

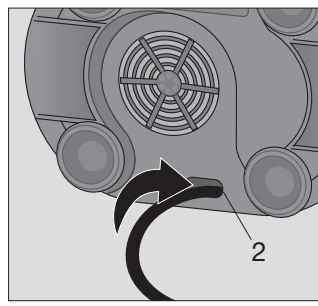
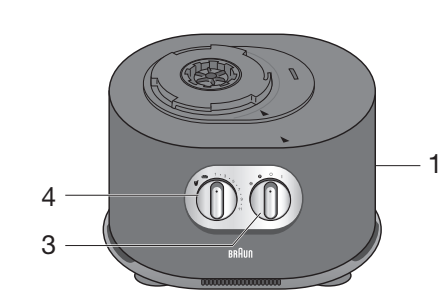
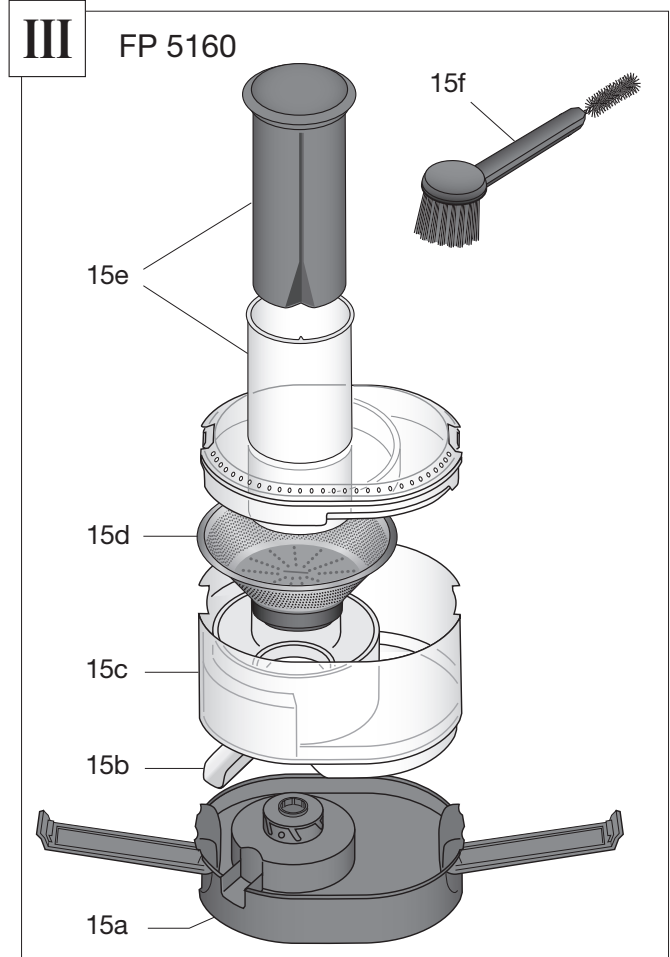
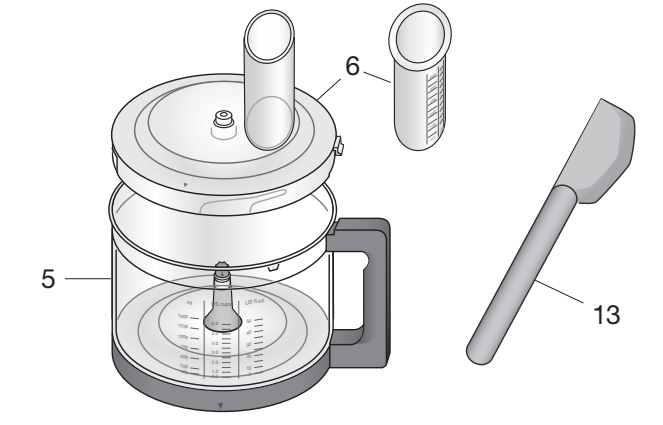
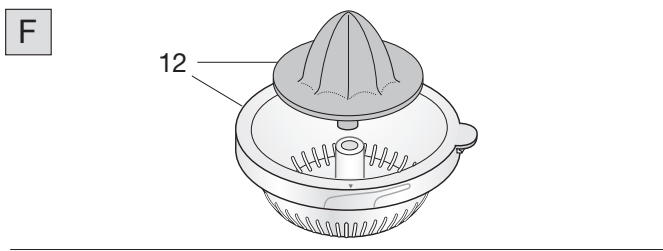
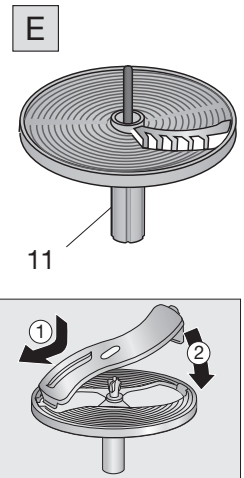
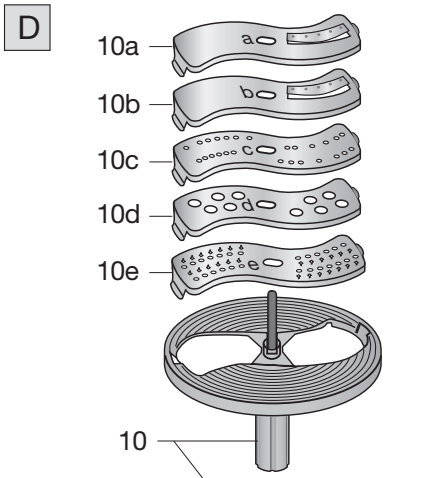
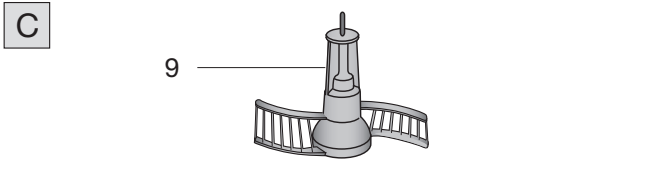
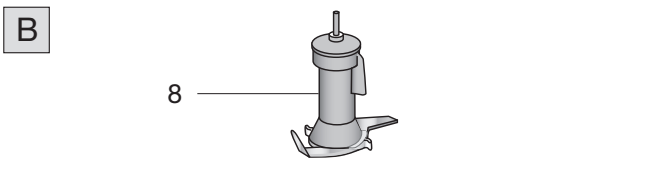
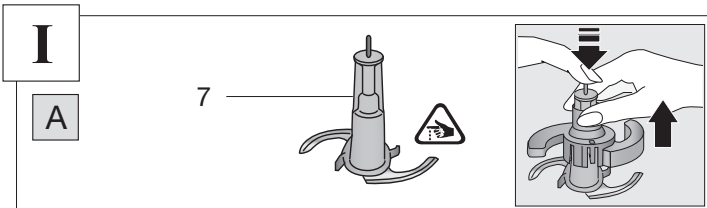
BRAUN



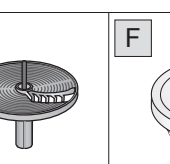
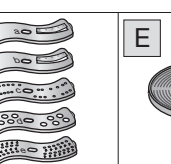
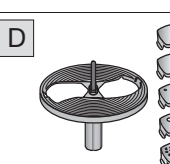
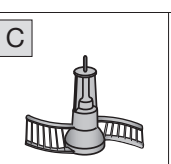
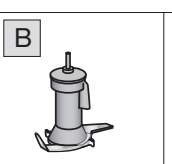
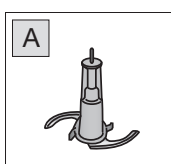
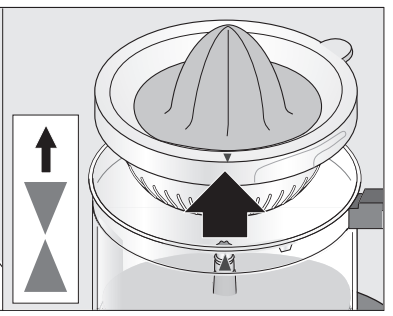
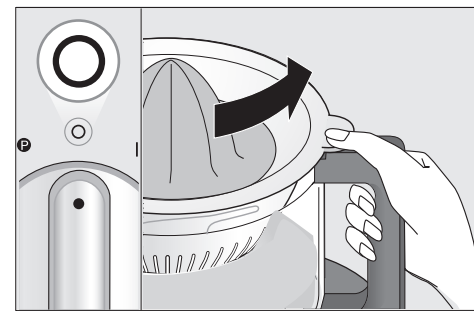
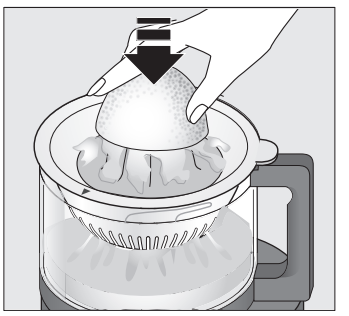
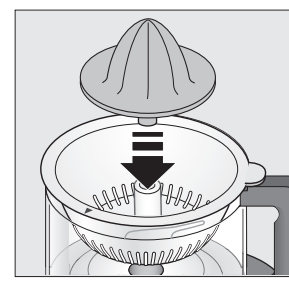
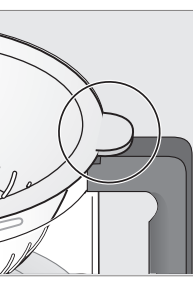
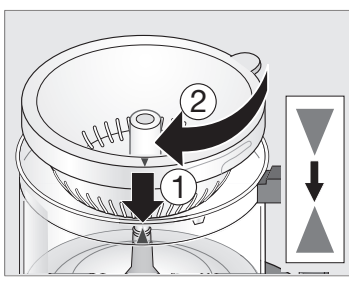
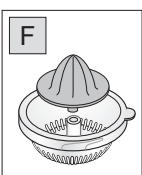
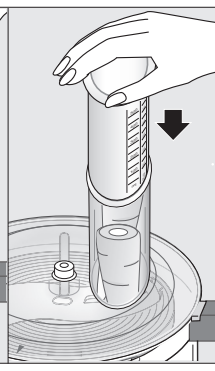
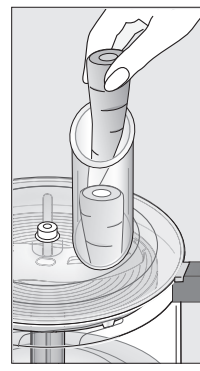
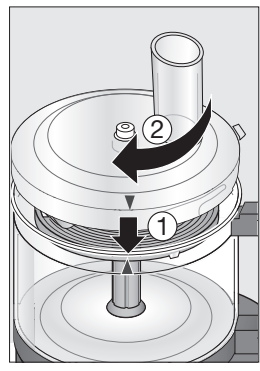
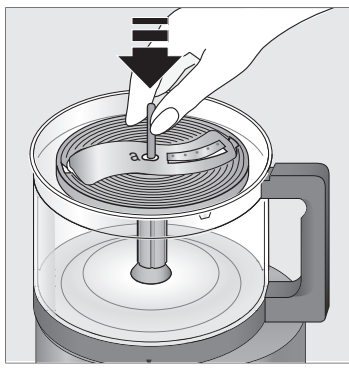
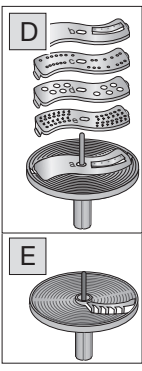
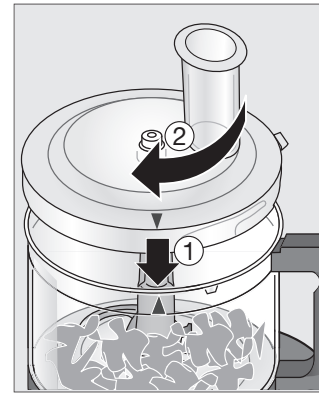
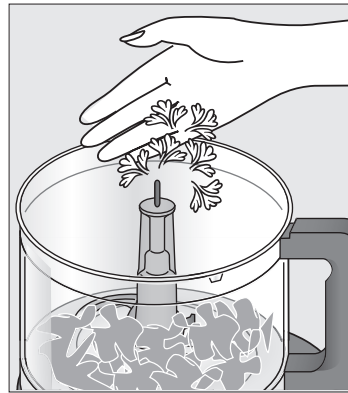
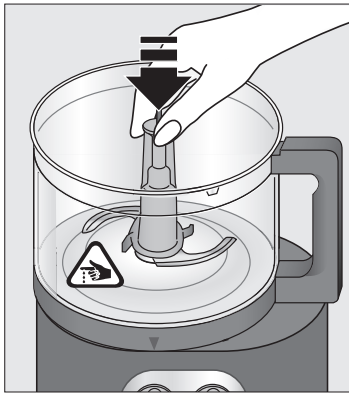
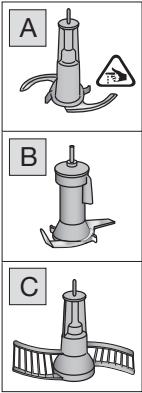
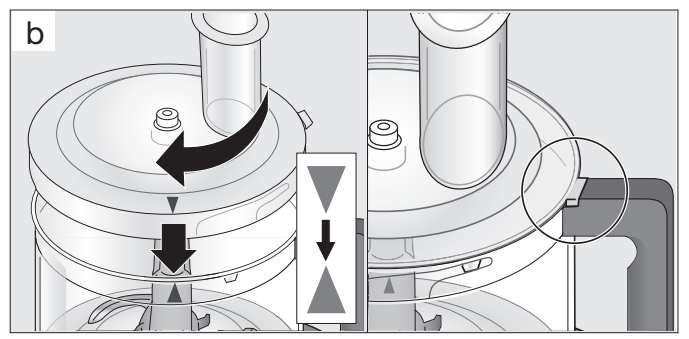
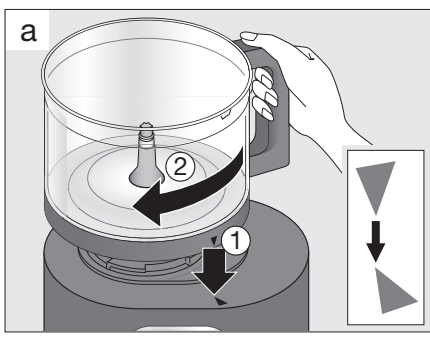
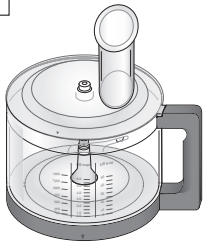
Type 3208
Type 3209

www.braunhousehold.com

FP 5150
FP 5160



I



1 - 11

2 - 4

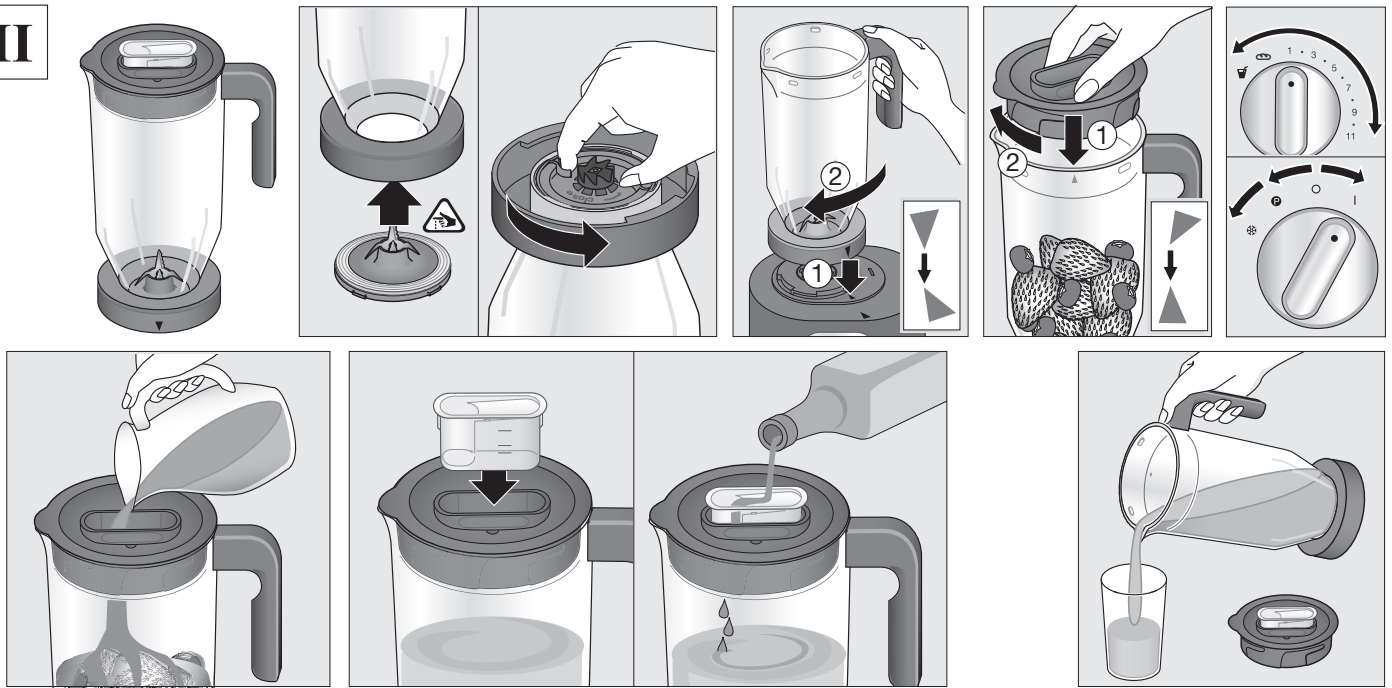
2 - 5

1 - 11

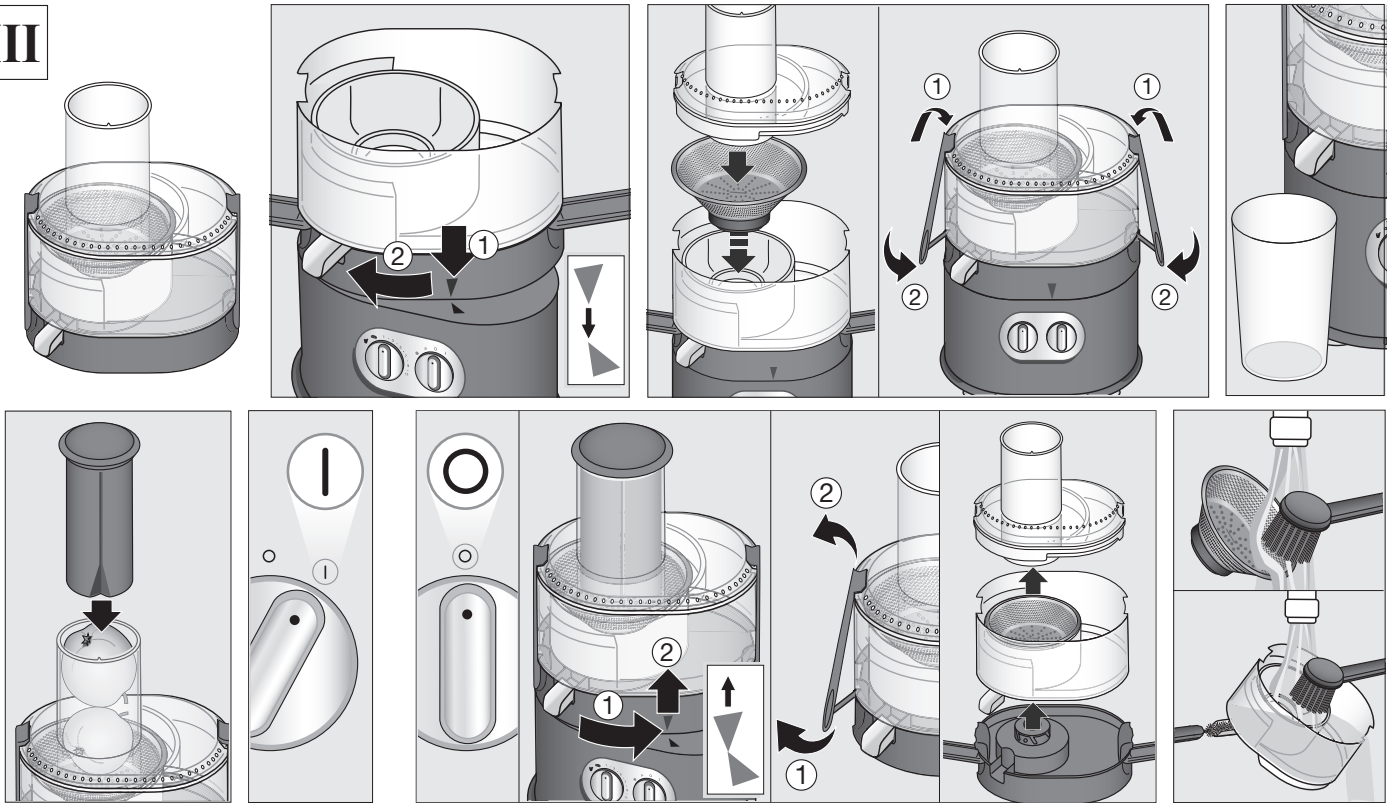
1 - 2

1

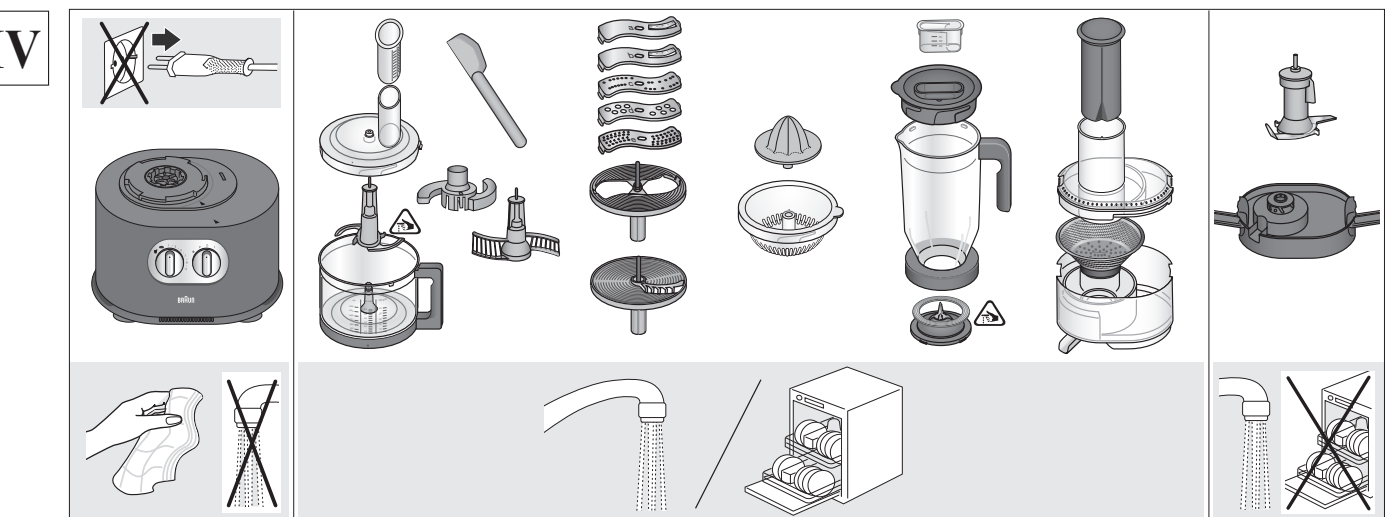
II



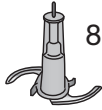

















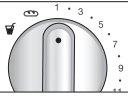



III






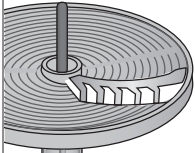
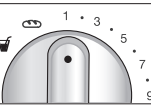


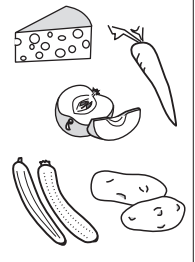
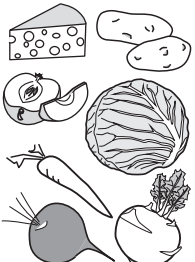
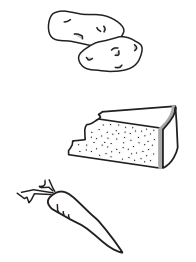
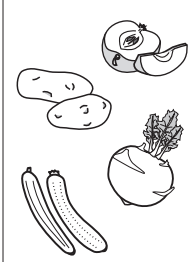


IV










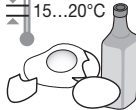


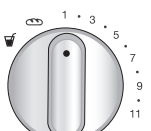





I

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| A |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| |  |  |  |  3 cm |  | | |  3 cm |  |  15...20°C |
|  | 4 - 7 | 9 - 11 | 9 - 11 | 9 - 11 | 9 - 11 | 6 - 11 | 6 - 11 | 9 - 11 +  5-8 | 5 - 9 | |
|  | P | | | | | | | | | |
| max. | 550 g | 800 g | 500 g | 400 g | 500 g | 250 g | 650 g | 1.5 l | 500 ml | |
|  | 18x | 30-50 sec | 90-120 sec | 25-45 sec | 40-100 sec | 15-30 sec | 40-60 sec | 40-100 sec | 90-120 sec | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|---|
| D E |  |  |  |  |  |  |
| | a | b | c | d | e | |
|  | 1 - 3 | 1 - 3 | 3 - 6 | 3 - 6 | 7 - 11 | 1 - 2 |
| |  |  |  |  |  |  |

II

| | | | | | | |
|---|---|---|--|--|---|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
| |  |  |  15...20°C |  |  | |
|  | 1 - 3 | 3 - 9 | 4 - 9 | 5 - 11 | 5 - 11 | 4 - 9 |
|  | | | | | | |
| max. | 750 ml | 750 ml | 400 ml | 800 g | 1,2 l | 8 - 10  |
|  | 10 - 20 sec | 25-60 sec | 40 - 90 sec | 40 - 100 sec | 30 - 90 sec | 11x / 10 - 18 sec |

Français

Nos produits sont conçus de manière à répondre aux normes les plus exigeantes en matière de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera pleinement satisfaction. Pour découvrir nos vidéos et nos idées recettes, rendez-vous sur le site www.braunhousehold.com.

Lisez attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser ce produit.

Important



Les couteaux sont très acérés! Les tenir par le manche uniquement. Après utilisation, retirer toujours des bols les couteaux, puis les aliments travaillés.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et savoir-faire, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
- Ne pas utiliser l'appareil si la passoire rotative ou le couvercle protecteur est endommagé(e) ou a des fissures visibles.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Toujours éteindre ou débrancher l'appareil lorsque laissé sans surveillance et avant de l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service après-vente ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil (bloc moteur).
- Faire attention si un liquide chaud est versé dans le robot ménager ou le mixer, étant donné qu'il peut être expulsé de l'appareil en raison d'une formation soudaine de vapeur.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.

Présentation

- 1 Base moteur
- 2 Logement du cordon
- 3 Molette du moteur
- 4 Régulateur de vitesse (1-11)
- 5 Bol du robot
- 6 Couvercle avec poussoir
- 7 Couteau universel avec couvercle de protection
- 8 Accessoire de pétrissage
- 9 Accessoire fouet
- 10 Disque porte-accessoires
- 10a Lame à trancher (fine)
- 10b Lame à trancher (large)
- 10c Lame à râper (fine)
- 10d Lame à râper (large)
- 10e Disque à gratter
- 11 Disque pour pommes-frites
- 12 Presse-agrumes (cône + panier filtre)
- 13 Spatule

II

- 14a Lame avec bague d'étanchéité
- 14b Bol mixeur
- 14c Couvercle
- 14d Verre doseur

III (uniquement pour FP 5160)

- 15a Base centrifugeuse avec accouplement
- 15b Bec verseur
- 15c Bac de pulpe
- 15d Panier filtre
- 15e Couvercle avec guide à aliments et poussoir
- 15f Brosse de nettoyage

Avant la première utilisation

Nettoyez toutes les pièces du mixeur avant la première utilisation (voir le paragraphe « Nettoyage »).

Placez la base moteur sur une surface plane et propre. Retirez la longueur de cordon requise de son logement

Fonctionnement de votre appareil

Régulateur de vitesse

Utilisez le régulateur de vitesse variable électronique (4) pour sélectionner la vitesse (1...11). Pour les vitesses recommandées, référez-vous au tableau I + II.

Molette moteur

- O Off
- I On / fonctionnement continu
- Impulsion (Pulse) = fonctionnement par impulsion instantanée
- Impulsion automatique
- Programme accessoire de pétrissage
- Programme centrifugeuse

Mode à impulsion

Placez la molette moteur (3) sur la position « » lorsque vous voulez que l'appareil fonctionne instantanément. Il fonctionne à la vitesse choisie tant que la molette moteur est maintenue sur la position « ». La vitesse peut être sélectionnée individuellement

Auto Pulse

Lorsque la molette est placée (3) sur la position « », l'appareil fonctionne de manière continue en impulsions courtes de même longueur à la vitesse choisie. La vitesse peut être sélectionnée individuellement.

Ce mode à impulsion automatique peut être employé pour effectuer les tâches suivantes :

- Délicatement pétrir de la farine dans de la pâte de manière à ne pas affecter sa texture crémeuse.
- Ajouter des œufs battus en neige ou de la crème à des aliments plus solides.
- Hacher des aliments délicats et tendres, par ex. des œufs ou des oignons.
- Piler des glaçons (uniquement avec l'accessoire centrifugeuse)

Programme accessoire de pétrissage

Vitesse optimisée pour pétrir de la pâte. Le programme doit être interrompu manuellement.

Programme centrifugeuse

Le programme doit être interrompu manuellement (pour les applications de vitesse, référez-vous au tableau II).

Système d'interruption de sécurité

L'appareil ne peut être mis en marche que lorsque...

- le bol a été correctement fixé sur la base moteur et le couvercle est parfaitement fixé au bol,
- le bol mixeur est correctement fixé sur la base moteur,
- la centrifugeuse est correctement fixée sur la base moteur et le couvercle de la centrifugeuse est verrouillé sur le bac à pulpe.

Si le système d'interruption de sécurité est déclenché (par ex. en ouvrant le couvercle du mixeur), l'appareil s'arrêtera. Dans ce cas-là, placez la molette moteur sur la position « O ».

Assurez-vous que les accessoires et les couvercles sont correctement fixés avant de remettre l'appareil en marche.

N'approchez pas vos doigts du bol lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez toujours le poussoir pour ajouter des ingrédients.

Mettez toujours l'appareil hors tension avant d'ouvrir le couvercle ou de changer d'accessoire.

Ne changer d'outil ou d'accessoire que lorsque l'appareil est à l'arrêt.

A Utilisation du bol

Capacité maximum : 2 l de liquide.

Montage

- Placez le bol (5) sur la base moteur de manière à ce que les flèches de l'accessoire et de la base moteur soient alignées. Faites pivoter le bol dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermement fixé.
- Toujours monter les outils / les accessoires sur le bol avant d'ajouter les ingrédients.
- Insérez les aussi loin que possible sur l'arbre d'entraînement dans le bol.
- Accrochez le couvercle (alignez les flèches) et faites le pivoter dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé au bol.
- Pour retirer le couvercle, faites-le pivoter dans le sens antihoraire, puis faites pivoter le bol dans le sens antihoraire pour le retirer.

A lame (7)

Attention ! La lame est très aiguisée. Manipulez-la uniquement avec la poignée en plastique.

Avant usage, retirez précautionneusement le couvercle de protection (I A) en déposant la lame avec le couvercle sur la table et appuyez sur la poignée vers le bas jusqu'à ce que le couvercle se détache. Pour accrocher à nouveau le couvercle de protection après usage, placez la lame sur la table et faites glisser le couvercle de protection sur la poignée. Maintenez le couvercle de protection en place d'une main et tirez fermement la poignée de l'autre de manière à ce que la lame se place solidement dans le couvercle de protection.

Placez la lame dans le bol avant d'ajouter les ingrédients.

Après usage, retirez toujours la lame avant de retirer la nourriture traitée.

Couper, hacher

Déconseillé pour les ingrédients particulièrement durs tels que les grains de café, les noix de muscade ou les glaçons.

Utilisation des vitesses : référez-vous au tableau A

Mélanger des pâtes à gâteaux / des pâtes levain-levure

max. 500 g de farine plus autres ingrédients

| <u>Pâte à gâteau</u> | <u>Vitesse</u> | <u>Temps</u> |
|--|----------------|--------------|
| Placez tous les ingrédients sauf le liquide dans le bol. | 11 | env. 1 min. |
| Ajoutez les liquides via le tube de remplissage du couvercle pendant que le moteur fonctionne. | | |
| Ajoutez les ingrédients comme les raisins secs manuellement. | | |

| <u>Pâte levain-levure</u> | <u>Vitesse</u> | <u>Temps</u> |
|---|----------------|--------------|
| Crème œufs et eau (au besoin) | 11 | env. 2 min. |
| ajoutez du sucre | 11 | env. 4 min. |
| ajoutez progressivement la farine (et au besoin, le cacao en poudre) avec le mode à impulsion | 6 | 6 x «I» |

Lors du pétrissage avec la lame (7), ne pas ajoutez d'ingrédients tels que des raisins secs, des écorces confites, des amandes etc., qui ne doivent pas être coupés. Ils doivent être ajoutés manuellement une fois la pâte pétrie retirée du bol du robot.

B Accessoire de pétrissage (8)

L'accessoire de pétrissage est conçu spécialement pour la confection de pâte au levain, de pâtes fraîches et de pâtisseries. Placez l'accessoire de pétrissage dans le bol avant d'ajouter les ingrédients. Au besoin, ajoutez des liquides via le tube de remplissage du couvercle pendant que le moteur fonctionne.

N'ajoutez pas de liquide une fois que la pâte a pris la forme d'une boule : en effet, le liquide ne pourra alors plus être absorbé de manière uniforme.

Pâte au levain (pour pain et gâteaux)

Max. 500 g : farine plus autres ingrédients.

Sélectionnez la vitesse 3 ou le programme Accessoire de pétrissage pendant env. 1½ minute.

Pâtes fraîches

Max. 500 g : farine plus autres ingrédients.

Sélectionnez la vitesse 3 ou le programme Accessoire de pétrissage pendant env. 1½ minute.

Pâtisseries

Max. 500 g : farine plus autres ingrédients.

Sélectionnez la vitesse 3 ou le programme Accessoire de pétrissage pendant env. 1½ minute.

Pour un résultat parfait, utilisez du beurre, ni trop dur, ni trop tendre. Arrêtez de pétrir la pâte peu de temps après qu'elle ait pris la forme d'une boule. Sinon, la pâte deviendra trop molle.

C Accessoire fouet (9)

Utilisez le fouet pour battre des œufs en neige, battre de la crème ou préparer des pâtes levain-levure.

N'utilisez pas le fouet pour préparer des pâtes à gâteaux contenant du beurre.

Battre des blancs d'œufs en neige

Min. : 2 blancs d'œufs

Max. : 6 blancs d'œufs

| <u>Vitesse</u> | <u>Temps</u> |
|----------------|--------------|
| 4–5 | env. 4 min. |
| 4–5 | env. 6 min. |

Battre de la crème

Pour un résultat parfait, utilisez de la crème préalablement mise au frais (4 °C).

Min. : 0,15 l

Max. : 0,4 l

| <u>Vitesse</u> | <u>Temps</u> |
|----------------|-----------------|
| 1 | env. 1–2 min. |
| 1 | env. 3,5–4 min. |

Battre de la pâte levain-levure

Max. 300 g : farine plus autres ingrédients.

Crème œufs et eau (au besoin)

ajoutez du sucre

ajoutez progressivement la farine et le cacao

en poudre (au besoin)

| <u>Vitesse</u> | <u>Temps</u> |
|----------------|--------------|
| 5 | env. 2 min. |
| 5 | env. 2 min. |
| 1 | env. 30 s |

D Système à trancher / émincer (10)

Placez un des accessoires (10a–10e) sur le disque porte-accessoires (10) comme indiqué jusqu'à ce qu'il soit fermement en place. Une fois qu'il est correctement monté, placez le disque à trancher / à émincer sur l'arbre d'entraînement dans le bol. Pour retirer l'accessoire, appuyez sur l'extrémité dépassant du côté inférieur du disque porte-accessoire. Il convient de ne rajouter des aliments que lorsque le moteur est hors tension. Ne mettez jamais les doigts dans le tube de remplissage lorsque le moteur fonctionne. Utilisez systématiquement le poussoir.

Pour un résultat parfait, mixez les aliments juteux ou tendres à une vitesse moindre. Les aliments plus durs doivent être mixés à une vitesse plus importante.

E Disque pour pommes-frites (11)

Placez le disque pour pommes-frites sur l'arbre d'entraînement, mettez le couvercle (6) en place et verrouillez-le.

Pour des résultats parfaits, placez les aliments dans le tube de remplissage du couvercle (6) lorsque le moteur est hors tension. Mettez l'appareil sous tension et appliquez une pression légère à l'aide du poussoir. Avant d'introduire de nouveaux aliments dans le tube de remplissage : mettez le moteur hors tension.

Utilisation des vitesses : référez-vous aux tableaux D + E

F Presse-agrumes (12)

Accrochez le panier filtre au bol du robot en alignant les flèches puis en le faisant pivoter dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fermement fixé. Placez le cône sur le panier filtre.

Verrouillage de sécurité : le presse-agrumes ne marchera que si le panier filtre est correctement fixé sur le bol.

Mettez l'appareil sous tension (vitesse recommandée : 1) et pressez le demi-agrume sur le cône.

Par moments, arrêtez-vous pour retirer la pulpe.

Après usage, mettez l'appareil hors tension et débranchez-le. Faites pivoter le panier filtre dans le sens antihoraire et retirez-le.

II Utilisation de la centrifugeuse

Attention ! La lame est aiguisée– elle ne doit être tenue que par le socle.

Capacité maximum : 1,5 l de liquide (750 ml pour les milk-shakes)

Montage

Montez systématiquement la bague d'étanchéité sur la lame avant de monter la lame sur le bol mixeur (II).

Soyez extrêmement prudent lors du montage, du démontage et du nettoyage de la lame.

Attrapez la lame par le côté inférieur, placez-la dans le bol mixeur par en-dessous et faites-la pivoter dans le sens horaire.

Accrochez le bol mixeur (alignez les flèches) et faites le pivoter dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé à la base moteur.

Accrochez le couvercle de manière à ce que l'attache et le bec verseur soient alignés.

Utilisez la centrifugeuse pour mixer des soupes, des milk-shakes, des smoothies, de la nourriture pour bébé ou de la mayonnaise.

Soupe de légumes crus

Découpez 750 g de carottes en cubes et mettez-les dans le bol. Ajoutez 750 ml d'eau, un assaisonnement et des herbes.

Mixez pendant 5 secondes à vitesse maximale.

Pour un résultat parfait :

- Pré-découpez les ingrédients solides avant de les mixer (utilisez des ingrédients lors de la préparation de soupes).
- Notez que le lait moussé en passant au mixeur (max. 750 ml).
- Coupez les fruits destinés à la confection de milk-shakes en morceaux et mixez-les avant d'ajouter le liquide.
- Mettez les aliments à mixer dans le bol.
- Placez fermement le couvercle sur le bol et insérez le verre doseur dans l'ouverture du couvercle.
- Mettez le socle d'alimentation sous tension.
- Pour ajoutez des liquides durant le mixage, retirez le verre doseur du couvercle et versez les liquides à travers l'ouverture du couvercle.
- Pour préparer de la mayonnaise, vous pouvez rajouter de l'huile par le petit trou du verre doseur.

Utilisation des vitesses : référez-vous au tableau II

Mettez le socle d'alimentation hors tension et débranchez-le après usage. Retirez le bol mixeur en le faisant pivoter dans le sens antihoraire. Pour démonter les lames avant nettoyage, commencez par retourner le bol mixeur, puis dévissez la lame dans le sens horaire.

Pré-nettoyage du bol assemblé

Après avoir vidé le bol, remplissez-le d'eau. Placez-le sur le socle d'alimentation et tournez la molette sur « 1 » à plusieurs reprises. Videz le bol et rincez.

III Utilisation de la centrifugeuse (uniquement avec FP 5160)

Attention

Vérifiez systématiquement le panier filtre avant utilisation. Ne touchez pas les lames à émincer.

Ne mettez pas les doigts dans le guide à aliments lorsque l'appareil est sous tension. Utilisez toujours le poussoir pour introduire des ingrédients.

Attendez que le panier filtre ait fini de tourner avant de retirer le couvercle.

Montage

- Placez la centrifugeuse sur le bloc d'alimentation.
- Placez les deux éléments / unités sur la base moteur (alignez les flèches). Tournez ensuite la centrifugeuse dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit fermement fixée à la base moteur.
- Accrochez le panier filtre et appuyez dessus de manière à ce qu'il se fixe à l'accouplement de la centrifugeuse.
- Placez le couvercle et fixez-le en y insérant les attaches latérales tout en appuyant sur leurs extrémités inférieures de manière à ce qu'elles se mettent en place.
- Placez une carafe sous le bec verseur.

Extraction de jus

- Placez les fruits / légumes dans le guide à aliments.
- Placez la molette moteur en position « 1 ». Il est inutile de sélectionner une vitesse, l'appareil fonctionne à vitesse constante.
- Appuyez doucement avec le poussoir et ajoutez plus de fruits ou de légumes pendant que le moteur fonctionne.
- De temps en temps, désactivez et débranchez l'appareil afin d'ôter la pulpe du bol de la centrifugeuse.

| Types de fruits | Préparation |
|--|--|
| Fruits durs / légumes comme par ex. des pommes, des poires, des carottes ou des betteraves | Retirez la peau mixez les fruits à pépins avec le trognon |
| Légumes-feuilles, par ex. les choux, les épinards ou les herbes | Roulez fermement les feuilles ensemble avant le mixage |
| Fruits / légumes tendres, par ex. les agrumes, les kiwis | Retirez la peau |
| Raisins | Retirez les tiges principales |
| Fruits à noyau par ex. les prunes, les pêches | Retirez les noyaux |
| Melons | Épluchez et découpez en morceaux assez petits pour passer dans le guide à aliments |
| Tomates, concombres | Aucune autre préparation nécessaire |
| Baies | Possible uniquement dans les jus mixés |

Ne sont pas adaptés à la confection de jus :

- rhubarbe
- les fruits contenant de l'amidon (bananes, mangues, papayes, avocats, figues)
- les fruits et légumes très durs et fibreux

Après usage, mettez l'appareil hors tension et débranchez-le. Ouvrez les attaches, soulevez le couvercle, retirez le bac à pulpe avec le panier filtre et faites pivoter la centrifugeuse dans le sens antihoraire pour la retirer de son socle d'alimentation.

Pré-nettoyez le panier filtre et le bol de la centrifugeuse avec la brosse (15f) avant de les placer dans le lave-vaisselle.

IV Nettoyage

Ne nettoyez le bloc-moteur (1), l'accessoire de pétrissage (8) et le socle avec accouplement de la centrifugeuse (15a) qu'avec un chiffon humide.

Tous les accessoires / outils / bols peuvent passer au lave-vaisselle (voir le tableau de nettoyage IV).

Le mixage d'aliments à forte teneur en pigments (par ex. des carottes) peut colorer les accessoires. Essuyez ces éléments avec de l'huile végétale avant de les passer au mixeur.

Des modifications sont susceptibles d'être apportées sans préavis.

Veuillez ne pas jeter votre appareil avec vos déchets ménagers à la fin de sa durée de vie utile. L'élimination peut être effectuée dans un centre de services Braun ou à des points de collecte prévus à cet effet dans votre pays.

