

Mienta®

EN	Instruction Manual	03
	Food Processor - MILLE - FP141535A	
FR	Mode D'emploi	11
	Robot Culinaire - MILLE - FP141535A	
AR	كتيب الاستخدام	26
	محضر طعام - MILLE - FP141535A	

4224

العمر الافتراضي: ٣ سنوات على الأقل (مدة التزام الشركة بتوفير قطع الغيار للجهاز)

Safety Instructions

Please carefully read the instructions before using your appliance for the first time. Any use that does not conform to the following instructions does not hold

Mienta accountable and cancels your product's warranty.

- Keep these instructions, warranty card, purchase receipt and, if possible, the box, together with inner packaging.
- Make sure that the voltage rating of your appliance is compatible with that of your household's electric supply.
- Any connection error cancels the appliance's warranty.
- Always unplug the appliance from the source before fitting or removing any attachments of the motor unit.
- Always turn off the appliance before fitting the jug on the motor unit.
- Always turn off the appliance and wait for the appliance to completely stop before removing the jug or the accessories.
- Never immerse the unit in water or any other liquids, or come into contact with them, while your hand are wet.
- Do not use outdoors.
- Do not operate your appliance without cover.
- Keep the utensils (the spoons, the spatula, or any other object) away from the processor bowl and blender jug whilst it's connected to the power supply.
- Do not leave the appliance unattended when plugged in.
- Use the appliance on flat, stable and heat-resisting surfaces only.
- Never leave the power cord in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over sharp edges.
- Do not overflow the jug because if the liquid gets under the motor unit, it may be sucked into the motor and it may damage it.
- Do not operate your appliance longer than 2 minutes when chopping or cutting or grating. Otherwise, do not operate your appliance longer than 1 minute and let the motor cool down for 2 minutes.
- Never use this appliance to mix or stir anything other than foods. Use this appliance only for its intended purpose.
- Never use this appliance if it is not working properly or presents signs of damages. In such cases, directly contact an approved **Mienta** service center.
- Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged. To avoid accidents, they must be replaced at an approved **Mienta** service center.
- This appliance can be used by children above 8 years and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or guidance regarding the usage of the appliance by a person responsible for their safety and understands the involved hazards.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance has been designed for domestic use only. Any commercial use, misuse or failure to conform with the instructions cancels the warranty and frees **Mienta** from all responsibilities.
- Never put food inside the jug or bowl with your hands. Always use the pusher.
- Never open the bowl while the appliance is operating. Switch off the appliance and unplug it from the mains power before removing food from the sides of the bowl.
- **THE CUTTING BLADES ARE VERY SHARP!** Be careful when handling the cutting blades, emptying the bowl and during cleaning the appliance.
- Be careful if hot liquid is poured into the

blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

- This product has been designed to operate only if the lid and the blender jug have been fitted correctly. If it still does not operate, take it to the nearest approved **Mienta** service center.
- For your own safety, only use the spare parts and accessories that are original and suitable to your appliance.
- Never touch any rotating or moving parts, always wait for them to stop operating.
- This appliance can be used in a household or similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Farm houses
 - By clients in hotels, motels and other

residential type of environments

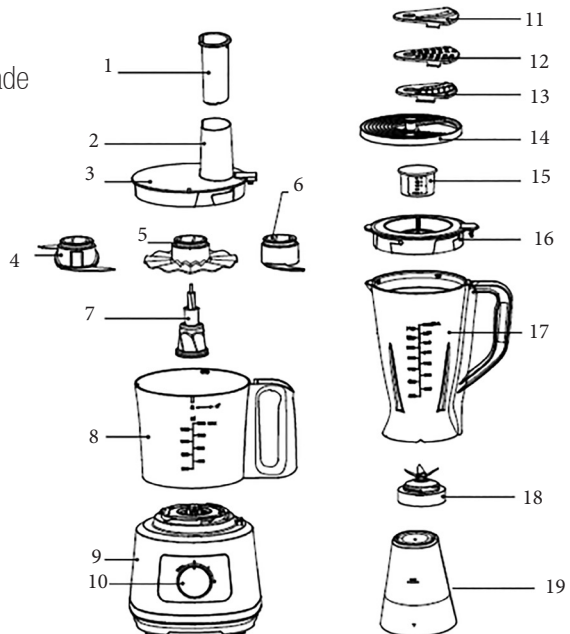
- Bed and breakfast type of environments

- Do not use the safety lock to operate the appliance, such as turning off the appliance by removing the bowl or the lid. Always use the on/off speed control knob.
- **BE CAREFUL!** Do not use your fingers to scrape food away from the cutting/grating blades while the appliance is operating. This can cause injury.
- **BE CAREFUL!** Do not use your fingers or any other object to push food stuck in the opening of the tub lid during operation. If this happens, use another piece of food to push it down or turn the appliance off and disassemble the accessories to remove the stuck food.

Before using your appliance, you must familiarize yourself with its different components.

Components

1. Pusher
2. Feeder tube
3. Bowl cover
4. Stainless steel chopping blade
5. Emulsifying disc
6. Kneading blade
7. Drive shaft
8. Chopping bowl
9. Motor unit
10. Speed control knob
11. Slicing blade
12. Grating blade
13. Julienne shredding blade
14. Blade support
15. Measuring cup
16. Blender jug cover
17. Blender jug
18. Jug blade assembly unit
19. Grinder



Before the first use

- Remove all packaging material and clean the accessories in warm soapy water.
- **Be careful!** Hold the stainless-steel chopping blade or the assembled blade support carefully as they are very sharp. The food processor can be used for kneading, beating, whisking, and chopping meat, vegetables and fruits, grating, slicing, and shredding the vegetables or potatoes, blending the soup, sauces, creams, fruit purees, milk and so on, using different accessories to perform different task.

Using your appliance

1. Using the processor bowl

Helpful Hints:

- The maximum capacity of the processor bowl is 1.5 liters.
- Do not operate your appliance continuously for more than 90 seconds when chopping or cutting or grating and let the motor cool down for 90 seconds.
- Do not use your appliance with excessive load.

A- Chopping

1. Place the chopping bowl on the motor unit and slightly turn the chopping bowl clockwise until it locks in place on the motor base. Make sure it is assembled and placed correctly, otherwise the appliance will not operate.
2. Insert the drive shaft in the bowl.
3. Then fit the stainless-steel chopping blade onto the drive shaft.
4. Put the ingredients to be processed in the bowl. The food must be cut into small sizes first (such as 2cm*2cm*6cm for beef). During chopping, you can add food through the feeder tube with the pusher, never use your fingers to push the food into the feeder tube.
5. Place the bowl cover on the bowl and lock it in position by turning it in the clockwise direction, a "CLICK" sound will be heard indicating the correct installation.
6. Connect the appliance to the power supply.
7. Turn the speed control knob to position "2" to start or for better chopping, you can use the position "Pulse".



Note: There are four settings: Pulse, 0, 1, 2. Speed "1" is the low speed, speed "2" is the high speed. Turn the selector to "Pulse" position and keep holding the knob for better chopping. Release it to the "0" position when you're done. The "Pulse" mode allows you to create a burst of power for quick, efficient blending.

You can chop up to 400g of the following food:

Hard food: cheese, dried fruits, and certain vegetables (carrots, celery...)

Soft food: certain vegetables (onions, spinach...)

Raw and cooked meat (boneless and sliced)

8. To add ingredients while the appliance is working, lift out the pusher, add the ingredients via the feed tube then place the pusher again.
9. After you finish, turn the speed control knob to the "0" position, wait until the blade completely stops then remove the chopping blade before pouring content from the bowl.

Ingredients	Max. Quantity	Speed
Meat	300 grams	Pulse & 2
Onions	700 grams	Pulse
Nuts	250 grams	2
Cheese	150 grams	2
Bread	100 grams	1
Parsley	100 grams	Pulse
Chocolate	250 grams	2

Note:

The chopping blade is not suitable for chopping very hard objects such as crushing ice or grinding coffee beans or converting granulated sugar to powder sugar.

B- Kneading / Mixing

1. Place the chopping bowl on the motor unit and slightly turn the chopping bowl clockwise until it locks in place on the motor base. Make sure it is assembled and placed correctly, otherwise the appliance will not operate.
2. Insert the drive shaft in the bowl.
3. Fit the kneading blade onto the drive shaft.
4. Put the ingredients to be processed in the bowl.
5. Place the bowl cover on the bowl and lock it in position by turning it in the clockwise direction, a "CLICK" sound will be heard indicating correct installation.
6. Turn the speed control knob to position "1" or "2" and start kneading
7. After you finish, turn the speed control knob to the "0" position.



Ingredients	Max. Quantity	Speed
Bread/ Pizza (*)	500 grams	1
Cake	500 grams flour 360 ml water	1 / 2

Notes:

- To avoid shaking while kneading/mixing, press the bowl cover with one hand, and hold the bowl handle with the other hand.
- When kneading dough, do not operate the appliance for more than 90 seconds and wait 2 minutes after one operating cycle before operating the appliance again. When you operate the appliance for 3 cycles continuously, you must wait 30 minutes before operating the appliance again.
- Do not remix the yeast dough or leave its ingredients to stay long in the bowl as it may overload the processor.

C- Emulsify / Beat / Whip

1. Place the chopping bowl on the motor unit and slightly turn the chopping bowl clockwise until it locks in place on the motor base. Make sure it is assembled and placed correctly, otherwise the appliance will not operate.
2. Insert the drive shaft in the bowl.
3. Then fit the emulsifying disc onto the drive shaft.
4. Put the ingredients to be processed in the bowl.
5. Place the bowl cover on the bowl and lock it in position by turning it in the clockwise direction, a "CLICK" sound will be heard indicating the correct installation.
6. Turn the speed control knob to position "1" or "2" to start.
7. After you finish, turn the speed control knob to the "0" position.



Ingredients	Max. Quantity	Speed
Mayonnaise/ Cream	125-350 ml	1
Egg	4 pcs	1

- Do not use the emulsifying disc when preparing cake mix containing margarine and fat or when kneading dough. Use the kneading blade instead.
- Make sure that the bowl and the emulsifying disk are dry and oil-free while mixing egg whites. Egg whites must be at room temperature.

D- Using the Slicing / Grating / Julienne blades

1. Place the chopping bowl on the motor unit and slightly turn the chopping bowl clockwise until it locks in place on the motor base. Make sure it is assembled and placed correctly, otherwise the appliance will not operate.
2. Insert one of the blades into the blade support.
3. Fit the blade support onto the drive shaft by placing the hole of the blade support on the shaft spindle and press the blade handle until it clicks into place.
4. Place the blade support together with the cutting blade in the bowl.
5. Place the bowl cover on the bowl and lock it in position by turning it in the clockwise direction, a "CLICK" sound will be heard indicating the correct installation.
6. Introduce the food through the feeder tube and push them using the pusher.
7. Turn the speed control knob to position "1" or "2" to start.
8. After you finish, turn the speed control knob to the "0" position, wait until the blade support with the cutting blade has completely stopped then remove the blade



support with the cutting blade before pouring contents from the bowl.

- **Slicing blade** is used to slice potatoes, onions, cucumbers, beets, apples, carrots, cabbage, etc.
- **Grating blade** is used to grate carrots, chocolate, parmesan, cheese, onions, etc.
- **Julienne blade** is used to cut food into long thin strips, like cutting potatoes Julienne style, and also used for cutting salad ingredients, garnishes, casseroles and stir fries(e.g., carrot, cucumber).

Notes:

- When cutting or grating soft materials, use a low speed so they do not become puree.
- When grating hard cheese, do not operate the appliance for a long time, otherwise the cheese starts to melt and clump up.

2- Using the blender jug

With the blender jug you can mix dairy products, sauces, juices, soups, beverage mixes and shakes. Also, you can mix soft blends such as crepe dough, mayonnaise, and baby food.

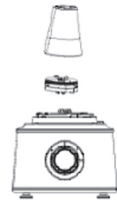
1. Put the ingredients in the jug without exceeding the maximum level of 1 liter.
2. Close the cover with the measuring cup and lock it by turning it.
3. Place the assembled blender jug on the motor unit from the unlock position and slightly turn it clockwise until it locks in place on the motor base. If the blender jug is not correctly placed on the motor unit, the appliance will not work.
4. Turn the speed control knob to position "1" or "2" to start or for better control of the mixture, you can use the "Pulse" feature.
5. To add ingredients while the appliance is working, remove the measuring cup from the cover and add the ingredients through the feeder hole of the cover.
6. After you finish, turn the speed control knob to the "0" position.



Notes:

- Do not operate the appliance with an empty jug.
- Always use the blender with its cover.
- NEVER put hot liquids or food in the blender jug as this could damage the blender blades.
- Always pour the liquid ingredient into the blender first before adding the solid ingredients without exceeding the maximum level of 1 liter.
- Do not use the blender with dry ingredients such as hazelnuts, almonds, peanuts, etc.
- Do not operate the appliance for more than 3 minutes while using the blender jug.

- Wait until the blender completely stops before removing it from the motor unit.



3- Using the grinder

1. Place the grinding cup on a flat surface with its opening facing up and put the ingredients in it without exceeding the maximum volume of 100 grams.
2. Close the grinder body to the lid and lock it by turning it.
3. Place the assembled grinder on the motor unit, make sure the arrow on the motor unit aligns with the assembled grinder, then turn the assembled grinder clockwise to lock them.
4. Turn the speed control knob to position “1” or “2”. You can use the “Pulse” position for better grinding. With the grinder you can grind in just a few seconds coffee beans, black pepper seeds, dried fruits, and all spices.
5. After you finish, turn the speed control knob to the “0” position.

Cleaning and maintenance

Always clean all removable parts immediately after each use.

1. Disconnect the appliance from the main supply.
2. Disassemble all removable parts before cleaning.
3. To clean the jug, pour warm water with a few drops of cleaning soap into the jug, close the lid then turn on the appliance for 5 seconds. Then turn off the appliance and remove the jug and rinse it under running water. **Do not wash the blender jug in the dishwasher.**
4. **Caution: the blade base can be disassembled for cleaning.**
4. Wash the attachments with soapy warm water. Do not use anything that may damage the attachments such as abrasive detergent, dishwasher, and aerosol cleaners.
5. **Be careful** when washing the chopping blade and the slicing / grating blades as it can cause serious injuries as **they are extremely sharp!**
6. Use dry cloth to clean the main body and ensure that the interlock area has no food remains.
7. Store the excess cord in the storage area at the bottom of the appliance.

Troubleshooting

If your appliance doesn't work, check:

- The appliance is well connected to the main outlet.
- The used accessory is well locked on the motor base.
- The speed knob is set to speed “1” or “2”.

If your appliance is still not working, contact a **Mienta** approved service centre.

Disposal of The Appliance and its Packing Materials



The packaging is comprised exclusively of materials that present no danger for the environment and which may therefore be disposed of in accordance with the recycling measures in force in your area. For disposal of the appliance itself, please contact the appropriate service of your local authority.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Technical Specification

Model: FP141535A

Power Supply: 220-240 V~ 50/60 Hz

Output Power: 1000 W

Consignes de Sécurité

Vous êtes priés de lire les instructions d'utilisation attentivement avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Toute utilisation qui n'est pas conforme à ces instructions dégagerait **Mienta** de toute responsabilité et annule la garantie.

- Conservez ces instructions, le certificat de garantie, le reçu d'achat et, si possible, la boîte, ainsi que l'emballage intérieur.
- Vérifiez que la tension nominale de votre appareil correspond à celle de votre alimentation électrique du réseau.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Débranchez toujours votre appareil du réseau électrique avant de monter ou retirer les accessoires du bloc moteur.
- Éteignez toujours votre appareil avant d'installer le bol mixeur sur le bloc moteur.
- Éteignez toujours votre appareil et attendez que l'appareil s'arrête complètement avant d'enlever le bol-mixeur ou les accessoires.
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez jamais l'appareil avec les mains mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil sans mettre le couvercle.
- Gardez tous les ustensiles (les cuillères, la spatule ou tout autre objet) loin du bol hachoir et du bol mixeur quand l'appareil est connecté à l'alimentation électrique.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais être en étroite proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, à proximité d'une source de chaleur ou reposant sur des bords tranchants.
- Ne dépassez pas le niveau maximal du bol mixeur, car si le liquide se trouve sous le bloc moteur, il peut être aspiré dans le moteur et il peut l'endommager.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil pendant plus de 2 minutes lors du découpage ou du hachage ou du râpage. Autrement, ne faites pas fonctionner votre appareil pendant plus de 1 minute et laissez le moteur refroidir pendant 2 minutes.
- N'utilisez pas l'appareil pour mélanger des éléments autres que les aliments. Utilisez cet appareil uniquement pour ses fonctions de base.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il est endommagé. Dans un cas pareil, contactez un centre de service agréé **Mienta**.
- Si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Pour éviter tout risque, ils doivent être remplacés par un centre de service agréé **Mienta**.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants ayant de plus de 8 ans des personnes ayant les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant du manque d'expérience et de connaissances, si elles ont été supervisées ou elles ont reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité et comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.
- Ce produit a été conçu pour un usage domestique. Toute utilisation commerciale, inappropriée ou non-conforme dégage **Mienta** de sa responsabilité et annule sa garantie.
- N'introduisez jamais les aliments dans la cheminée par les mains. Utilisez toujours le

poussoir fourni.

- N'ouvrez jamais le bol lorsque l'appareil est en marche. Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le du courant électrique avant retirer les aliments des parois du bol.
- **LES LAMES SONT TRÈS TRANCHANTES!** Prenez soin en les manipulant, en vidant le bol/bol mixeur ou pendant le nettoyage.
- Faites attention si vous versez du liquide chaud dans le bol mixeur car il peut être éjecté de l'appareil à cause de la vapeur soudaine.
- Ce produit a été conçu pour fonctionner uniquement si le couvercle et le bol mixeur ont été installés correctement. Si cela ne fonctionne toujours pas, prenez-le au plus proche centre de service agréé **Mienta**.
- Pour votre propre sécurité, utilisez uniquement les pièces détachées et les accessoires originaux qui sont adaptés à votre appareil.
- Ne touchez jamais les parties en mouvement de l'appareil, avant qu'elles ne soient complètement arrêtées.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et dans les applications similaires, telles que:

- Les zones de cuisine de fonctionnaires dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.

- Les maisons de ferme.

- Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel

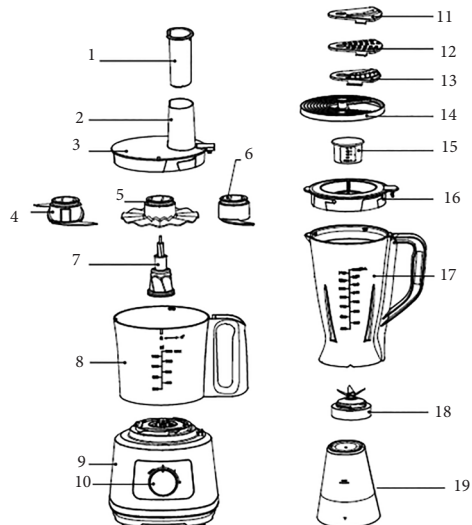
- Les environnements de type « Chambres d'hôtels ».

- N'utilisez pas le verrou de sécurité pour faire fonctionner l'appareil, par exemple n'éteignez pas l'appareil en retirant le bol ou le couvercle. Toujours utiliser le variateur de vitesse marche / arrêt.
- **Soyez Prudents!** N'utilisez pas vos doigts pour gratter les aliments des lames de coupe/râpage pendant que l'appareil fonctionne. Cela peut provoquer des coupures.
- **Soyez Prudents!** N'utilisez pas vos doigts ou tout autre objet pour pousser les aliments coincés dans l'ouverture du couvercle du bol pendant le fonctionnement. Si cela se produit, utilisez un autre morceau d'aliment pour le pousser vers le bas ou éteignez l'appareil et démontez les accessoires pour retirer les aliments.

Avant d'utiliser votre appareil, vous devez vous familiariser avec les différentes parties de votre appareil.

Composants

1. Poussoir
2. Tube d'alimentation
3. Couvercle du bol hachoir
4. Lame d'hachoir inox
5. Disque émulsionneur
6. Couteau de pétrin
7. Tige d'entraînement
8. Bol hachoir
9. Bloc moteur
10. Variateur de vitesse
11. Lame à trancher
12. Lame à râper
13. Lame pour déchiqueter la julienne



14. Support de la lame
15. Bouchon doseur
16. Couvercle du bol-mixeur
17. Bol-mixeur
18. Unité d'assemblage de lames du bol-mixeur
19. Moulin

Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil de tous ses emballages, et nettoyez les accessoires avec de l'eau tiède et du savon.
- **Soyez Prudents!** Manipulez la lame de hachage en acier inoxydable ou le support de lame assemblé avec une extrême prudence car ils sont très tranchants. Le robot culinaire peut être utilisé pour pétrir, battre et fouetter, hacher la viande ou les légumes et les fruits, râper, trancher et déchiqeter les légumes ou les pommes de terre, mélanger la soupe, les sauces, les crèmes, les purées de fruits, le lait, etc., en utilisant différents accessoires pour effectuer différentes tâches.

Utilisation de votre appareil

1- Utilisation du bol hachoir

Conseils utiles:

- La capacité maximale du bol hachoir est de 1,5 litre.
- N'utilisez pas votre appareil en continu pendant plus de 90 secondes lorsque vous hachez, coupez ou râpez et laissez le moteur refroidir pendant 90 secondes.
- N'utilisez pas votre appareil avec une quantité excessive.

A- Hacher

1. Placez le bol hachoir sur le bloc moteur et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position de verrouillage sur le bloc moteur. Assurez-vous qu'il est assemblé et placé correctement, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
2. Placez la tige d'entraînement dans le bol hachoir.
3. Faites glisser la lame d'hachoir sur la tige d'entraînement.
4. Mettez les ingrédients à hacher dans le bol. Les aliments doivent d'abord être coupés en petits morceaux (par exemple 2 cm x 2 cm x 6 cm pour le bœuf). Pendant le hachage, vous pouvez ajouter des aliments par le tube d'alimentation à l'aide du poussoir, sans jamais utiliser de doigt pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation.
5. Placez le couvercle et verrouillez-le en tournant dans le sens horaire, vous entendrez un «clic» indiquant que l'installation est correcte.
6. Branchez l'appareil au courant électrique.
7. Tournez le variateur de vitesse sur la position «2» pour la mise en marche, ou pour avoir un meilleur contrôle du hachage, utilisez la position «Pulse».



Remarque: Il existe quatre réglages: «Pulse», 0, 1, 2. La vitesse «1» est la vitesse

lente, la vitesse «2» est la vitesse élevée. Tournez le variateur de vitesse sur la position «Pulse» et maintenez-le pour actionner le moteur par impulsions pour un hachage délicat. Relâchez-le pour revenir à la position «0». Le mode«Pulse» vous permet de créer une explosion de puissance pour un mélange rapide et efficace.

Vous pouvez hacher jusqu'à 400 g des aliments suivants:

Substances dures: fromage, fruits secs et certains légumes (carottes, céleri...),

Substances molles: certains légumes (oignons, épinards...)

Viande crue et cuite (désossée et tranchée).

8. Pour ajouter des ingrédients pendant l'utilisation de l'appareil, soulevez le poussoir, ajoutez les ingrédients par le tube d'alimentation puis remettez le poussoir à nouveau.
9. Une fois que vous avez terminé, tournez le variateur de vitesse à la position «0», attendez que la lame soit complètement arrêtée, puis retirez la lame de hachage avant de verser le contenu du bol.

Ingrédients	Quantité maximale	Vitesse
Viande	300 grams	Pulse & 2
Oignons	700 grams	Pulse
Noisettes	250 grams	2
Fromage	150 grams	2
Pain	100 grams	1
Persil	100 grams	Pulse
Chocolat	250 grams	2

Remarque:

La lame de hachage ne convient pas à manipuler avec des objets très durs tels que le broyage de la glace ou la mouture de café en grains, ou la conversion du sucre cristallisé en sucre en poudre.

B- Pétrir / Mixer

1. Placez le bol hachoir sur le bloc moteur et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position de verrouillage sur le bloc moteur. Assurez-vous qu'il est assemblé et placé correctement, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
2. Placez la tige d'entraînement dans le bol hachoir.
3. Faites glisser le couteau de pétrin sur la tige d'entraînement.
4. Mettez les ingrédients dans le bol.
5. Placez le couvercle et verrouillez-le en tournant dans le sens horaire, vous entendrez un «clic» indiquant que l'installation est correcte.
6. Tournez le variateur de vitesse sur la position «1»ou «2» pour commencer à pétrir.



Ingrédients	Quantité maximale	Speed
Pain / Pizza (*)	500 grams	1
Gâteau	500 grams de farine 360 ml d'eau	1 / 2

7. Une fois que vous avez terminé, tournez le variateur de vitesse à la position «0».

Remarques:

- Pendant le pétrissage/mélange, pour éviter de secouer, appuyez sur le couvercle du bol avec une main, et l'autre main tient la poignée du bol.
- Lors du pétrissage, ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 90 secondes et attendez 2 minutes après un cycle de fonctionnement avant de le faire fonctionner à nouveau. Lorsque vous faites fonctionner l'appareil pendant 3 cycles en continu, vous devez attendre 30 minutes avant de le faire fonctionner à nouveau.
- Ne mélangez pas la pâte déjà levée ou laissez ses ingrédients longtemps dans le bol, ceci peut surcharger l'appareil.

C- Émulsionner / Battre / Fouetter

1. Placez le bol hachoir sur le bloc moteur et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position de verrouillage sur le bloc moteur. Assurez-vous qu'il est assemblé et placé correctement, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
2. Placez la tige d'entraînement dans le bol hachoir.
3. Faites glisser le disque émulsionneur sur la tige d'entraînement.
4. Mettez les ingrédients dans le bol.
5. Placez le couvercle et verrouillez-le en tournant dans le sens horaire, vous entendrez un «clic» indiquant que l'installation est correcte.
6. Tournez le variateur de vitesse sur la position «1» ou «2» pour la mise en marche.
7. Une fois que vous avez terminé, tournez le variateur de vitesse à la position «0».



Ingrédients	Quantité maximale	Vitesse
Mayonnaise / Crème	125-350 ml	1
Œufs	4 pièces	1

Remarques:

- N'utilisez pas le disque émulsionneur lors de la préparation du mélange à gâteau contenant de la margarine et la graisse ou lors du pétrissage de la pâte. Utilisez souvent le couteau de pétrin.
- Assurez-vous que le bol et le disque émulsionneur sont secs et sans huile lors du mélange des blancs d'œufs. Les blancs d'œufs doivent être à la température ambiante.

D- Utilisation des lames «Trancher» / «Râper» / «Julienne»

1. Placez le bol hachoir sur le bloc moteur et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en position de verrouillage sur le bloc moteur. Assurez-vous qu'il est assemblé et placé correctement, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
2. Insérez l'une des lames de coupe dans le support de lame.
3. Mettez le support de lame sur la tige d'entraînement en plaçant le trou du support de lame sur l'axe et appuyez sur la poignée de la lame jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place.
4. Placez l'ensemble du support de lame avec la lame de coupe désirée dans le bol hachoir.
5. Placez le couvercle et verrouillez-le en tournant dans le sens horaire, vous entendrez un «clac» indiquant que l'installation est correcte.
6. Faites introduire les aliments dans le tube d'alimentation et poussez-les avec le poussoir.
7. Tournez le variateur de vitesse sur la position «1» ou «2» pour la mise en marche.
8. Une fois que vous avez terminé, tournez le variateur de vitesse à la position «0», attendez que le support de lame avec la lame de coupe soit complètement arrêté, puis retirez l'ensemble du support de lame avec la lame de coupe avant de verser le contenu du bol.



- Lame à trancher: sert à trancher les pommes de terre, les oignons, les concombres, les betteraves, les pommes, les carottes, le chou...

- Lame à râper: sert à râper les carottes, le chocolat, le parmesan, le fromage, les oignons.

- Lame à julienne: sert à couper les pommes de terre pour les frites de style julienne; les ingrédients pour les salades, les garnitures, les ragoûts et les sautés (par exemple, la carotte, le concombre).

Remarques:

- Lorsque vous coupez ou râpez des matériaux mous, utilisez basse vitesse afin qu'ils ne deviennent pas purée.
- Lorsque vous râpez du fromage dur, ne faites pas fonctionner l'appareil pendant une longue période, sinon le fromage commence à fondre et à s'agglutiner.

2- Utilisation du bol-mixeur

Avec le bol mixeur, vous pouvez mélanger des produits laitiers, des sauces, des jus de fruits, des soupes, boissons et des shakers. Vous pouvez également faire des tels que pâte à crêpe, mayonnaise et les aliments pour bébés.

1. Mettez les ingrédients dans le bol mixeur sans dépasser le niveau maximum de 1 L.



2. Fermez le couvercle, avec le bouchon doseur, et verrouillez-le en place.
3. Placez le bol mixeur assemblé sur le bloc moteur depuis la position déverrouillée et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bol mixeur assemblé se verrouille en position de verrouillage sur le bloc moteur. Si le bol mixeur assemblé n'est pas ou est mal positionné, l'appareil ne fonctionnera pas.
4. Tournez le variateur de vitesse sur la position «1» ou «2» pour la mise en marche. Vous pouvez utiliser la position «Pulse» pour un meilleur contrôle du mélange.
5. Pour ajouter des ingrédients lorsque l'appareil est en marche, retirez le bouchon doseur du couvercle et ajoutez les ingrédients à travers le trou d'alimentation du couvercle.
6. Une fois que vous avez terminé, tournez le variateur de vitesse à la position «0».

Remarques:

- N'utilisez pas l'appareil avec un bol mixeur vide.
- Utilisez toujours le bol mixeur avec son couvercle.
- Ne mettez JAMAIS les liquides ou des aliments chauds dans le bol mixeur car cela pourrait endommager les lames du bol mixeur.
- Versez toujours les ingrédients liquides dans le bol mixeur avant d'ajouter les ingrédients solides sans dépasser le niveau maximal 1 litre.
- N'utilisez jamais le bol mixeur pour les ingrédients trop durs comme les noix, les amandes, les arachides, etc.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes lorsque vous utilisez le bol-mixeur.
- Attendez que le bol-mixeur soit complètement arrêté avant de le retirer du bloc moteur.

3- Utilisation du moulin

1. Placez le couvercle du moulin sur une surface plane avec l'extrémité ouverte vers le haut et mettez les ingrédients dans le couvercle du broyeur sans dépasser le volume maximum de 100 grammes.
2. Fermez le corps du moulin sur le couvercle et verrouillez-le en tournant.
3. Placez le moulin assemblé sur le bloc moteur, assurez-vous que la flèche sur le bloc moteur s'aligne avec le moulin assemblé, puis tournez le moulin assemblé dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.
4. Tournez le variateur de vitesse sur la position «1» ou «2» pour la mise en marche. Vous pouvez utiliser la position «Pulse» pour un meilleur contrôle de la mouture. Avec le moulin, vous pouvez moudre en quelques secondes: les grains du café, les grains du poivre noir, de fruits secs et d'épices.
5. Une fois que vous avez terminé, tournez le variateur de vitesse à la position «0».



Nettoyage et entretien

Nettoyez toujours toutes les pièces amovibles immédiatement après chaque utilisation.

1. Débranchez l'appareil du courant électrique.
2. Démontez toutes les pièces amovibles avant le nettoyage.
3. Pour nettoyer le bol mixeur, versez de l'eau tiède avec quelques gouttes de savon liquide dans le bol mixeur, fermez le couvercle, puis faites fonctionner l'appareil pendant 5 secondes. Ensuite, éteignez l'appareil, retirez le bol mixeur et rincez-le sous l'eau courante. **Ne lavez jamais le bol mixeur dans le lave-vaisselle.**
Attention: la base de la lame peut être démontée pour le nettoyage.
4. Lavez les accessoires avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez pas des matériaux qui peuvent endommager les accessoires comme les détergents abrasives, lave-vaisselle et nettoyants en aérosol.
5. **Soyez prudents** lorsque vous lavez les lames d'hachoir et les lames du tranchage/râpage, car elles peuvent causer des blessures graves car elles sont **extrêmement tranchantes!**
6. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer le bloc moteur et assurez-vous que la zone de verrouillage dans le bloc moteur ne contient pas de débris d'aliments.
7. Arrangez le cordon dans la zone de stockage au fond de l'appareil.

Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez que:

- Il est bien raccordé à une prise de courant.
- L'accessoire utilisé est bien verrouillé sur le bloc moteur.
- Le variateur de vitesse est tourné à la vitesse "1" ou "2".

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas, prière de contacter un centre de service agréé **Mienta**.

DISPOSITION DE L'APPAREIL ET DE SES MATERIAUX D'EMBALLAGE



L'emballage se compose exclusivement de matériaux qui ne présentent aucun danger pour l'environnement et qui peuvent donc être éliminés d'une manière qui conforme aux mesures de recyclage en vigueur dans votre région. Pour la disposition de l'appareil lui-même, s'il vous plaît contactez le service approprié de votre autorité locale.

AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION CORRECTE DU PRODUIT



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets urbains à travers l'UE. Pour éviter tout dommage possible dû à l'élimination incontrôlée de déchets, faites recycler de façon responsable pour encourager la réutilisation des ressources matérielles. Pour se débarrasser de votre appareil utilisé, s'il vous plaît utilisez les systèmes de renvoi et de ramassage ou contactez le commerçant où l'appareil a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour le recycler sans danger pour l'environnement.

Spécifications techniques

Modèle: FP141535A

Alimentation électrique: 220-240 V~ 50/60 Hz

Puissance électrique: 1000 Watt

التخلص من مواد التغليف والمنتج

إن التغليف يحتوي على مواد لا تشكل خطراً على البيئة ويمكن التخلص منها طبقاً لقوانين إعادة التصنيع السارية المفعول.
للتخلص من المنتج، اتصل بالمصلحة المختصة التابعة لبلدك.



معلومات هامة للتخلص الصحيح من المنتج

هذه العلامة تشير إلى أنه لا ينبغي التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي. لكي تمنع أي ضرر على البيئة وصحة الإنسان من التخلص الغير منضبط للنفايات، قم بإعادة تدويرها بطريقة مسؤولة لتشجيع إعادة استخدام الموارد المادية. لإعادة جهازك المستخدم، برجاء استخدام أنظمة الارجاع والتجميع أو قم بالاتصال بالبائع من حيث تم شراء الجهاز. حيث يمكنه أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة آمنة للبيئة.



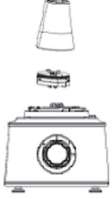
المواصفات الفنية

الموديل: FP141535A

مصدر الطاقة: 50/60 Hz ~ 240V - 220

القدرة: 1000 وات

٣- استخدام المطحنة



١. ضع غطاء المطحنة على سطح مستوي بحيث يكون الطرف المفتوح للأعلى ثم ضع المكونات في غطاء الطحن دون تجاوز الحجم الأقصى وهو ١٠٠ جرام.
٢. قم بغلاق غطاء المطحنة على جسم المطحنة مع الدوران لتثبيتته.
٣. ضع المطحنة المٌجمعة على وحدة المحرك، وتأكد من محاذاة السهم الموجود على وحدة المحرك مع المطحنة المٌجمعة، ثم لف المطحنة المٌجمعة في اتجاه عقارب الساعة لخلقها.
٤. قم بتحريك مفتاح التحكم في السرعة على الوضع «1» أو «2» لتشغيل الجهاز. يمكنك استخدام وضع «Pulse» للتحكم افضل في مستوى الطحن. * باستخدام المطحنة، يمكنك طحن في بضع ثواني: حبوب البن، بذور الفلفل الأسود، الفواكه المجففة والتوابل.
٥. بعد الانتهاء، قم بتحريك مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع «0».

التنظيف والعناية بالمنتج

قم دائماً بتنظيف جميع الأجزاء القابلة للفك فوراً بعد كل استخدام.

١. افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
٢. قم بفك جميع الأجزاء القابلة للفك قبل التنظيف.
٣. لتنظيف وعاء الخلط، قم بصب الماء الدافئ مع بعض قطرات من الصابون السائل داخل الوعاء، إغلق الغطاء وقم بتشغيل الجهاز لمدة ٥ ثوانٍ. ثم قم بإيقاف الجهاز وفك الوعاء واشطفه تحت الماء الجاري.
٤. لا تقوم بغسيل وعاء الخلط في غسالة الصحون. تنبيه: يمكنك فك مجموعة سكين وعاء الخلط للتنظيف. قم بغسل جميع الملحقات بالماء الدافئ والصابون. لا تقوم باستخدام مواد قد تلحق الضرر بالملحقات مثل المنظفات الكاشطة، تنظيفهم داخل غسالة الصحون ومنظفات الإيروسول.
٥. كن حذراً عند غسل سكاكين التقطيع وشفرات التقطيع/البشر لأنها قد تسبب إصابات خطيرة لأن الشفرات حادة جداً.
٦. قم باستخدام قطعة قماش جافة لتنظيف وحدة المحرك. تأكد دائماً من أن منطقة الأمان الداخلي نظيفة تماماً من أي بواقي طعام.
٧. قم بتخزين الكابل الكهربائي في منطقة تخزين الكابل أسفل الجهاز.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إذا كان جهازك لا يعمل، تأكد من أنه:

- تم توصيله بالتيار الكهربائي.
- تم تركيب الملحقات المستخدمة بشكل صحيح فوق وحدة المحرك.
- مفتاح السرعة موضوع على السرعة «1» أو «2»

إذا أستمّر جهازك لا يعمل، يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد من ميانتا .

- **شفرة التقطيع:** تستخدم لتقطيع البطاطس والبصل والخيار والبنجر والتفاح والجزر والكرنب...
- **شفرة البشتر:** تستخدم لتقطيع الجزر والشوكولاتة والبارميزان والجبن والبصل...
- **شفرة تقطيع الصوابع:** تستخدم لتقطيع البطاطس لصنع البطاطس المقلية على طريقة شفرة جوليان؛ والمكونات المستخدمة في السلطات والتزيينات والطواجن والأطعمة المقلية (مثل الجزر والخيار).

ملاحظات:

- عند تقطيع أو بشر الأطعمة اللينة، قم بضغط مفتاح التحكم في السرعة على السرعة المنخفضة حتى لا تصبح مهروسة.
- عند بشر الجبن، لا تقوم بتشغيل الجهاز لفترة طويلة حتى لا تبدأ الجبنة في الذوبان او التكتل.

٢- إستخدام وعاء الخلط



1. بإستخدام وعاء الخلط، يمكنك خلط منتجات الألبان، الصلصات المختلفة، العصائر، الشوربات، المشروبات والميلك شيك. كما يمكنك مزج الخلطات اللينة مثل عجينة الكريب، المايونيز وطعام الأطفال.
2. ضع الطعام المراد خلطه داخل الوعاء دون تجاوز الحد الأقصى وهو التر.
3. إغلق الغطاء بالسدادة وأغلقه عن طريق تدويره.
4. ضع وعاء الخلط المجمع على وحدة المحرك من موضع الفتح وقم بلفه قليلاً في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم غلق وعاء الخلط المجمع في موضع القفل على وحدة المحرك. إذا لم يتم تثبيت وعاء الخلط المجمع جيداً أو تم وضعه بشكل خطأ، لن يعمل الجهاز.
5. قم بتحريك مفتاح التحكم في السرعة على الوضع «1» أو «2» لتشغيل الجهاز. يمكنك إستخدام وضع «Pulse» للتحكم افضل في الخليط.
6. لإضافة مكونات أخرى أثناء تشغيل الجهاز، قم بإزالة سدادة الغطاء وإضافة المكونات من خلال فتحة التغذية في الغطاء.
7. بعد الانتهاء، قم بتحريك مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع «0».

ملاحظات:

- لا تقوم بتشغيل الجهاز ووعاء الخلط فارغ.
- إستخدم دائماً وعاء الخلط مع وجود الغطاء.
- لا تضع أبداً السوائل الساخنة في وعاء الخلط لأن ذلك قد يؤدي إلى تلف شفرات وعاء الخلط.
- قم دائماً بسكب المكونات السائلة أولاً قبل إضافة المكونات الصلبة دون تجاوز الحد الأقصى وهو التر.
- لا تقوم بإستخدام وعاء الخلط في تحضير المكونات الصلبة مثل البندق، اللوز، والفول السوداني، الخ.
- لا تقوم بتشغيل الجهاز لمدة تزيد عن ٣ دقائق أثناء استخدام وعاء الخلط.
- انتظر حتى يتوقف الخلاط تماماً قبل إزالته من وحدة المحرك.

- لا تقوم بإعادة مزج العجينة المختمرة او ترك مكوناتها لفترة طويلة داخل حوض المحضر لانها ممكن أن تُشكل عيب على الجهاز.



ت- الخفق / المزج

1. ضع وعاء المحضر على وحدة المحرك وقم بتدويره قليلاً في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفل وعاء المحضر في موضع القفل على وحدة المحرك. تأكد من تجميعه ووضعه بشكل صحيح، وإلا لن يعمل الجهاز.
2. ضع عمود التشغيل في حوض المحضر.
3. ضع اسطوانة خفق البيض على عمود التشغيل.
4. ضع مكونات الطعام المراد خفقتها او مزجها.
5. ضع الغطاء وقم بلف الغطاء في اتجاه عقارب الساعة لخلقه، وستسمع صوت « كليك» يشير الى التثبيت الصحيح.
6. قم بتحريك مفتاح التحكم في السرعة على الوضع «1» أو «2» لتشغيل الجهاز.
7. عند الانتهاء، قم بتحريك مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع «0».

السرعة	الكمية القصوى	المكونات
1	١٢٥-٣٥٠ مل	مايونيز/كريمة مخفوقة
1	٤ بيضات	بيض

ملاحظات:

- لا تقوم باستخدام اسطوانة خفق البيض في تحضير مزيج الكيك الذي يحتوي على البسمن او الدهون او عند العجن، قم باستخدام سكين العجين بدلاً من ذلك.
- تأكد ان حوض المحضر واسطوانة خفق البيض جافة تماماً وخاليه من الزيوت اثناء خفق بياض البيض. يجب ان يكون بياض البيض عند درجة حرارة الغرفة عند خفقه.

ث- استخدام شفرات التقطيع / البشر / تقطيع صوابع



1. ضع وعاء المحضر على وحدة المحرك وقم بتدويره قليلاً في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفل وعاء المحضر في موضع القفل على وحدة المحرك. تأكد من تجميعه ووضعه بشكل صحيح، وإلا لن يعمل الجهاز.
2. قم بادخال أحد الشفرات في حامل الشفرات.
3. قم بتثبيت حامل الشفرات على عمود التشغيل بوضع فتحة حامل الشفرات على محور عمود التشغيل والضغط على مقبض الحامل حتى يتم تثبيته في مكانه.
4. قم بوضع مجموعة الحامل بالشفرة داخل حوض المحضر.
5. ضع الغطاء وقم بلف الغطاء في اتجاه عقارب الساعة لخلقه، وستسمع صوت « كليك» يشير الى التثبيت الصحيح.
6. قم بإدخال الطعام من خلال أنبوب التغذية وإدفعه باستخدام المكبس.
7. قم بتحريك مفتاح التحكم في السرعة على الوضع «1» أو «2» لتشغيل الجهاز.
8. بعد الانتهاء، قم بتحريك مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع «0»، وانتظر حتى تتوقف مجموعة الحامل بالشفرة تماماً عن الحركة، ثم قم بإزالة مجموعة الحامل بالشفرة قبل صب المحتويات من حوض المحضر.

٨. لإضافة المكونات اثناء عمل الجهاز، قم بإزالة المكبس ثم قم بإضافة المكونات عن طريق أنبوب التغذية ثم قم بوضع المكبس مرة أخرى.
٩. عد الانتهاء، قم بتحريك مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع «0» وانتظر حتى تتوقف سكاكين التقطيع تمامًا عن الحركة، ثم قم بإزالة سكاكين التقطيع قبل صب المحتويات من حوض المحضر.

المكونات	الكمية القصوى	السرعة
لحم	٣٠٠ جرام	Pulse / 2
بصل	٧٠٠ جرام	Pulse
جوز	٢٥٠ جرام	2
جبن	١٥٠ جرام	2
خبز	١٠٠ جرام	1
بقدونس	١٠٠ جرام	Pulse
شوكولاتة	٢٥٠ جرام	2

ملحوظة: سكين التقطيع غير مناسبة لفرم الاطعمة الصلبة مثل جرش الثلج أو طحن حبوب البن، أو تحويل السكر المحبب إلى سكر بودرة.

ب- العجن

- ضع وعاء المحضر على وحدة المحرك و قم بتدويره قليلاً في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفل وعاء المحضر في موضع القفل على وحدة المحرك. تأكد من تجميعه ووضعه بشكل صحيح، وإلا لن يعمل الجهاز.
- ضع عمود التشغيل في حوض المحضر.
- ضع سكين العجين على عمود التشغيل.
- ضع مكونات الطعام المراد عجنها او مزجها.
- ضع الغطاء و قم بلف الغطاء في اتجاه عقارب الساعة لخلقه، وستسمع صوت «كليك» يشير الى التثبيت الصحيح.
- قم بتحريك مفتاح التحكم في السرعة على الوضع «1» أو «2» لتشغيل الجهاز.
- عد الانتهاء، قم بتحريك مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع «0».



المكونات	الكمية القصوى	السرعة
خبز/بيتزا (*)	٥٠٠ جرام	1
كعكة	٥٠٠ جرام دقيق ٣٦٠ مل مياه	1/2

ملاحظات هامة

- أثناء العجن/الخلط، لتجنب الاهتزاز، اضغط على غطاء الوعاء بيد واحدة، واليد الأخرى تمسك بمقبض الوعاء.
- عند عجن العجين، لا تقم بتشغيل الجهاز لأكثر من ٩٠ ثانية وانتظر دقيقتين بعد تشغيل الجهاز لدورة واحدة قبل إعادة تشغيله مرة أخرى. عند تشغيل الجهاز لمدة ٣ دورات متواصلة، يجب عليك الانتظار لمدة ٣٠ دقيقة قبل إعادة تشغيله.

قبل الاستخدام لأول مرة

- انزع التغليف عن الجهاز، قم بتنظيف وعاء الخلط والملحقات بالماء الساخن والصابون.
- **كن حذرًا!** تعامل مع سكين التقطيع المصنوعة من الاستانلس ستيل أو حامل الشفرات المجمع بحذر شديد لأنها حادة للغاية.
- يمكن استخدام محضر الطعام للعجن، والمزج، والخفق، وتقطيع اللحوم أو الخضار والفواكه وبشر وتقطيع الخضار أو البطاطس وخلط الحساء والصلصات والكريمة وهريس الفاكهة والحليب وما إلى ذلك، عن طريق استخدام ملحقات مختلفة لأداء المهام المختلفة.

استخدام الجهاز

1- استخدام حوض المحضر

نصائح مفيدة:

- الحد الأقصى لسعة حوض المحضر هو 1,5 لتر.
- لا تقوم بتشغيل جهازك بشكل مستمر لأكثر من ٩٠ ثانية عند استخدامه في الفرم أو التقطيع أو البش، واترك المحرك يبرد لمدة ٩٠ ثانية.
- لا تقوم باستخدام الجهاز والحوض مملوء بكمية زائدة.

أ- الفرم

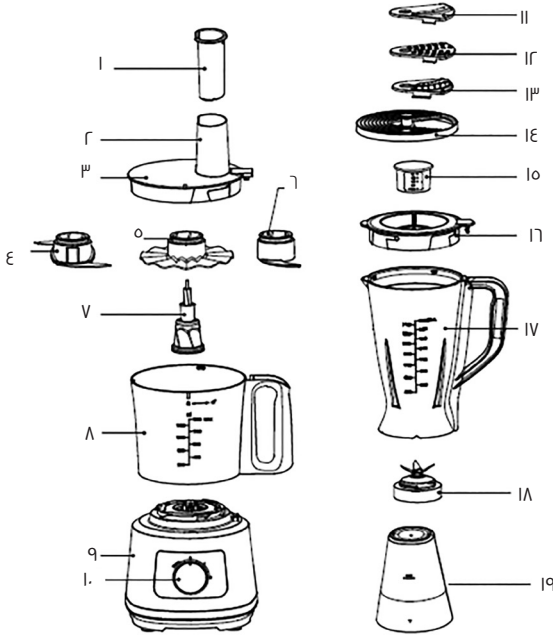


1. ضع وعاء المحضر على وحدة المحرك وقم بتدويره قليلاً في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفل وعاء المحضر في موضع القفل على وحدة المحرك. تأكد من تجميعه ووضعه بشكل صحيح، وإلا لن يعمل الجهاز.
 2. ضع عمود التشغيل في حوض المحضر.
 3. ضع سكين التقطيع المصنوع من الاستانلس ستيل على عمود التشغيل.
 4. ضع مكونات الطعام المراد فرمها في حوض المحضر. يجب تقطيع الطعام إلى أحجام صغيرة أولاً (مثل ٢ سم × ٢ سم × ٦ سم في حالة اللحم). أثناء الفرم، يمكنك إضافة الطعام من خلال أنبوب التغذية باستخدام المكبس، ولا تستخدم الإصابع أبداً لدفع الطعام إلى أنبوب التغذية.
 5. ضع الغطاء وقم بلف الغطاء في اتجاه عقارب الساعة لخلقه، ستسمع صوت «كليك» يشير إلى التثبيت الصحيح.
 6. قم بتوصيل الجهاز بمصدر للتيار الكهربائي.
 7. قم بتحريك مفتاح التحكم في السرعة على الوضع «2» لتشغيل الجهاز، أو لتحكم أفضل في الفرم، استخدم الوضع «Pulse».
- ملحوظة:** هناك أربعة إعدادات: 0، 1، 2 و«Pulse». السرعة «1» هي السرعة المنخفضة، والسرعة «2» هي السرعة العالية. لف مفتاح التحكم في السرعة إلى وضع «Pulse» (التشغيل في صورة نبضات) واستمر في الضغط عليه لتشغيل المحرك بنبضات للحصول على تقطيع دقيق. اترك مفتاح التحكم يعود لوضع «0» عند الانتهاء. يتيح لك وضع النبضات إنشاء دفعة من الطاقة لخلط سريع وفعال. يمكنك تقطيع ما يصل إلى ٤٠٠ جرام من الأطعمة التالية:
- المواد الصلبة: الجبن والفواكه المجففة وبعض الخضروات (الجزر والكرفس...)
المواد اللينة: بعض الخضروات (البصل والسبانخ...)
اللحوم النيئة والمطبوخة (منزوعة العظم ومقطعة إلى شرائح)

- البيئات من نوع «مبيت وإفطار»
- لا تقوم باستخدام قفل الأمان لتشغيل او إيقاف الجهاز. لا تقوم بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق إزالة الوعاء أو الغطاء.
- قم باستخدام دائمًا مفتاح التحكم.
- **كن حذرًا!** لا تقوم باستخدام أصابعك لكشط الطعام بعيدًا عن شفرات التقطيع او البرش أثناء تشغيل الجهاز. فقد يؤدي هذا إلى إصابة.
- **كن حذرًا!** لا تقوم باستخدام أصابعك أو أي أداة أخرى لدفع الطعام المحشور في فتحة الغطاء أثناء التشغيل. عند حدوث ذلك، قم باستخدام قطعة أخرى من الطعام لدفعها لأسفل أو قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفك الملحقات لإزالة الطعام المحشور.

- صحيح. إذا تم هذا وكان لا يزال الجهاز لا يعمل، قم بزيارة أقرب مركز خدمة معتمد من **مياتنا**.
- لسلامتك الشخصية، استخدم فقط قطع الغيار والملحقات الأصلية المناسبة لجهازك.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة أو التي تدور أثناء الحركة، يجب الانتظار حتى يتوقف الجهاز تمامًا.
- تم تصميم هذا الجهاز للإستخدام في التطبيقات المنزلية والتطبيقات المماثلة لها مثل:
 - العاملين في المطابخ في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى
 - من قبل العملاء في الفنادق وغيرها
 - من البيئات السكنية من نفس النوع
 - البيوت الزراعية

قبل استخدام الجهاز الخاص بك، يجب عليك تعريف نفسك بالمكونات المختلفة للجهاز.



المكونات

١. مكبس
٢. أنبوب التغذية
٣. غطاء حوض المحضر
٤. سكين تقطيع من الاستانلس
٥. أسطوانة خفق البيض
٦. سكين العجين
٧. عمود التشغيل
٨. حوض المحضر
٩. وحدة المحرك
١٠. مفتاح التحكم في السرعة
١١. شفرة التقطيع
١٢. شفرة البشر
١٣. شفرة تقطيع صوابع
١٤. حامل الشفرات
١٥. سداة الغطاء
١٦. غطاء وعاء الخلط
١٧. وعاء الخلط
١٨. مجموعة سكين وعاء الخلط
١٩. ملحق مطحنة

تعليمات السلامة

يرجى قراءة تعليمات السلامة بعناية قبل إستعمال المنتج للمرة الأولى. الإستعمال المخالف للإرشادات التالية، يعفى **ميانتا** من أي مسؤولية ويلغي الضمان

- بك أطول من دقيقة ثم اترك المحرك ليبرد لمدة دقيقتين.
- لا تستخدم هذا الجهاز لخلط أو تقليب أي شيء عدا الأطعمة. استخدم الجهاز للغرض المقصود منه فقط.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان لا يعمل بشكل صحيح، أو إذا كان تالفاً. في مثل هذه الحالة، اتصل بمركز خدمة معتمد من **ميانتا**.
- لا تستخدم الجهاز إذا أصبح سلك الكهرباء أو القابس تالفاً. لتلافي الحوادث يجب استبداله من مركز خدمة معتمد من **ميانتا**.
- يمكن إستخدام الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم فوق ٨ سنوات والأشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو عقلية محدودة أو من قبل أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة المسبقة إذا تم الإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات المتعلقة بكيفية إستخدام الجهاز عن طريق شخص مسؤول عن سلامتهم
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يعيئون بالجهاز. يجب أن لا تتم عملية التنظيف والصيانة من قبل الأطفال دون مراقبة.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. أي استخدام تجاري، سوء استخدام أو عدم الامتثال للتعليمات يلغي الضمان ويعفى **ميانتا** من أي مسؤولية.
- لا تقوم بإدخال الطعام بأستخدام يدك استخدم دائماً المكيس.
- لا تفتح الوعاء مطلقاً أثناء تشغيل الجهاز. قم دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من التيار الكهربائي قبل إزالة الطعام من جوانب الوعاء.
- الشفرات حادة جداً لذا يجب توخي الحذر عند التعامل معها، حين إفراغ الوعاء أو عند عملية التنظيف.
- كن حذراً عند صب السائل الساخن في وعاء الخلط حيث أنه يمكن يخرج من الوعاء بسبب تبخير مفاجئ.
- تم تصميم هذا الجهاز ان يعمل فقط إذا تم تركيب غطاء الحوض ووعاء الخلط بشكل

- حافظ على هذه التعليمات، بطاقة الضمان، إيصال الشراء وعبوة الجهاز مع التخفيف الداخلي إن أمكن.
- تأكد أن قوة التيار الكهربائي الخاص بالجهاز هو نفس قوة تيار الشبكة الكهربائية في منزلك.
- أي خطأ في التوصيل يلغي ضمان الجهاز.
- قم بفصل الجهاز دائماً عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة أي ملحقات من وحدة المحرك.
- قم دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز قبل تركيب وعاء الخلط على وحدة المحرك.
- قم دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يتوقف الجهاز تماماً عن العمل قبل إزالة وعاء الخلط أو الملحقات.
- لا تقوم أبداً بغمر وحدة المحرك في الماء أو أي سوائل أخرى، ولا تتلامس معهم، لا تستخدم الجهاز بأيدي مبتلة.
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تقوم بتشغيل الجهاز بدون وضع غطاء الحوض.
- احرص دائماً على إبقاء جميع أدوات المطبخ (مثل الملاعق، المقشط، أو الأدوات الأخرى) بعيداً عن حوض الكبة ووعاء الخلاط عندما يكون الجهاز متصلاً بمصدر التيار الكهربائي.
- لا تترك الجهاز غير مراقب أثناء توصيله بمصدر للتيار الكهربائي.
- استخدم هذا المنتج فوق سطح مستوى ومستقر وبعيداً عن الحرارة.
- لا تترك سلك الكهرباء على مقربة من أو في اتصال مع الأجزاء الساخنة بالجهاز الخاص بك أو بالقرب من مصدر حراري أو على حواف حادة.
- لا تتجاوز الحد الأقصى لمستوى وعاء الخلط، لأنه إذا وُجد السائل تحت وحدة المحرك، فإنه قد يمتصه داخله وقد يتعرض المحرك للتلف.
- لا تقوم بتشغيل الجهاز أكثر من دقيقتين عند استخدامه في الغرم والتقطيع والبشر. خلاف ذلك، لا تقم بتشغيل الجهاز الخاص





Mienta®

Food Processor - MILLE - FP141535A

Instruction Manual

www.mienta.fr