) that may require the motor to work harder.

# 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](http://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](mailto:consumer_canada@conair.com)

**Model:**

FP-1400C

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](http://www.cuisinart.ca)

# Cuisinart<sup>MD</sup>

## Robot culinaire 14 tasses

SÉRIE FP-1400C



Livret  
d'instructions  
et de recettes

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

# Importantes instructions de déballage

L'emballage contient un robot culinaire de 14 tasses Cuisinart<sup>MD</sup> et ses pièces : bol de 14 tasses (3,5 L); couvercle de bol avec petit et gros poussoirs; couteau hachoir/mélangeur/ pétrisseur en métal; disque déchiqueteur réversible; disque éminceur réglable; adaptateur; bloc de rangement amovible; bloc-moteur; et livret d'instructions et de recettes.

## MISE EN GARDE : LES OUTILS DE COUPE ONT DES ARÊTES TRÈS COUPANTES.

Pour ne pas vous blesser pendant le déballage, veuillez suivre les consignes suivantes :

1. Placez la boîte sur une table basse ou sur le plancher près du comptoir ou de la table où vous garderez le robot. Assurez-vous que la boîte est à l'endroit.
2. Ouvrez les rabats supérieurs de la boîte. Vous trouverez à l'intérieur une pièce d'emballage qui loge les différentes pièces du robot, chacun dans sa propre cavité.
3. Retirez le livret d'instructions.
4. Retirez le matériel d'emballage.
5. Sortez le bloc-moteur avec le bol et placez-les sur le comptoir ou la table. Lisez les instructions attentivement avant d'utiliser votre robot.
6. Conservez la boîte et tout le matériel d'emballage. Ils vous seront très utiles si vous avez besoin de remballer le robot un jour.

Nous vous recommandons d'enregistrer votre produit sur notre site Web. C'est rapide et efficace!

## Précautions importantes

Prenez toujours les précautions de sécurité ci-après quand vous utilisez le robot.

### Préparation

1. Lisez toutes les instructions.
2. Le couteau et les disques sont coupants. Manipulez-les avec le plus grand soin.
3. **Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le lorsqu'il ne sert pas, avant de poser ou déposer des pièces et avant de le nettoyer ou de vider le bol. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon.**

4. N'utilisez pas le robot à l'extérieur.
5. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez avec le Service après-vente de Cuisinart pour obtenir des renseignements sur la vérification, la réparation ou le réglage.

### Utilisation

1. Gardez les mains, les spatules et tout autre ustensile à l'écart du couteau ou des disques en mouvement afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique, mais seulement quand le moteur du robot ne tourne pas.
2. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Ne poussez jamais les aliments dans l'entonnoir avec les doigts pour les trancher ou les déchiqueter, mais utilisez toujours le poussoir à cette fin.
3. Attendez que le moteur soit bien arrêté avant d'ôter le couvercle. (Si le moteur ne s'arrête pas dans les quatre secondes après que vous avez ôté le couvercle, communiquez avec le Service après-vente de Cuisinart pour demander des conseils. N'utilisez pas le robot.)
4. Ne rangez jamais un couteau ou un disque sur l'adaptateur. Pour réduire le risque de blessure, posez seulement un couteau ou un disque quand le bol est bien verrouillé et que vous utilisez le robot. Rangez le couteau et les disques comme vous le faites pour les couteaux tranchants, hors de la portée des enfants.
5. Vérifiez que le couvercle avec son entonnoir est bien verrouillé avant de mettre le robot en marche.
6. Alimentez toujours l'entonnoir avec le poussoir, jamais avec les doigts.
7. N'essayez jamais de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.

### Nettoyage

Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez jamais le bloc-moteur dans l'eau ou un autre liquide..

### Généralités

1. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de certaines déficiences, ni lorsqu'il s'en trouve à proximité.
2. N'utilisez pas le robot ni un autre appareil motorisé si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou d'une substance qui pourrait diminuer votre temps de réaction ou modifier votre perception.

3. Le robot est conçu pour un usage domestique. Il ne doit servir qu'à la préparation des aliments, tel qu'il est indiqué dans le présent livret d'instructions. N'utilisez pas le robot à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
4. Lorsque vous utilisez un accessoire approuvé pour le robot culinaire, lisez toutes les instructions qui l'accompagnent.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique, de blessure ou de dommage.
6. Pour éviter un mauvais fonctionnement de l'interrupteur du bol, ne rangez jamais le robot en laissant le couvercle en position de verrouillage.
7. Ne faites pas fonctionner un 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 entre en contact avec les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.

**Remarque : L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.**

**Remarque : Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes qui souffrent d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances nécessaires. Exercez une surveillance étroite lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

**Ne remplissez pas le bol du robot au-delà du repère de remplissage maximal (capacité du bol) afin d'éviter d'endommager le bol ou le couvercle.**

## 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.

## TABLE DES MATIÈRES

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Instructions de déballage . . . . .         | 2  |
| Précautions importantes . . . . .           | 2  |
| Pièces . . . . .                            | 4  |
| Instructions pour l'assemblage . . . . .    | 5  |
| Commandes . . . . .                         | 6  |
| Fonctions du robot . . . . .                | 6  |
| Guide d'utilisation . . . . .               | 7  |
| Nettoyage, entretien et rangement . . . . . | 8  |
| Pour votre sécurité . . . . .               | 9  |
| Données techniques . . . . .                | 9  |
| Dépannage . . . . .                         | 9  |
| Garantie . . . . .                          | 11 |

## Conservez les présentes instructions.

## Pour usage domestique seulement.

AVERTISSEMENT

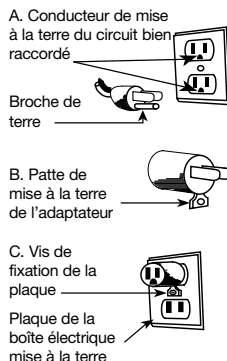
RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE  
NE PAS OUVRIR

**MISE EN GARDE : AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE, NE PAS RETIRER LE COUVERCLE OU LE DOS DE L'APPAREIL. IL N'Y A AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR. CONFIER LES RÉPARATIONS À UNE PERSONNE AUTORISÉE SEULEMENT.**

## AVIS

Si l'appareil est fait en métal coulé, il est muni, pour votre protection, 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 électrique dotée d'une mise à la terre (figure A).

Si votre prise électrique n'accepte pas la fiche à trois broches, vous pouvez vous



procurer un adaptateur (figure B) 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 (figure C) 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.**

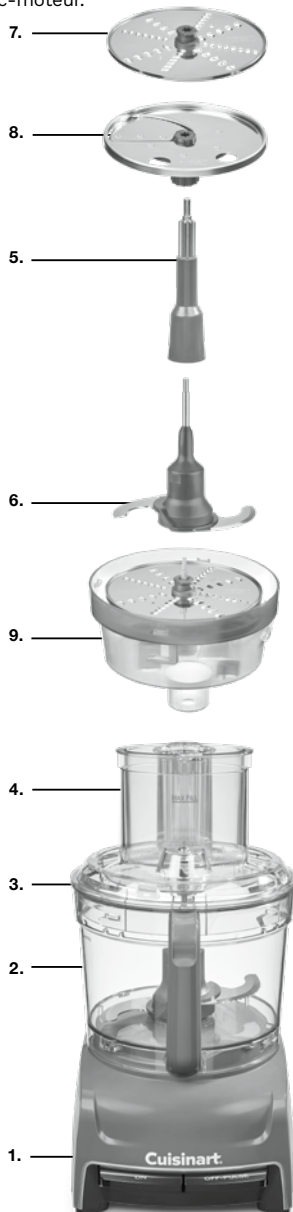
**REMARQUE : L'utilisation d'un adaptateur n'est pas permis au Canada.**

## PIÈCES

Le robot culinaire comporte les pièces suivantes :

1. **Bloc-moteur** avec palettes de commande pratiques
2. **Bol amovible de 14 tasses (3,5 litres)**
3. **Couvercle avec entonnoir**
4. **Poussoirs petit et gros**, qui se glissent à l'intérieur de l'entonnoir
5. **Adaptateur**
6. **Couteau hachoir/mélangeur/pétrisseur en métal** – sert à hacher les fruits, les légumes, les viandes et les poissons, cuits ou crus, ainsi que le fromage, exactement comme vous les voulez : grossièrement ou finement... et tout entre les deux... même en purée! Utilisez-le pour hacher des noix; préparer des beurres de noix, des mayonnaises et des sauces; faire de la pâte à tarte tendre et feuilletée ou encore, pour mélanger de la pâte à gâteau, à pizza ou autres facilement.
7. **Disque déchiqueteur réversible** — permet de déchiqueter fin ou moyen pour des résultats optimaux. Il transforme la plupart des fromages fermes et durs en beaux filaments longs. Il sert également à déchiqueter des légumes comme les pommes de terre, les carottes et les courgettes, ainsi qu'à râper des noix et du chocolat.
8. **Disque éminceur réglable** — disque 7 en 1 qui permet de couper des tranches d'une épaisseur variant entre 1 mm et 7 mm. Il coupe des fruits et légumes entiers, de la viande cuite et de la viande crue semi-congelée en belles tranches entières aux bords nets.
9. **Bloc de rangement** — loge l'adaptateur, le couteau et les disques directement dans le bol aux fins de rangement seulement
10. **Sans BPA** (non montré) – Toutes les matières avec lesquelles les aliments ou les liquides viennent en contact sont exemptes de BPA

**Remarque :** Découvrez Cuisinart Core Customs, une ligne d'accessoires spécialement conçus pour votre robot culinaire, vendus séparément, qui peuvent être posés directement sur le bloc-moteur.



## Accessoires offerts :

| Nom de l'accessoire         | Numéro de modèle |
|-----------------------------|------------------|
| Petit bol de 4 tasses (1 L) | MFP-WB4WB        |

**Achetez-le à Cuisinart.ca!**

# Instructions pour l'assemblage

## Mise en service

Avant d'utiliser votre nouveau robot culinaire Cuisinart<sup>®</sup> la première fois, lavez le bol, le couvercle, les poussoirs, le couteau et les disques (voir les instructions pour le nettoyage à la page 8).

1. Placez le robot sur un comptoir plat et sec, tableau de commande devant vous. Ne le branchez pas tant qu'il n'est pas entièrement assemblé.
2. Mettez le bol sur le bloc-moteur et, en le tenant par sa poignée, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bloc-moteur.
3. Posez le couvercle sur le bol, entonnoir au dos, juste à gauche de la position centrale, et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

## Couteau hachoir/mélangeur/pétrisseur en métal

1. Mettez le bol sur le bloc-moteur, poignée juste à droite de la position centrale, et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bloc-moteur.
2. Saisissez le couteau avec précaution et posez-le sur l'arbre d'entraînement au centre du bol. Appuyez légèrement dessus pour qu'il s'enclenche.
3. Le mécanisme BladeLock maintient le couteau en position pendant que vous transformez les aliments ou que vous videz ou manutentionnez le bol. Mais attention! il n'est pas fixé en permanence. Manipulez le bol avec soin. Vérifiez toujours que le couteau est bien verrouillé avant de tourner le bol à l'envers.

**REMARQUE : Pour retirer le couteau, tenez le bol fermement par sa poignée d'une main et le côté du moyeu de l'autre et soulevez-le avec précaution, car il est coupant.**

4. Branchez le bloc-moteur.
5. Mettez les aliments désirés dans le bol.
6. Posez le couvercle sur le bol, entonnoir au dos, juste à gauche de la position centrale, et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
7. Glissez l'ensemble poussoir dans l'entonnoir du couvercle, jusqu'au fond.

**REMARQUE : Pour verrouiller le grand poussoir, glissez-le à fond dans l'entonnoir du couvercle**

**du bol. Poussez le capuchon sur le couvercle vers l'extérieur pour le verrouiller. Pour déverrouiller, poussez le capuchon vers l'intérieur.**

**Pour verrouiller le petit poussoir, alignez la languette du milieu sous le rebord avec la fente du grand poussoir et glissez-le poussoir à fond, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Pour le déverrouiller, tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.**

- .8. Le robot est maintenant prêt à l'emploi.

## Disques éminceur et déchiqueteur

1. Placez le bol sur le bloc-moteur, poignée juste à droite de la position centrale, et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bloc-moteur.
2. Glissez l'adaptateur (sans le couteau) sur l'arbre d'entraînement et appuyez légèrement dessus pour qu'il s'enclenche.
3. Choisissez un disque.
  - Disque éminceur réglable : Réglez l'épaisseur de coupe entre 1 à 7 (du plus mince au plus épais) à l'aide du moyeu rotatif et des repères. En tenant le disque par les deux orifices pour les doigts situés dessus, alignez-le sur l'adaptateur et glissez-le dessus.
  - Disque déchiqueteur réversible : Choisissez le côté à utiliser, soit fin ou moyen, (côté désiré vers le haut) et saisissez-le par son moyeu en plastique pour le glisser sur l'adaptateur. Utilisez aussi le moyeu pour retirer le disque.
4. Posez le couvercle sur le bol, entonnoir au dos, juste à gauche de la position centrale, et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
5. Glissez l'ensemble poussoir dans l'entonnoir du couvercle, jusqu'au fond.

**REMARQUE : Pour verrouiller le grand poussoir, glissez-le à fond dans l'entonnoir du couvercle du bol. Poussez le capuchon sur le couvercle vers l'extérieur pour le verrouiller. Pour déverrouiller, poussez le capuchon vers l'intérieur.**

**Pour verrouiller le petit poussoir, alignez la languette du milieu sous le rebord avec la fente du grand poussoir et glissez-le poussoir à fond, Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Pour le déverrouiller, tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.**

6. Branchez le bloc-moteur.
7. Le robot est maintenant prêt à l'emploi.

# COMMANDES

## Palette Marche

La palette Marche fait tourner le robot sans arrêt jusqu'à ce que la palette Arrêt soit abaissée.

1. Assemblez les différentes pièces du robot.
2. Mettez les ingrédients dans le bol, soit directement, soit par l'entonnoir.
3. Appuyez sur la palette Marche : le témoin à DEL blanc s'allume et le moteur se met en marche.
4. Appuyez sur la palette Arrêt/Impulsions lorsque vous avez terminé.

## Impulsions

La palette Impulsions (Arrêt/Impulsions) fait tourner le moteur seulement quand elle est abaissée, c'est-à-dire par impulsions. Cette fonction permet de mieux agir sur la durée de la transformation. À moins d'indication contraire, une impulsion devrait durer 1 seconde.

Une fois le robot assemblé et les aliments mis dans le bol, appuyez sur la palette Arrêt/Impulsions successivement, selon les besoins : le témoin à DEL blanc s'allume à l'activation.

# Fonctions du robot

## Utilisation du couteau hachoir/mélangeur/pétrisseur en métal

### Pour hacher

- Aliments crus : Pelez, évidez ou dénoyautez ou épépinez l'aliment. Coupez l'aliment en dés de ½ à 1 pouce (1,3 à 2,5 cm). Vous obtiendrez des résultats plus uniformes si vous commencez avec des dés qui ont à peu près tous la même grosseur.
- Procédez par impulsions de 1 seconde pour hacher les aliments grossièrement. Ensuite, pour les hacher plus finement, abaissez la palette Marche Arrêt/Impulsions et maintenez-la abaissée pour que le robot tourne sans arrêt. Surveillez de près la consistance des aliments et raclez les parois du bol, selon les besoins.

### Pour réduire en purée

- Fruits frais ou fruits et légumes cuits : Coupez les aliments en dés de 1 pouce (2,5 cm). Vous obtiendrez une purée plus lisse si vous commencez avec des dés qui ont à peu près tous la même grosseur. Commencez par hacher les aliments par impulsions, puis appuyez sur la palette Marche pour que le robot tourne sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Raclez les parois du bol, selon les besoins. **Remarque : N'utilisez pas cette méthode pour transformer des pommes de terre en purée.**
- Soupes ou sauces : Égouttez les solides dans une passoire, conservez le liquide et transformez les

solides seuls. Ensuite, ajoutez du liquide et transformez jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

## Pour pétrir

- Assurez-vous de mettre le verrou du petit poussoir à la position de verrouillage pour éviter que le poussoir ne se soulève pendant l'opération de pétrissage — une certaine vibration est normale. Mettez toujours le robot en marche avant d'ajouter des liquides. Commencez par mélanger les ingrédients secs (farine, sel, etc.), puis ajoutez le liquide en un mince filet régulier ou par l'orifice du poussoir, seulement aussi vite que les ingrédients secs peuvent l'absorber. Si trop de liquide a été ajouté, attendez que les ingrédients dans le bol l'aient absorbé, puis recommencez à ajouter du liquide lentement. (N'éteignez pas le robot.) Lorsque vous préparez une pâte à levure, n'utilisez jamais plus de 5 tasses (1,25 L) de farine.

## Utilisation du disque éminceur réglable

- Le disque éminceur sert à trancher les fruits et légumes entiers, la viande cuite, la viande crue semi-congelée.
- Tassez les aliments uniformément dans l'entonnoir pour les trancher. Exercez une pression légère, mais régulière et constante sur le poussoir pendant l'opération.
- Fruits ou légumes ronds : Coupez une bonne tranche du dessous de l'aliment de sorte qu'il repose à plat dans l'entonnoir. S'il ne fait pas librement dans l'entonnoir, coupez-le en deux ou en quatre. Transformez en exerçant une pression régulière sur le poussoir.
- Petits aliments, comme champignons, radis ou fraises : Parez le bout pour que l'aliment repose à plat dans l'entonnoir.
- Fromage : Assurez-vous que le fromage est bien froid avant d'essayer de le trancher.

## Utilisation du disque déchiqueteur réversible

- Le disque déchiqueteur sert à transformer la plupart des fromages fermes et durs, ainsi qu'à déchiqueter des légumes comme les pommes de terre, les carottes et les courgettes.
- Tassez les aliments uniformément dans l'entonnoir pour les déchiqueter. Exercez une pression légère, mais régulière sur le poussoir pendant l'opération.
- Légumes feuilles, comme laitue ou épinards : Enroulez les feuilles ensemble et mettez-les debout dans l'entonnoir. Transformez en exerçant une pression régulière sur le poussoir.

**Remarque : Utilisez toujours le poussoir pour trancher ou déchiqueter les aliments; ne mettez jamais les doigts dans l'entonnoir pendant que le robot tourne.**

| ALIMENT                                             | CAPACITÉ                                                                                |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Fruits, légumes ou fromages tranchés ou râpés       | 14 tasses (3,5 L)                                                                       |
| Fruits ou légumes hachés                            | 6 tasses (1,5 L)                                                                        |
| Fromages hachés                                     | 4½ tasses (1,125 L)                                                                     |
| Fruits ou légumes en purée                          | 6 tasses (1,5 L) cuits; 2½ lb (1,1 kg) au total                                         |
| Viande, poisson ou fruits de mer hachés ou en purée | 2½ lb (1,1 kg)                                                                          |
| Liquides clairs (vinaigrette, soupe, etc.)          | 8½ tasses (2,125 L)                                                                     |
| Pâte à gâteau                                       | 4 tasses (1 L) de pâte (4 étages de 1 po [2,5 cm]; 2 boîtes de préparation pour gâteau) |
| Pâte à biscuits                                     | 5 douzaines (recette moyenne de biscuits aux grains de chocolat)                        |
| Pâte à pain blanc/pâte à pizza                      | 5 tasses (1,25 L) de farine tout usage ou à pain                                        |
| Noix pour beurres                                   | 3 tasses (750 ml)                                                                       |

## Guide d'utilisation

Vous pouvez trancher, déchiqeter et hacher une multitude de fruits et de légumes avec votre robot culinaire CuisinartMD. Mais saviez-vous que le robot se prête aussi à une grande variété d'autres tâches, comme ramollir le beurre, faire de la chapelure, préparer des aliments pour bébé? Voici une guide pour vous aider à préparer à peu près tout ce dont vous aurez envie!

| ALIMENT                                                               | OUTIL                                                                               | INSTRUCTIONS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fromages mous :<br>Ricotta, crème, cottage, brie, bleu, fontina, etc. | Couteau en métal hachoir/mélangeur/pétrisseur                                       | Le fromage doit être à température ambiante. Selon le type de fromage, couper en dés de 1 po (2,5 cm). Transformer jusqu'à consistance lisse, en arrêtant pour racler les parois du bol au besoin. Parfait pour le gâteau au fromage, les trempettes, les garnitures de pâtes alimentaires et plus.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Fromages fermes :<br>cheddar, suisse, édam, gouda, etc.               | Disque éminceur ou déchiqeteur                                                      | Le fromage doit être froid. Couper le fromage en dés qui font dans l'entonnoir. Exercer une pression légère à moyenne pour trancher ou déchiqeter.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Fromages durs :<br>parmesan, romano, etc.                             | Couteau en métal hachoir/mélangeur/pétrisseur<br>Disque éminceur ou déchiqeteur     | Pour transformer avec le couteau : Couper en dés de ½ po (1,25 cm). Défaire par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à ce que finement râpé.<br>Pour transformer avec le disque : Couper en dés qui font dans l'entonnoir. Exercer une pression légère à moyenne pour trancher ou déchiqeter.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Aliments pour bébé                                                    | Couteau en métal hachoir/mélangeur/pétrisseur                                       | Comme pour toutes les purées de fruits ou de légumes, couper les aliments en dés de ½ à 1 po (1,25 à 2,5 cm). Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient bien mous. Hacher par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à consistance lisse (ajouter du liquide de cuisson par l'entonnoir au besoin). Pour éliminer les grumeaux, passer l'aliment dans une passoire fine. Verser dans des bacs à glaçons en portions de 1 oz (30 ml).                                                                                                                                                                             |
| Beurre                                                                | Couteau en métal hachoir/mélangeur/pétrisseur<br><br>Disque éminceur ou déchiqeteur | Pour mettre en crème : Le beurre doit être à température ambiante. Couper en dés de 1 po (2,5 cm). Transformer, en raclant les parois du bol au besoin. Beurres aromatisés : Transformer l'aromate (fines herbes, zeste, légumes, etc.) avant d'y ajouter le beurre.<br>Pour déchiqeter ou trancher : Le beurre doit être froid; le mettre brièvement au congélateur. Exercer une pression légère à moyenne pour trancher ou déchiqeter. Le beurre déchiqeté est idéal pour la préparation de certaines pâtes à pâtisserie. Le beurre tranché est excellent pour servir avec le maïs en épis ou les petits pains chauds. |

| ALIMENT                                            | OUTIL                                         | INSTRUCTIONS                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Miettes de pain, biscuits, craquelins, croustilles | Couteau en métal hachoir/mélangeur/pétrisseur | Casser en morceaux. Défaire par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à la consistance désirée. Cela donne une panure parfaite pour enrober les viandes ou le poisson. Des biscuits émiettés font une excellente chapelure pour les croûtes de tarte ou les gâteaux. |
| Fines herbes fraîches                              | Couteau en métal hachoir/mélangeur/pétrisseur | Laver les fines herbes et les sécher <b>PARFAITEMENT</b> . Hacher grossièrement par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à la consistance désirée.                                                                                                                  |
| Viande hachée                                      | Couteau en métal hachoir/mélangeur/pétrisseur | Couper en morceaux de ½ po (1,25 cm). Hacher par 14 longues impulsions environ ou jusqu'à la consistance désirée. Pour réduire en purée, transformer plus longtemps. Ne jamais hacher ou réduire en purée plus de 1½ lb (660 g) de viande à la fois.                         |
| Crème glacée                                       | Couteau en métal hachoir/mélangeur/pétrisseur | Mettre les fruits congelés en dés de 1 po (2,5 cm) dans le bol avec du liquide (jus ou lait) et les édulcorants (sure, miel, sirop simple ou autre) désirés. Transformer jusqu'à consistance lisse.                                                                          |
| Lait frappé, smoothie                              | Couteau en métal hachoir/mélangeur/pétrisseur | Lait frappé : Mettre la crème glacée dans le bol. Mettre le robot en marche et verser du lait par l'entonnoir, jusqu'à la consistance désirée.<br>Smoothie : Mettre les fruits dans le bol. Mettre le robot en marche et verser le liquide par l'entonnoir.                  |

## Nettoyage, rangement et entretien

- Gardez votre robot prêt à l'emploi, sur le comptoir de la cuisine. Débranchez-le quand vous ne vous en servez pas. Rangez les accessoires dans le bloc de rangement amovible, à l'intérieur du bol.
- Rangez les disques et le couteau hors de la portée des enfants.
- Toutes les pièces, sauf le bloc-moteur, vont au lave-vaisselle et il est recommandé de les laver au lave-vaisselle, **dans le panier supérieur seulement**. En raison de la chaleur intense, laver le bol, le couvercle et les accessoires dans le panier inférieur pourrait les endommager à la longue. Mettez le couvercle, entonnoir vers le haut, pour assurer un bon nettoyage. Mettez le bol et les poussoirs à l'envers. Au moment de vider le lave-vaisselle, pour éviter de vous couper, n'oubliez pas que vous y avez mis les disques et le couteau.
- Pour simplifier le nettoyage, rincez le bol, le couvercle, le poussoir et le couteau ou le disque immédiatement après l'emploi, pour que les aliments n'y adhèrent pas en séchant. Mettez le bol et les poussoirs à l'envers pour permettre l'égouttement. Si des aliments sont coincés dans

le poussoir, délogez-les en le passant à l'eau ou en le frottant avec une brosse à bouteille.

- Si vous lavez le couteau ou les disques à la main, faites très attention! Manipulez-les par le moyeu en plastique. Ne les laissez pas tremper pas dans l'eau savonneuse où vous risqueriez de les perdre de vue. Au besoin, utilisez une brosse.
- Le bol est fabriqué en TritanMD et comporte des pièces métalliques. Il n'est pas micro-ondable.
- Le bloc-moteur peut être nettoyé avec un chiffon enduit d'un produit savonneux, non abrasif. Essayez-le parfaitement.
- Si les pieds marquent le comptoir, vaporisez les marques avec un produit détachant, puis essuyez-les avec une éponge humide.
- Si les marques ne partent pas, répétez et essuyez avec une éponge humide et une poudre à récurer non abrasive.

**IMPORTANT :** Utilisez toujours le bloc de rangement amovible pour ranger les accessoires. Ne laissez jamais un couteau ou un disque sur l'adaptateur ou l'arbre d'entraînement quand le robot ne sert pas.

**ENTRETIEN :** Confiez tout service autre que le nettoyage et l'entretien à un représentant autorisé.

## Pour votre sécurité

Comme tout autre appareil électrique puissant, un robot culinaire doit être utilisé avec prudence. Suivez les lignes directrices qui suivent pour vous protéger, vous et votre famille, contre un usage inapproprié qui pourrait causer des blessures.

- Manipulez les disques et le couteau avec précaution, car ils sont extrêmement coupants. Rangez-les dans le bloc de rangement spécialement conçu.
- Ne posez jamais l'adaptateur dans le bol tant que celui-ci n'est pas verrouillé en position.
- Vérifiez toujours que le disque ou le couteau est calé à fond sur l'adaptateur.
- Posez toujours le couteau en métal dans le bol avant d'ajouter les aliments.
- Utilisez toujours le poussoir pour trancher ou déchiqueter les aliments; ne mettez jamais les doigts ou une spatule dans l'entonnoir.
- Attendez toujours que le couteau ou le disque ait cessé de tourner avant de retirer l'ensemble poussoir ou d'ôter le couvercle du bol.
- Débranchez toujours l'appareil avant de vider le bol et avant de nettoyer, de poser ou de déposer des pièces.
- Ôtez toujours le bol du bloc-moteur avant de retirer le couteau en métal ou le disque éminceur ou déchiqueteur.
- Faites attention que le couteau ou le disque tombe du bol quand vous le videz. Prenez le temps de le retirer avant d'incliner le bol.

## Données techniques

Le moteur du robot se branche à une prise de courant ordinaire. La tension et la fréquence du courant sont indiquées sur une étiquette sous le bloc-moteur.

Un disjoncteur thermique automatique protège le moteur contre le grillage. Si le robot fonctionne longtemps pour hacher, mélanger ou pétrir de gros lots successifs, il est possible que le moteur surchauffe et alors, il s'arrêtera. Mettez le robot hors tension et attendez que le moteur refroidisse. Cela prend une dizaine de minutes en général, mais cela peut aller jusqu'à une heure dans des cas extrêmes.

Des interrupteurs de sécurité empêchent le robot de fonctionner quand le bol ou le couvercle n'est pas verrouillé. Le moteur s'arrête en quelques secondes quand on l'éteint et quand on retire l'ensemble poussoir.

Cuisinat offre une garantie limitée de trois ans sur le robot.

## Dépannage

### Transformation des aliments

1. **Problème :** L'aliment n'est pas transformé uniformément.

#### Solution :

- Couper les ingrédients en morceaux de ½ à 1 po (1,3 à 2,5 cm) de la même grosseur avant de les transformer.
- Procéder par lots afin de ne pas surcharger le robot.

2. **Problème :** Les tranches ne sont pas égales ou droites.

#### Solution :

- Placer des morceaux d'à peu près la même grosseur, face coupée vers le bas, dans l'entonnoir.
- Exercer une pression régulière sur le poussoir.

3. **Problème :** Les aliments tombent de côté dans l'entonnoir.

#### Solution :

- Les aliments doivent être entassés dans l'entonnoir pour de meilleurs résultats.

4. **Problème :** Il reste des morceaux d'aliments sur le dessus du disque.

#### Solution :

- C'est normal. Couper les derniers morceaux à la main et les ajouter aux aliments transformés.

### Pétrissage de la pâte

1. **Problème :** Le moteur ralentit.

#### Solution :

- Il est possible que la capacité maximale du bol ait été dépassée. Séparer la pâte en deux lots et la remettre à pétrir.
- Il est possible que la pâte soit trop mouillée (voir le numéro 8). Si le moteur accélère, poursuivre la transformation. Sinon, ajouter de la farine, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que le moteur accélère. Continuer à transformer jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.

2. **Problème :** Le couteau ne mélange pas les ingrédients.

#### Solution :

- Toujours mettre le robot en marche avant d'ajouter des liquides. Verser le liquide en un mince filet régulier ou par l'orifice du poussoir, seulement aussi vite que les ingrédients secs peuvent l'absorber. Si trop de liquide a été

ajouté, attendre que les ingrédients dans le bol l'aient absorbé, puis recommencer à ajouter du liquide lentement. (Ne pas éteindre le robot.) Verser le liquide sur la pâte au moment où elle passe sous l'entonnoir et non pas directement sur le fond du bol..

3. **Problème** : La pâte ne se détache pas des parois du bol.

**Solution :**

- Il est possible qu'il y ait trop de pâte dans le bol. Retirer la moitié de la pâte et procéder en deux lots.
  - Il est possible que la pâte soit trop sèche (voir le numéro 7).
  - Il est possible que la pâte soit trop mouillée (voir le numéro 8).
4. **Problème** : Des boulettes de pâte se forment sur le dessus du couteau et la pâte n'est pas pétrie uniformément.

**Solution :**

- Arrêter le robot, retirer la pâte avec soin, la diviser en trois parties et la redistribuer uniformément dans le bol.
5. **Problème** : La pâte est dure après avoir été pétrie.

**Solution :**

- Diviser la pâte en deux ou trois parties et la redistribuer uniformément dans le bol. Pétrir pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que la pâte ait une consistance lisse et élastique uniforme.
6. **Problème** : La pâte est trop sèche.

**Solution :**

- Pendant que le robot tourne, ajouter de l'eau, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.
7. **Problème** : La pâte est trop mouillée.

**Solution :**

- Pendant que le robot tourne, ajouter de la farine, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.

2. **Problème** : Le robot s'arrête en cours de fonctionnement.

**Solution :**

- Il est possible que le couvercle soit déverrouillé; vérifier qu'il est bien enclenché.
- En cas de surchauffe, un dispositif de protection coupe le moteur pour prévenir tout dommage. Si le moteur s'arrête, abaisser la palette Arrêt et laisser le moteur refroidir pendant 20 à 30 minutes avant de le remettre en marche.

3. **Problème** : Le moteur ralentit en cours de fonctionnement.

**Solution :**

- C'est normal. Certaines opérations (comme le déchiquetage ou le tranchage du fromage) imposent un plus gros effort au moteur. Redistribuer les aliments dans l'entonnoir et essayer de nouveau.
- Il est possible que la capacité maximale de l'appareil ait été dépassée. Retirer une partie des ingrédients et recommencer.

4. **Problème** : Le robot s'est déplacé sur le comptoir à cause des vibrations pendant le fonctionnement.

**Solution :**

- Vérifier que les pieds antidérapants sont propres et secs. Il est également important de veiller à ne pas dépasser la capacité du robot.
- Cela est normal puisque certaines opérations (comme le déchiquetage ou le tranchage du fromage) imposent un plus gros effort au moteur.

## Problèmes techniques

1. **Problème** : Le moteur ne démarre pas.

**Solution :**

- Le moteur est muni d'un dispositif de sécurité qui l'empêche de démarrer si le robot est mal assemblé. Vérifier que le bol et le couvercle sont bien verrouillés ensemble.
- Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifier le cordon d'alimentation et la prise de courant.

# 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](http://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](mailto:consumer_canada@conair.com)

### Modèle :

FP-1400C

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](http://www.cuisinart.ca).