

**Cuisinart®**

# 5-Cup Chop & Shred Food Processor/Robot hachoir déchiqueteur de 5 tasses

FP-5 SERIES /  
SÉRIE FP-5



Instruction & Recipe  
Booklet  
Livre d'utilisation  
et de recettes

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using. / Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'utilisation attentivement avant d'utiliser l'appareil.

# IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS

This package contains a Cuisinart Chop & Shred 5-Cup Food Processor and the accessories for it:

5-cup work bowl, work bowl cover with pusher, universal blade, reversible shredding disc (fine/medium), 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/recipe 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 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, [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com), 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 disc 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 disc 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 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 blade and disc 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 electrical 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 the 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, electrical 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) to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.

## 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 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 appliance.

## CONTENTS

Important Unpacking Instructions.....	2
Important Safeguards.....	2
Parts .....	4
Assembly Instructions.....	4
Machine Controls .....	5
Machine Functions.....	5
User Guide .....	7
Cleaning, Storage, and Maintenance.....	8
For Your Safety.....	8
Technical Data .....	8
Troubleshooting.....	9
Warranty Information.....	10



## PARTS

The machine includes:

**1. Housing base**

– with control paddles for On and Off/Pulse

**2. 5-cup removable work bowl**

**3. Work bowl cover with feed tube**

**4. Pusher**

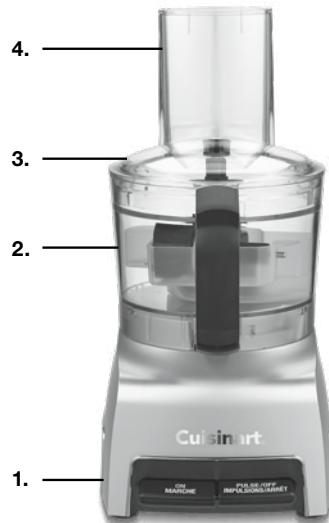
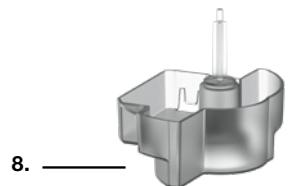
**5. Stem adapter**

**6. Universal blade**

**7. Reversible shredding disc – fine/medium**

**8. Storage hub** – stores stem adapter, blade, and disc inside the work bowl (for storage use only)

**9. Cord storage (not shown)**



# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

## Before First Use

Before using your Cuisinart® 5-Cup Chop & Shred Food Processor for the first time, wash the work bowl, work bowl cover, pusher, universal blade, reversible shredding disc, and stem adapter (see cleaning instructions on page 8).

1. Place the food processor base on a dry, level countertop with the control paddles facing you. Do not plug the unit in until it is fully assembled.
2. Position the work bowl on the base, with handle facing to the right of center. Turn the work bowl clockwise using the handle to securely lock it onto the housing base.

## UNIVERSAL BLADE

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 until the handle is centered.
2. Carefully place the blade onto the stem adapter. Holding top of stem adapter, lift and place over the work bowl accessory adapter. Blade should click in place and rest on the bottom of the work bowl.
3. Add desired ingredients to work bowl.
4. Place the work bowl cover, with feed tube at the back of the work bowl, just to the left of center. Turn clockwise to lock the lid in place.
5. Align pusher with the feed tube opening on the work bowl cover and slide down to the bottom.
6. Plug in the housing base.
7. You are now ready to operate the machine.

## REVERSIBLE SHREDDING DISC

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 until the handle is centered.
2. Insert stem adapter without universal blade over the work bowl accessory adapter.
3. Carefully place reversible shredding disc over stem adapter, with the side being used facing up.



4. Place the work bowl cover, with feed tube at the back of the work bowl, just to the left of center. Turn clockwise to lock the lid in place.
5. Align pusher with the feed tube opening on the work bowl cover and slide down to the bottom.

6. Plug in the housing base.

7. The machine is now ready for use.

## MACHINE CONTROLS

### On and Pulse/Off Control Paddles

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

1. Properly assemble and engage the machine.
2. Add ingredients to the work bowl, either through the feed tube or directly into the bowl.
3. Plug in the unit, and press the On paddle. The motor will start.
4. Press and release the Off/Pulse paddle to stop.

### Pulse Control

The Off/Pulse paddle 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 engaged, and ingredients in the work bowl, press the Off/Pulse paddle repeatedly as needed.

## MACHINE FUNCTIONS

### Using the Universal Blade

#### Chopping

- For raw ingredients: Peel, core, and/or remove seeds and pits. Food should be cut into even ½-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, either hold the Off/Pulse paddle down or press On to run the machine continuously. 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 ½-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 until the food is puréed; scrape the work bowl as necessary.

**NOTE: Do not use this method to purée cooked white potatoes.**

#### Making Dough

- First, process the dry ingredients (flour, salt, etc). Press On to start processing. With the machine running, add the liquid ingredients through the feed tube as quickly as the dry ingredients will absorb them. Should liquid be added too quickly, wait until ingredients in work bowl have been incorporated before adding more liquid. Add remaining liquid

slowly with machine still running. If dough appears too sticky, add additional flour, about 1 tablespoon at a time, until a cohesive dough ball is formed. Conversely, do the same should the dough be too dry, adding additional liquid 1 tablespoon at a time until a cohesive dough ball forms. Never use more than 1½ cups of flour when preparing a yeasted dough in this food processor.

#### **Using the Reversible Shredding Disc**

- The shredding disc shreds most firm and hard cheeses. It also shreds vegetables like potatoes, carrots, and zucchini.
- Always pack food in the feed tube evenly for shredding. The food will dictate the amount of pressure: Use light pressure for soft foods, medium pressure for medium foods, and firm pressure for harder foods. Always process with even pressure.
- For round fruits or vegetables: Remove a thick slice on the bottom of the produce so that it sits upright in the feed tube. If food does not fit in the feed tube, cut in half or quarters to fit. Process with even pressure.
- When shredding cheese, be sure that the cheese is chilled.

**NOTE: Do not use universal blade when shredding.**

**NOTE: Always use the pusher when shredding.**

**Never put your hands in the feed tube while unit is running.**

## **RECOMMENDED MAXIMUM WORK BOWL CAPACITY**

<b>FOOD</b>	<b>CAPACITY</b>
Shredded fruit, vegetables, or cheese	4 cups
Chopped fruit or vegetable	2 cups
Chopped cheese	1½ cups
Puréed fruit or vegetables	3 cups cooked; 1½ cups puréed
Chopped or puréed meat, fish, or seafood	¾ pound
Thin liquid (e.g., dressings, soups, etc.)	1 cup
White bread/pizza dough	1½ cups (all-purpose or bread flour)
Nuts for nut butter	1½ cups

## USER GUIDE

You can 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.)	Universal Blade	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.)	Reversible Shredding Disc	Cheese should be well chilled before shredding. Cut to fit feed tube. Use light to medium pressure when shredding.
Hard Cheeses (Parmesan, Romano, etc.)	Universal Blade or Reversible Shredding Disc	If using the universal blade, cut cheese into $\frac{1}{2}$ -inch pieces. Pulse to break up and then process until finely grated. If shredding, cut to fit feed tube. Use light to medium pressure when shredding.
Baby Food	Universal Blade	As for all fruit and vegetable purées, cut ingredients into $\frac{1}{2}$ - 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 Freeze in ice cube trays for individual 1-ounce portions.
Butter	Universal Blade or Reversible Shredding Disc	For creaming: Bring butter to room temperature. Cut into 1-inch pieces. Process, scraping bowl as necessary. For compound (flavored) butters, process flavoring ingredients, such as herbs, zest, vegetables, etc., before adding butter. For shredding: Freeze briefly. Use light to medium pressure to shred. Shredded butter is great for preparing certain pastry doughs.
Crumbs (Bread, Cookie, Cracker, Chip)	Universal Blade	Break into pieces. Pulse to break up, 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	Universal Blade	Wash and dry herbs VERY well. Pulse to roughly chop. Continue pulsing until desired consistency is achieved.
Ground Meat	Universal Blade	Cut meat into $\frac{1}{2}$ -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 $1\frac{1}{2}$ pounds at one time.
Ice Cream	Universal Blade	Put frozen fruit cut into 1-inch pieces into the work bowl, with liquid (juice or milk), any desired sweeteners, such as sugar, honey, or simple syrup, and other flavors. Process until smooth, and then freeze as directed.
Milkshakes/Smoothies	Universal Blade	For milkshakes, 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.
Nuts	Universal Blade	Pulse to chop to desired consistency. To make a nut butter, pulse to break up, and then process until smooth, stopping to scrape down as needed.
Superfine Sugar	Universal Blade	Process granulated sugar for about 1 minute until finely ground. Excellent for using in meringues and other baked goods.
Whipped Cream	Universal Blade	Process well-chilled cream until cream begins to thicken. Add sugar as desired; process continuously until cream reaches desired consistency. This cream is dense and perfect as a topping for cake or ice cream.

## CLEANING, STORAGE, AND MAINTENANCE

- Keep your Cuisinart® 5-Cup Chop & Shred 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 disc 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. Insert the cover with the feed tube facing up to ensure proper cleaning. Insert the work bowl and pusher upside down for drainage. Remember to unload the dishwasher carefully when removing sharp blade and disc.
- To simplify cleaning, rinse the work bowl, cover, pusher, stem adapter, 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 disc 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.
- Work bowl 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 stains 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 universal blade and disc carefully using the provided storage hub. Their cutting edges are very sharp.
- Never attach the stem adapter with disc or blade on it until the work bowl is locked in place.
- Always be sure that the blade or disc is down on the stem adapter as far as it will go.
- Always insert the stem adapter with metal blade in the work bowl before putting ingredients in bowl.
- When 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 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 universal blade or shredding disc.
- Be careful to prevent the universal blade or shredding disc from falling out of the work bowl when emptying the bowl. Remove the stem adapter with blade 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. 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 1/2 - to 1-inch pieces before processing.
- Process in batches to avoid overloading.

### 2. Problem: Food falls over in feed tube.

#### Solution:

- Feed tube should be loosely packed.
- Food should not be tightly packed inside the feed tube for best results.

### 3. 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.

### 4. Problem: Universal blade cannot be removed from the stem adapter.

#### Solution:

- Place the blade/stem adapter assembly in a bowl filled with warm tap water. This should help loosen trapped food particles between the blade and stem adapter. To see if food has loosened, remove assembly from water by lifting from the stem. Holding the stem, place the blade assembly on countertop and press down on stem. This should free the blade from the stem. If blade still cannot be removed, return to warm water and repeat above steps.

## 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 through the feed tube, allowing the dry ingredients to absorb the liquid as fast as they can. If too much liquid is added, wait until ingredients in the work bowl are incorporated, 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: Blade rises in work bowl.

#### Solution:

- Excessively sticky dough can cause blade to rise. Carefully reinsert blade and immediately add 2 tablespoons of flour through the feed tube while the machine is running.

### 4. 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).

### 5. 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.

### 6. 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.

### 7. 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.

### 8. 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 it 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/Pulse paddle, 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 as some heavier loads (e.g., shredding cheese) 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 or 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 as some heavier loads (e.g., shredding cheese) 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-5C

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)

©2025 Cuisinart  
Glendale, AZ 85307  
Printed in China

IB-18935-CAN

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

L'emballage contient un robot hachoir déchiqueteur de 5 tasses Cuisinart<sup>MD</sup> et ses pièces :

bol de 5 tasses; couvercle de bol avec pousoir; couteau universel; disque déchiqueteur réversible (fin/moyen); adaptateur; bloc de rangement amovible; bloc-moteur; et livret d'instructions et de recettes.

## MISE EN GARDE :

### LES OUTILS DE COUPE ONT DES ARÈTES 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 un morceau rectangulaire de styrémousse qui loge les différentes pièces du robot, chacun dans sa propre cavité.
3. Retirez le livret d'instructions et de recettes.
4. Sortez le matériel d'emballage.
5. Sortez le bloc-moteur, le bol et son couvercle et placez-les sur le comptoir ou la table. Lisez le livret d'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 à une date ultérieure.

Nous vous recommandons d'enregistrer votre produit sur notre site Web à [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com). 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 le disque 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. Pour débrancher le cordon, 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 venir 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 à 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 du disque lorsqu'ils sont 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. Ne touchez pas les pièces en mouvement. Ne poussez jamais les aliments dans l'entonnoir avec les doigts pour les déchiqueter, mais utilisez toujours le pousoir 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 pas l'appareil en laissant un couteau ou un disque en place sur l'adaptateur. Pour réduire le risque de blessure, posez le disque ou le couteau seulement quand le bol est bien verrouillé et que vous utilisez le robot. Rangez le couteau et le disque comme vous le faites pour le couteau tranchants, hors de la portée des enfants.
5. Vérifiez que le couvercle du bol est bien verrouillé avant de mettre le robot en marche.
6. Alimentez toujours l'entonnoir avec le pousoir, 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 à proximité.
2. N'utilisez pas le robot ni un autre appareil motorisé lorsque 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 accompagnent l'accessoire en question.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut présenter un risque d'incendie ou de choc électrique, qui pourrait causer des blessures ou des dommages.
6. Pour éviter un mauvais fonctionnement de l'interrupteur du bol, ne rangez jamais le robot avec le couvercle dessus.
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 touche 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 doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent de l'utiliser en toute sécurité, sans surveillance ou instruction. 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 et de réduire les risques de blessures.

**CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS.**

**POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.**

## **ADVERTENCIA: RIESGO DE 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 .....	11
Précautions importantes .....	11
Pièces .....	13
Assemblage du robot .....	14
Commandes .....	14
Fonctions du robot .....	14
Guide d'utilisation .....	16
Nettoyage, entretien et rangement .....	17
Pour votre sécurité .....	17
Données techniques .....	17
Dépannage .....	18
Garantie .....	19



# PIÈCES

El aparato incluye:

Le robot comprend les pièces suivantes :

**1. Bloc-moteur**

avec palettes de commande Marche et Arrêt/  
Impulsions

**2. Bol amovible de 5 tasses (1,25 litre)**

**3. Couvercle de bol avec entonnoir**

**4. Pousoir**

**5. Adaptateur**

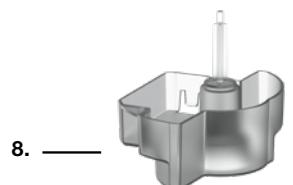
**6. Couteau universel**

**7. Disque déchiqueteur réversible – fin/moyen**

**8. Bloc de rangement**

reçoit l'adaptateur, le couteau et le disque aux fins de rangement dans le bol

**9. Range-cordon (non montré)**



8. \_\_\_\_\_



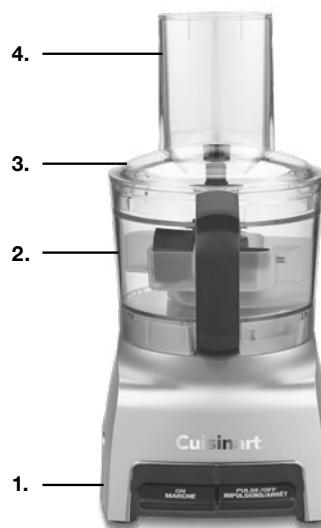
7. \_\_\_\_\_



6. \_\_\_\_\_



5. \_\_\_\_\_



1. \_\_\_\_\_

# ASSEMBLAGE DU ROBOT

## Mise en service

Avant d'utiliser votre nouveau robot hachoir déchiqueteur la première fois, lavez le bol, le couvercle, le poussoir, le couteau, le disque et l'adaptateur (voir les instructions pour le nettoyage à la page 17).

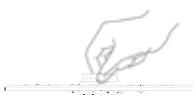
1. Placez le robot sur un comptoir plat et sec, palettes de commande devant vous. Ne le branchez pas tant qu'il n'est pas entièrement assemblé.
2. Mettez le bol sur le bloc-moteur, poignée à droite du centre. Tournez-le par sa poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le bloc-moteur.

## COUTEAU UNIVERSEL

1. Posez le bol sur le bloc-moteur, poignée juste à droite du centre. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée soit centrée pour le verrouiller sur le bloc-moteur.
2. Placez le couteau avec précaution sur l'adaptateur. En tenant l'adaptateur par le haut, soulevez-le et placez-le sur l'arbre d'entraînement au centre du bol. Appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche et repose au fond du bol.
3. Mettez les aliments désirés dans le bol.
4. Posez le couvercle sur le bol, entonnoir juste à gauche du centre. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
5. Glissez le poussoir à fond dans l'entonnoir du couvercle.
6. Branchez le bloc-moteur.
7. Le robot est maintenant prêt à l'emploi.

## DISQUE DÉCHIQUETEUR REVERSIBLE

1. Posez le bol sur le bloc-moteur, poignée juste à droite du centre. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée soit centrée pour le verrouiller sur le bloc-moteur.
2. Posez l'adaptateur - sans le couteau - sur l'arbre d'entraînement dans le bol.
3. Glissez le disque, face de coupe désirée vers le haut, sur l'adaptateur.



4. Posez le couvercle sur le bol, entonnoir juste à gauche du centre. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

5. Glissez le poussoir à fond dans l'entonnoir du couvercle.
6. Branchez le bloc-moteur.
7. Le robot est maintenant prêt à l'emploi.

## COMMANDES

### Palettes de commande Marche et Arrêt/ Impulsions

La palette Marche fait tourner le robot sans arrêt, jusqu'à ce que l'on arrête en appuyant sur la palette Arrêt/Impulsions.

1. Assemblez les pièces du robot.
2. Mettez les ingrédients dans le bol, soit directement, soit par l'entonnoir.
3. Branchez l'appareil. Appuyez sur la palette Marche : le moteur se met en marche.
4. Appuyez sur la palette Arrêt/Impulsions : le moteur s'arrête.

### Commande Impulsions

La palette Arrêt/Impulsions fait tourner le moteur seulement pendant qu'elle est abaissée, c'est-à-dire de manière intermittente. 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.

## FONCTIONS DU ROBOT

### Utilisation du couteau universel

#### Pour hacher

- Aliments crus : Pelez, évidez ou dénoyautez ou épépinez l'aliment. Coupez l'aliment en dés de 1/2 pouce (1,25 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 Arrêt/Impulsions et maintenez-la abaissée ou appuyez sur la palette Marche pour que le robot tourne sans arrêt jusqu'à ce que les aliments aient la consistance désirée. 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 1/2 pouce (1,25 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 abaissez la palette Marche pour

que le robot tourne sans arrêt jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Raclez les parois du bol, selon les besoins. **REMARQUE** : Cette méthode ne convient pas pour transformer des pommes de terre en purée.

#### **Pour pétrir**

- Commencez par mélanger les ingrédients secs (farine, sel, etc.) en abaissant la palette Marche. Puis, pendant que le robot tourne, ajoutez les ingrédients liquides par l'entonnoir, seulement aussi vite que les ingrédients secs peuvent les absorber. Si trop de liquide a été ajouté, attendez que les ingrédients dans le bol aient été incorporés avant d'ajouter plus de liquide, puis recommencez à ajouter du liquide lentement pendant que le robot tourne. Si la pâte semble trop collante, ajoutez de la farine, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte se forme en boule. Si, au contraire, la pâte est trop sèche, ajoutez du liquide, 1 c. à soupe (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte se forme en boule. N'utilisez jamais plus de 1½ tasse (375 ml) de farine pour la préparation de pâte à levure dans le robot.

#### **Utilisation du disque déchiqueteur réversible**

- Le disque déchiqueteur sert à râper la plupart des fromages fermes et durs, ainsi qu'à déchiqueter des légumes comme les pommes de terre, les carottes et les courgettes.
- Tassez toujours les aliments uniformément dans l'entonnoir pour les déchiqueter. C'est l'aliment qui dicte la pression à exercer : légère pour les aliments mous, moyenne pour les aliments d'une dureté moyenne ou ferme pour les aliments durs. Exercez toujours une pression régulière sur le poussoir pendant l'opération de transformation.

- 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 dans l'entonnoir, coupez-le en deux ou en quatre. Transformez en exerçant une pression régulière sur le poussoir.

- Fromages : Assurez-vous que le fromage est bien froid avant d'essayer de le transformer.

**REMARQUE : N'utilisez pas le couteau universel pour déchiqueter des aliments.**

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

## **CAPACITÉ MAXIMALE DU BOL POUR LES DIFFÉRENTS ALIMENTS**

ALIMENT	CAPACITÉ
Fruits, légumes ou fromages tranchés ou râpés	5 tasses (1,25 L)
Fruits ou légumes hachés	2 tasses (500 ml)
Fromage haché	1½ tasse (375 ml)
Fruits ou légumes en purée	3 tasses (710 ml) cuits; 1½ tasse (375 ml) en purée
Viande, poisson ou fruits de mer hachés ou en purée	¾ lb (340 g)
Liquides clairs (vinaigrette, soupe, etc.)	3 tasses (710 ml)
Pâte à pain blanc/pâte à pizza	1½ tasse (375 ml) de farine tout usage ou à pain
Noix pour beurres	1½ tasse (375 ml)

## GUIDE D'UTILISATION

Su Vous pouvez déchiqueter 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 un guide pour vous aider à préparer à peu près tout ce dont vous aurez envie!

ALIMENT	OUTIL	VITESSE	INSTRUCTIONS
Fromages mous : Ricotta, crème, cottage, brie, bleu, fontina, etc.	Couteau universel	Basse ou Haute	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 : cheddar, suisse, édam, gouda, etc.	Disque déchiqueteur réversible	Haute	Le fromage doit être bien froid. Couper le fromage en dés qui font dans l'entonnoir. Exercer une pression légère à moyenne pour trancher ou déchiqueter.
Fromages durs : parmesan, romano, etc.	Couteau universel ou disque déchiqueteur réversible	Basse	Pour transformer avec le couteau universel: Couper en dés de $\frac{1}{2}$ po (1,25 cm). Défaire par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à ce que finement râpé. Pour transformer avec le disque : Couper en dés qui font dans l'entonnoir. Exercer une pression légère à moyenne pour trancher ou déchiqueter.
Aliments pour bébé	Couteau universel	Impulsions et Basse ou Haute	Comme pour toutes les purées de fruits ou de légumes, couper les aliments en dés de $\frac{1}{2}$ 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 universel ou disque déchiqueteur réversible	Haute	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'arôme (fines herbes, zeste, légumes, etc.) avant d'y ajouter le beurre. Pour déchiqueter ou trancher : Le beurre doit être froid; le mettre brièvement au congélateur. Exercer une pression légère à moyenne pour trancher ou déchiqueter. Le beurre déchiqueté 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.
Miettes de pain, biscuits, craquelins, croustilles	Couteau universel	Impulsions et Haute	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 croutes de tarte ou les gâteaux.
Fines herbes fraîches	Couteau universel	Impulsions	Laver les fines herbes et les sécher PARFAITEMENT. Hacher grossièrement par impulsions, puis transformer sans arrêt jusqu'à la consistance désirée.
Viande hachée	Couteau universel	Impulsions et Haute	Couper en morceaux de $\frac{1}{2}$ 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 $1\frac{1}{2}$ lb (660 g) de viande à la fois.
Crème glacée	Couteau universel	Haute	Mettre les fruits congelés en dés de 1 po (2,5 cm) dans le bol avec du liquide (jus ou lait) et les édulcorants (sucré, miel, sirop simple ou autre) désirés. Transformer jusqu'à consistance lisse.
Lait frappé, smoothie	Couteau universel	Basse	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. Smoothie : Mettre les fruits dans le bol. Mettre le robot en marche et verser le liquide par l'entonnoir.
Noix	Couteau universel	Impulsions et Haute	Hacher par impulsions jusqu'à la consistance désirée. Pour faire un beurre de noix, défaire par impulsions, puis transformer sans arrêt, en arrêtant pour racler les parois du bol au besoin, jusqu'à consistance lisse.
Sucre granulé (pour obtenir du sucre extra fin)	Couteau universel	Haute	Transformer le sucre granulé pendant 1 minute environ jusqu'à la texture désirée. Le sucre extra fin sert à la préparation des meringues et des pâtisseries.
Crème fouettée	Couteau universel	Basse	La crème doit être froide. Battre la crème jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir. Ajouter du sucre au goût et continuer à battre jusqu'à la consistance désirée. Cela donne une crème dense parfaite comme garniture fouettée avec un gâteau ou de la crème glacée.

## 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, à l'intérieur du bol.
- Gardez le disque et le couteau hors de la portée des enfants.
- Toutes les pièces, sauf le bloc-moteur, vont au lave-vaisselle, mais dans le panier supérieur seulement. En raison de la chaleur intense, lavez 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 pousoirs à l'envers. Au moment de vider le lave-vaisselle, pour éviter de vous couper, n'oubliez pas où vous y avez mis le disque et le couteau.
- Pour simplifier le nettoyage, rincez le bol, le couvercle, le pousoir, l'adaptateur, le couteau ou le disque immédiatement après l'emploi, pour que les aliments n'y adhèrent pas en séchant. Mettez le bol et les pousoirs à l'envers pour permettre l'égouttement. Si des aliments se retrouvent dans les pousoirs, retirez-les en les passant à l'eau ou en les frottant avec une brosse à bouteille.
- Si vous lavez le couteau ou le disque à la main, faites très attention! Manipulez-les par le moyeu en plastique. Ne laissez pas le couteau ou le disque tremper pas dans l'eau savonneuse où vous risqueriez de les perdre de vue. Au besoin, utilisez une brosse pour les nettoyer.
- Le bol n'est pas micro-ondable.
- Le bloc-moteur peut être nettoyé avec un chiffon savonneux, non abrasif. Essuyez-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 pour ranger les accessoires. Ne laissez jamais un couteau ou un disque sur l'adaptateur ou l'arbre d'entraînement dans le robot pendant qu'il 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 le disque et le couteau prudemment, car ils sont extrêmement coupants. Rangez-les dans le bloc de rangement spécialement conçu.
  - Ne posez jamais l'adaptateur muni du couteau ou le disque tant que le bol 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 dans le bol avant d'ajouter les aliments.
  - Utilisez toujours le pousoir pour râper 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'entonnoir ou 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 universel ou le disque déchiqueteur.
  - Faites attention que le couteau ou le disque ne 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 longuement pour hacher, mélanger ou pétrir de gros lots successifs, il est possible que le moteur surchauffe et alors, il s'arrêtera. Éteignez le robot 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 un circuit d'arrêt rapide l'arrête instantanément quand on ôte le couvercle. Cuisinart<sup>MD</sup> 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  $\frac{1}{2}$  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 aliments tombent de côté dans l'entonnoir.

### Solution:

- Les aliments doivent être entassés lâchement dans l'entonnoir.
- Pour de meilleurs résultats, mettre les aliments dans l'entonnoir sans trop les tasser.

**3. 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.

**4. Problème:** Le couteau universel est coincé sur l'adaptateur.

### Solution:

- Mettre l'ensemble couteau-adaptateur dans un bol rempli d'eau chaude du robinet; cela devrait aider à libérer les particules d'aliments coincés entre le couteau et l'adaptateur. Pour voir si l'opération a fonctionné, retirer l'ensemble de l'eau en le saisissant par la tige de l'adaptateur. Toujours en tenant la tige, déposer l'ensemble sur le comptoir et appuyer sur l'adaptateur; cela devrait libérer le couteau de l'adaptateur. Si cela n'a pas fonctionné, remettre l'ensemble dans l'eau chaude et répéter.

## 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 ci-dessous). 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 par l'orifice du pousoir, 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 (sans 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:** Le couteau se soulève dans le bol.

### Solution:

- Une pâte trop collante peut faire soulever le couteau. Reposer le couteau et ajouter immédiatement 2 c. à soupe (30 ml) de farine par l'entonnoir pendant que le robot tourne.

**4. 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 ci-dessous).
- Il est possible que la pâte soit trop mouillée (voir le numéro 8 ci-dessous).

**5. Problème:** Des boulettes de pâte se forment sur le dessus du couteau et la pâte n'est pas pétée uniformément.

### Solution :

- Arrêter le robot, retirer la pâte avec soin, la diviser en trois parties et la redistribuer uniformément dans le bol.

**6. 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.

**7. 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.

**8. 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.

## 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 électrique.

**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/Impulsions 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. Repositionner 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.

## GARANTIE LIMITÉE

### 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 recharge autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de recharge 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-5C

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).

©2025 Cuisinart  
Glendale, AZ 85307  
Imprimé en Chine

X IB-18935-CAN