



Mienta[®]

Kitchen Machine - Platinum Plus - KM38332A

Instruction Manual

www.mienta.fr

Mienta®

EN	Instruction Manual	04
	Kitchen Machine - Platinum Plus - KM38332A	
FR	Mode D'emploi	11
	Robot de cuisine - Platinum Plus - KM38332A	
AR	كتيب الاستخدام	26
	عجان – Platinum Plus – KM38332A	

3222

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

Safety Instructions

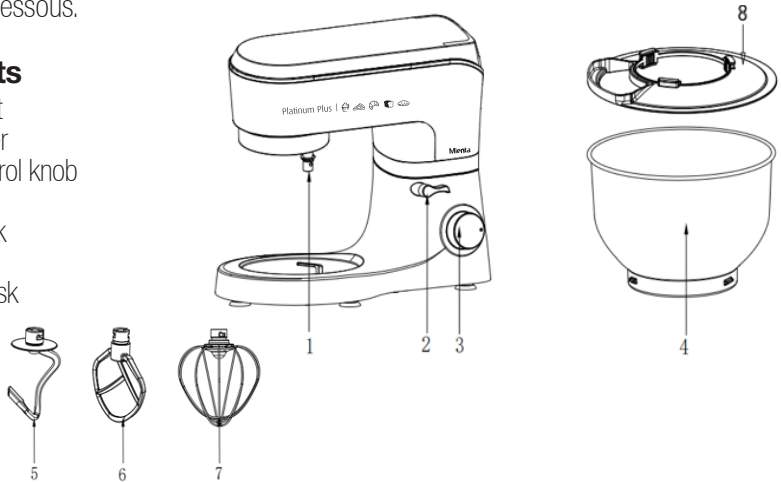
Please carefully read the instructions before using your appliance for the first time. Any use that does not conform to the following instructions does not hold **Mienta** accountable and cancels your product's warranty.

- Keep these instructions, warranty card, purchase receipt and, if possible, the box, together with inner packaging.
- Never leave your appliance and its cord within children's reach.
- This appliance shall not be used by children.
- Never allow children to use the appliance alone.
- Make sure that the voltage rating of your appliance is compatible with that of your household's electric supply.
- This appliance matches the current security directives.
- Any connection error cancels the appliance's warranty.
- This appliance has been designed for domestic use only. Any commercial use, misuse or failure to conform to the instructions cancels the warranty and frees **Mienta** from all responsibilities.
- Use the appliance on flat, stable and heat-resisting surfaces only.
- Keep the appliance away from water splashes.
- Never use this appliance if it is not working properly or has signs of damage. In such cases, directly contact an authorized **Mienta** service center.
- Any intervention other than cleaning and normal maintenance must be carried out by an approved **Mienta** service center.
- Unplug the appliance as soon as you stop using it and during the cleaning process, (Even when a power outage occur).
- Never put the machine, the power cord or the plug into water or any other liquid. Do not use it with wet hands.
- Never leave the power cord near a source of heat or over sharp edges.
- Do not use the appliance if the power cord or the plug is damaged. To avoid accidents, they must be replaced at an authorized **Mienta** service center.
- For your own safety, only use the spare parts and accessories that are original and suitable for your appliance.
- Never touch any rotating or moving parts while they are moving, always wait for them to stop.
- Never use this appliance to mix or stir anything other than food. Use this appliance only for its intended purpose.
- Do not use outdoors.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the usage of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not place the accessories in a microwave oven.
- Do not place the accessories in the dishwasher.
- Do not turn on your appliance if it is empty.

Avant d'utiliser votre appareil, vous devez vous familiariser avec les différentes parties de votre appareil. Les chiffres correspondent aux différents composants de votre appareil, représenté ci-dessous.

Components

1. Output shaft
2. Raising lever
3. Speed control knob
4. Mixing bowl
5. Dough hook
6. Beater
7. Balloon whisk
8. Bowl cover

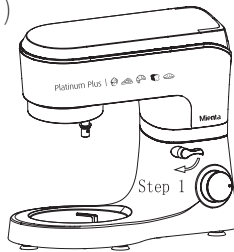


Before the first use

Remove the accessories from the packaging and clean them using warm water.

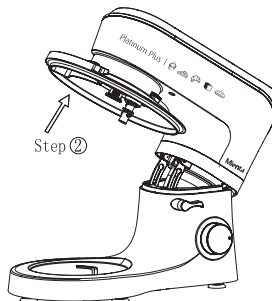
Using the appliance

1. In order to lift the arm, press the raising lever (2) downwards. The arm (upper body) will now tilt upwards. (FIG.1)



FG1

2. Place the bowl cover into the upper body. (FIG. 2)



FG2

- Place the mixing bowl and lock it in place by turning the bowl clockwise. (FIG. 3)

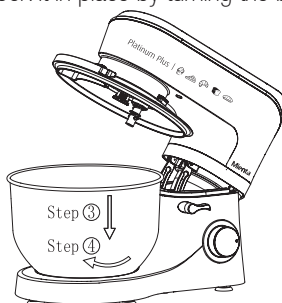


FIG3

- Put the required attachment (dough/ beater/whisk) by inserting its upper part into the drive shaft and locking it into the output shaft, and turn anti-clockwise until it locks in place. (FIG. 4 & FIG. 5)

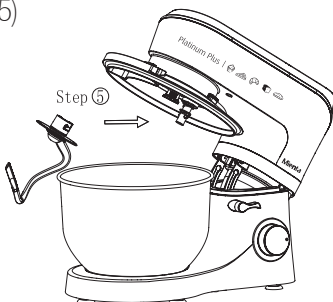


FIG4

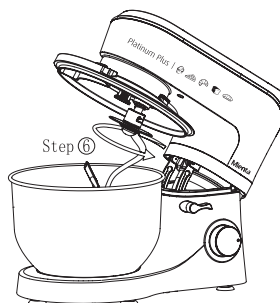


FIG5

- Now pour your ingredients in the bowl. Do not overfill the machine - the maximum quantity of ingredients is 1.5 kg.
- Push down the arm (upper body) using the lever (2). (FIG. 6)

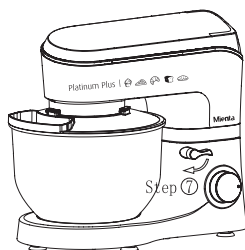





FIG6

- Insert the mains plug into a properly installed 220-240 V ~ 50/60 Hz power socket.
- Switch the machine ON using the speed control knob and choose a speed between 1 and 10 based on the mixture (Please refer to the "RECOMMENDED SPEED" table).

9. For pulse operation (kneading at short intervals), turn the switch to the "PULSE" position. The switch has to be held in this position according to the desired interval length. When the switch is released it returns automatically to the "0" position.
10. After kneading/stirring turn the speed control knob to the "0" position as soon as the mixture has formed a ball. Then remove the mains plug.
11. Press the rise button (2) downwards and the arm will be raised.
12. The mixture can now be removed from the mixing bowl using a spatula.
13. Remove the mixing bowl by turning it anti-clockwise.
14. Clean the parts as described in the "Cleaning" paragraph.

Recommended speed levels (Reminder: do not exceed the MAX. level which is 1.5 Kg of dough)

Use	Picture	Levels	Time (Min)	Maximum	Operation method
Dough hook		1-5	3-5 mins	1000 g flour and 538 g water	Operate on speed "1" for 30 secs. then speed "2" for 30 secs. and then the speed "5" for 2-4 mins. to form a cluster
Beater		1-7	3-10 mins	660 g flour and 660~840g water	Operate on speeds 1-2 for 30 secs. then on speed "7" for more than 2 mins 40 secs.
Whisk		8-10	3-10 mins	3 egg whites (Minimum)	Operate on speeds "8" or "10" for 3 mins or more*

*** NOTE:**

Short operation time: With heavy mixtures, do not operate the machine for more than six minutes, and then allow it to cool down for ten minutes.

Suggested recipes

Sponge mixture (basic recipe) level 1-6

Ingredients:

200 grams soft butter or margarine, 200 grams sugar, 1 packet vanilla sugar, 1 pinch of salt, 4 eggs, 400 grams wheat flour, 1 packet baking powder, approx. 1/8 liter milk.

Preparation:

First beat the eggs, vanilla, milk and soft butter using the balloon whisk attachment on speed 6. Then add to the mixture, the flour, sugar, salt and baking powder, stir for 30 seconds on speed 1, then for another 3 minutes on speed 3. Grease the baking tin or cover it with baking paper. Fill in the mixture and bake for approx. 50 minutes at 180°C.

Linseed bread rolls, level 1-6

Ingredients:

500-550g wheat flour, 50g linseed, 3/8 liter water, 1 cube of yeast (40g), 100g low-fat curds, well drained, 1 tsp salt. For coating: 2 tbsp of water.

Preparation:

Soak the linseed in 1/8 liter of lukewarm water. Transfer the remaining lukewarm water (1/4 liter) into the mixing bowl, crumble in the yeast, add the curds and mix with the dough hook on level 3. The yeast must be completely dissolved. Put the flour with the soaked linseed and the salt into the mixing bowl. Knead thoroughly on level 2, then switch to level 5 and continue kneading for 3-5 minutes. Cover the mixture and allow to rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and form sixteen rolls. Cover the baking tin with wet baking paper. Place the rolls and allow to rise for 15 minutes. Coat with lukewarm water and bake.

Chocolate cream, level 7-10

Ingredients:

200ml sweet cream, 150g semi-bitter chocolate coating, 3 eggs, 50-60g sugar, 1 pinch of salt, 1 packet of vanilla sugar, chocolate flakes.

Preparation:

Beat the cream in the mixing bowl with the whisk until stiff. Remove from the bowl and place somewhere to cool. Melt the chocolate coating in accordance with the instructions on the packet or in the microwave at 600W for 3 minutes. In the meantime, beat the eggs, sugar, vanilla sugar, and salt in the mixing bowl with the whisk on speed 4 to form a foam. Add the melted chocolate and stir in evenly on speed 8-10. Leave a little of the cream for decoration. Add the remaining cream to the creamy mixture and stir in briefly using the pulse function. Decorate the chocolate cream and serve well cooled.

Pizza dough, level 1-6

Ingredients

400g plain flour, 250ml warm water, 1/2 tsp sugar, 1 sachet active dried yeast (about 2.5 tsp), 1-1/2 tsp olive oil and 1 tsp salt.

Preparation:

Put the flour in the bowl. Mix the remaining ingredients in a bowl or jug. Run the mixer at speed 1-3, and gradually add the liquid. As the ingredients incorporate, and the dough ball becomes more formed, increase the speed to 5-6. Knead for a couple of minutes on this speed, till the dough ball is smooth. Remove from the bowl and split into 2-4 pieces. Roll into pizza bases (circles or rectangles) on a floured surface, then lay them on a baking sheet or pizza tray. Spread the pizza bases with tomato purée and add toppings – mushrooms, ham, olives, sun dried tomatoes, spinach, artichoke, etc. Top with dried herbs, pieces of mozzarella, and a drizzle of olive oil. Bake in a preheated oven for 15-20 minutes, till the toppings are bubbling and golden brown.

Basic white bread, level 5-10

Ingredients:

600g strong white bread flour 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp) 345ml warm water 1 tbsp sunflower oil or butter 1 tsp sugar 2 tsp salt

Preparation:

Use the mixing instructions for pizza dough, then put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place till it's doubled in size (30-40 minutes). Remove the dough and punch down to remove air. Knead lightly on a floured board, shape it into a loaf, or put it in a tin, cover, and leave in a warm place to rise for another 30 minutes. Bake in a preheated oven at for 25-30 minutes, till golden brown and hollow sounding on the bottom.

Cleaning and maintenance

- Before cleaning remove the mains from the socket.
- Never immerse the motor body in water!
- Do not use any sharp or abrasive detergents.

Motor body

Only use a damp cloth should to clean the outside of the housing.

Mixing bowl & mixing equipment

- The components are not suitable for cleaning in the dishwasher. If exposed to heat or caustic cleaners they might become misshapen or discolored.
- Components that contacts food can be cleaned in soapy water.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.

Troubleshooting

Troubles	Solution
The machine doesn't work	<ul style="list-style-type: none">·Check that the plug is properly placed in the socket.·Check that the rise button spring is back in place.·The machine operated continuously for more than 10 minutes, so wait until the motor cool down.
Noise in the mixing bowl when operating (the accessory scratches the bowl)	<ul style="list-style-type: none">·Check that the mixing bowl is properly installed.·Check that the accessory is properly installed in machine.
The bowl cover doesn't fit on the mixing bowl properly	<ul style="list-style-type: none">·Check that the bowl cover is placed properly.·Check that the mixing bowl is installed properly on machine and locked correctly.
The machine doesn't work on certain speed	<ul style="list-style-type: none">·Check that the mark on speed knob corresponds to a speed on housing.·Rotate the speed knob to 0, and turn it to the desired speed and then check if the machine works.
The machine moves while operating	<ul style="list-style-type: none">·Check that the anti-slip feet is in place.·Put the machine on a smooth flat tabletop.
The rise button didn't spring back in place after installing the mixing bowl and bowl cover	<ul style="list-style-type: none">·Check that the bowl cover is placed properly.·Check that the mixing bowl is properly installed.

If your appliance still doesn't work, contact an approved **Mienta** service center.

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 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: KM38332A

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

Power: 1300 W

Consignes de Sécurité

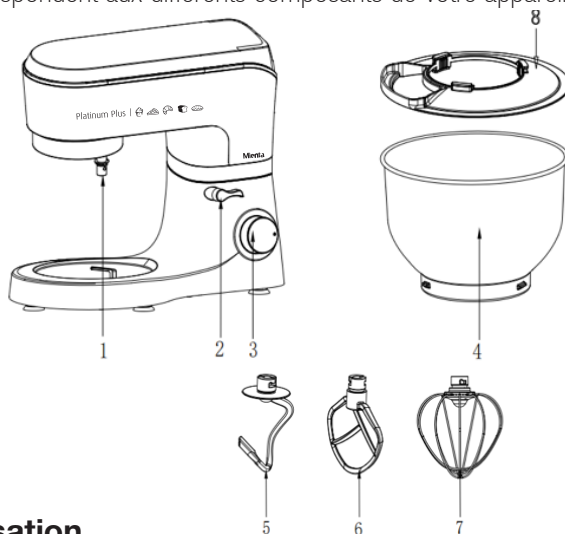
Vous êtes priés de lire les instructions d'utilisation attentivement avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Toute utilisation qui n'est pas conforme à ces instructions dégrèverait **Mienta** de toute responsabilité et annule la garantie.

- Conservez ces instructions, le certificat de la garantie, le reçu de l'achat et, si possible, la boîte, ainsi que l'emballage intérieur.
- Ne laissez jamais votre appareil et son cordon à et son cordon la portée des enfants.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Ne permettez jamais aux enfants d'utiliser l'appareil tous seuls.
- Vérifiez que la tension nominale de votre appareil correspond à celle de votre alimentation électrique du réseau.
- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité actuelles.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- 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.
- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Eloignez l'appareil de toute projection d'eau.
- 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**.
- Toute intervention, à l'exception du nettoyage et l'entretien normal doit être effectuée par un centre de service agréé **Mienta**.
- Débranchez votre appareil des que vous cessez de l'utiliser et lors du nettoyage, (même dans le cas de coupure de courant).
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez jamais l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation à proximité d'une source de chaleur ou reposant sur des bords tranchants.
- N'utilisez pas votre appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés. Pour éviter tout risque, ils doivent être remplacés par un centre de service agréé **Mienta**.
- Pour votre propre sécurité, utilisez uniquement les pièces détachées et accessoires originaux qui sont adaptés à votre appareil.
- Ne touchez jamais les parties tournantes ou les parties en mouvement de l'appareil; il faut toujours attendre qu'elles soient complètement arrêtées.
- N'utilisez pas l'appareil pour mélanger des éléments autres que les aliments. Utilisez cet appareil uniquement pour ses fonctions de base.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez pas les accessoires dans un four micro-ondes.
- Ne placez pas les accessoires dans le lave-vaisselle.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil lorsqu'il est vide.

Avant d'utiliser votre appareil, vous devez vous familiariser avec les différentes parties de votre appareil. Les chiffres correspondent aux différents composants de votre appareil, représenté ci-dessous.

Composants

1. L'axe d'entraînement
2. Levier de soulèvement
3. Variateur de vitesse
4. Bol mélangeur
5. Crochet à pâte
6. Batteur
7. Fouet
8. Couvercle du bol

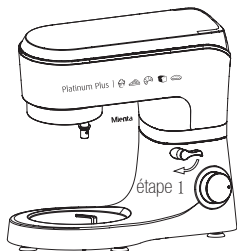


Avant la première utilisation

Retirez les accessoires de l'emballage et nettoyez-les à l'eau tiède.

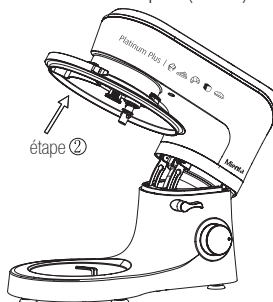
Utilisation de votre appareil

1. Afin de lever le bras, appuyez sur le levier de soulèvement (2) vers le bas. Le bras (le corps supérieur) s'inclinera maintenant vers le haut. (FIG.1)



FG1

2. Placez le couvercle du bol dans son corps. (FIG2)



FG2

3. Posez le bol mélangeur à sa place en le tournant dans le sens horaire, jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. (FIG.3)

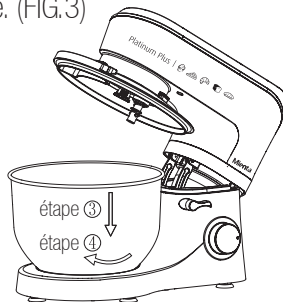


FIG3

4. Montez l'accessoire demandé (Crochet à pâte / batteur/ fouet) en insérant la partie supérieure dans l'axe d'entraînement et verrouillez l'accessoire en tournant dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche. (FIG4 et FIG5.)

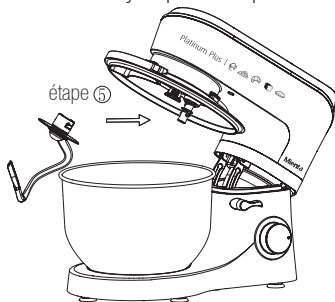


FIG4

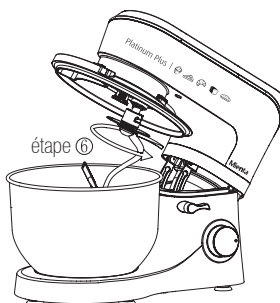


FIG5

5. Versez maintenant vos ingrédients dans le bol. Ne remplissez pas excessivement votre appareil - la quantité maximale des ingrédients est 1.5 kg.
6. Abaissez le bras (le corps supérieur) en utilisant le levier (2). (FIG.6)

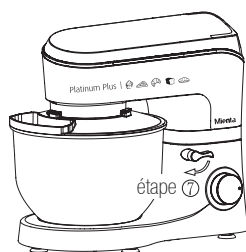


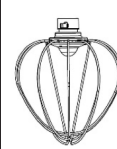


FIG6

7. Insérez la fiche dans une prise de courant 220-240 V, 50/60 Hz sécurisée.
8. Faites fonctionner votre appareil en utilisant le variateur de vitesse et choisissez la vitesse correspondante entre 1 et 10 (selon votre mélange, s'il vous plaît référez-vous à la table « NIVEAUX DE VITESSE RECOMMANDÉES »).

9. Pour le fonctionnement d'impulsion/rafales (pétrissage à intervalles courts), tournez le variateur de vitesse à la position « Pulse ». Le variateur de vitesse doit être maintenu dans cette position conformément à la durée de l'intervalle souhaitée. Lorsque le variateur de vitesse est relâché, il revient automatiquement à la position.
10. Après le pétrissage/ le remuage, tournez le variateur de vitesse (3) à la position «0» dès que le mélange a formé une balle. Puis débranchez la fiche du courant.
11. Appuyez sur le levier (2) vers le bas et puis élevez le corps supérieur.
12. Maintenant vous pouvez relâcher votre mélange a l'aide d'une spatule et l'enlever du bol.
13. Le bol de mélange peut maintenant être retiré en le tournant dans le sens antihoraire.
14. Nettoyez les parties utilisées comme décrit dans le paragraphe de « Nettoyage ».

Niveaux de vitesse recommandées (Rappel: Ne dépassez pas le niveau MAX qui est de 1.5 kg de pâtes).

Utilisation	Photo	Niveaux	Temps (Min)	Maximum	Méthode d'opération
Crochet à pâtes		1-5	3-5 mins	1000g de farine et 538 g d'eau	Faites fonctionner sur la vitesse «1» pour 30 secondes, puis sur la vitesse «2» pour 30 secondes, puis sur la vitesse «5» pendant 2 à 4 minutes pour former un cluster.
Batteur		1-7	3-10 mins	660g de farine et 660 ~ 840g d'eau	Faites fonctionner sur la vitesse «1 -2 » pour 30 secondes, puis sur la vitesse « 7 » pendant plus de 2min 40s
Fouet		8-10	3-10 mins	3 blancs d'œufs (minimum)	Faites fonctionner sur la vitesse «8-10 » pendant plus de 3 minutes*

*** REMARQUE:**

Temps de fonctionnement court: avec les mélanges lourds, ne faites pas fonctionner votre appareil pendant plus de six minutes, puis laissez-la refroidir pendant dix minutes avant de recommencer.

Recettes proposées

Mélange d'éponge (recette de base), niveau 1-6

Ingrédients:

200 grammes de beurre mou ou de margarine, 200 grammes de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 4 œufs, 400 grammes de farine de blé, 1 sachet de levure chimique, env. 1/8 litre de lait.

Préparation:

Battez d'abord les œufs, la vanille, le lait et le beurre mou à l'aide du fouet à la vitesse 6. Ajoutez ensuite au mélange, la farine, le sucre, le sel et la levure chimique, remuez pendant 30 secondes à la vitesse 1, puis encore 3 minutes à la vitesse 3. Graissez un moule ou couvrez avec de papier sulfurisé. Remplissez le mélange et faites cuire pendant env. 50 minutes à 180° C.

Petits pains aux graines de lin, niveau 1-6

Ingrédients:

500-550g de farine de blé, 50g de lin, 3/8 litre d'eau, 1 cube de levure (40g), 100g de caillé faible en gras, bien égoutté, 1 cuillère à café de sel. Pour le revêtement: 2 cuillères à soupe d'eau.

Préparation:

Faites tremper les graines de lin dans 1/8 litre d'eau tiède. Transférez l'eau tiède restante (1/4 de litre) dans le bol, émiettez dans la levure, ajoutez le caillé et mélangez avec le crochet à pâte au niveau 3. La levure doit être complètement dissoute. Mettez la farine avec les graines de lin trempées et le sel dans le bol. Pétrissez bien au niveau 2, puis passez au niveau 5 et continuez à pétrir pendant 3 à 5 minutes. Couvrez le mélange et laissez-le lever dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes. Pétrissez à nouveau soigneusement, retirez du bol et formez seize rouleaux. Couvrez le moule de papier sulfurisé humide. Placez les rouleaux dessus et laissez lever 15 minutes. Nappez d'eau tiède et faites cuire.

Crème au chocolat, niveaux 7-10

Ingrédients:

200 ml de crème douce, 150 g d'enrobage de chocolat mi-amer, 3 œufs, 50 à 60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, des flocons de chocolat.

Préparation:

Battez la crème dans le bol à mélanger avec le fouet jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Retirez du bol et laissez-le refroidir. Faites fondre l'enrobage de chocolat conformément aux instructions sur le sachet ou au micro-ondes à 600W pendant 3 minutes. Pendant ce temps, battez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, et le sel dans le bol mélangeur avec le fouet à la vitesse 4 pour former une mousse. Ajoutez le chocolat fondu et remuez uniformément à la vitesse 8-10. Laissez un peu de crème pour la décoration. Ajoutez

le reste de crème au mélange crémeux et remuez brièvement en utilisant la fonction pulsée. Décorez la crème au chocolat et servez bien refroidie.

Pâte à pizza, niveau 1-6

Ingrédients:

400 g de farine ordinaire, 250 ml d'eau tiède, 1/2 cuillère à café de sucre, 1 cuillère à café de levure sèche active (environ 2½ cuillères à café), 1½ cuillère à café d'huile d'olive et 1 cuillère à café de sel.

Préparation:

Mettez la farine dans le bol. Mélangez le reste des ingrédients dans un bol. Faites fonctionner le mélangeur à la vitesse 1 à 3 et ajoutez progressivement le liquide. Au moment où les ingrédients s'incorporent et que la boule de pâte se forme, augmentez la vitesse à 5-6. Pétrissez pendant quelques minutes à cette vitesse, jusqu'à ce que la boule de pâte soit lisse. Retirez-la du bol et divisez-la en 2 à 4 morceaux. Roulez en bases de pizza (cercles ou rectangles) sur une surface farinée, puis déposez-les sur une plaque à pâtisserie ou une plaque à pizza. Étalez les bases de pizza avec la purée de tomates et ajoutez les garnitures - champignons, jambon, olives, tomates séchées au soleil, épinards, artichaut, etc. Garnir d'herbes séchées, de morceaux de mozzarella et d'un filet d'huile d'olive. Faites cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les garnitures bouillonnent et soient dorées.

Pain blanc, niveaux 5-10

Ingrédients:

600 g de farine de pain blanc forte 1 sachet de levure sèche active (environ 2½ cuillères à café) 345 ml d'eau tiède 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol ou de beurre 1 cuillère à café de sucre 2 cuillères à café de sel.

Préparation:

Utilisez les instructions de mélange pour la pâte à pizza, puis mettez la pâte dans un bol, couvrez et laissez-la dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (30 à 40 minutes). Retirez la pâte et coupez-la pour éliminer l'air. Pétrissez légèrement sur une planche farinée, façonnez-la en pain ou mettez-la dans un moule, couvrez et laissez lever dans un endroit chaud pendant encore 30 minutes. Faites cuire au four préchauffé pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le fond soit brun doré et creux.

Nettoyage et Entretien

1. Avant le nettoyage, débranchez votre appareil de la prise du courant.
2. Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
3. N'utilisez jamais des détergents abrasifs ou des ustensiles tranchants.

Le bloc moteur

- Seulement un chiffon humide de rinçage doit être utilisé pour nettoyer l'extérieur du bloc moteur.

Bol de mélange et équipement de mélange

- Les composants ne sont pas adaptés au nettoyage au lave-vaisselle. S'ils sont exposés à la chaleur ou à des nettoyeurs caustiques, ils peuvent se déformer ou se décolorer.
- Les composants qui sont entrés en contact avec des aliments peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse.
- Laissez les composants sécher complètement avant de remonter l'appareil.

Dépannage

Troubles	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez si la fiche est en bon contact avec la prise.• Vérifiez si le levier de soulèvement se remet en place.• Vérifiez si l'appareil est fonctionné en continu plus de 10 minutes et attendez que le moteur refroidisse.
Bruit dans le bol mélangeur pendant le fonctionnement (l'accessoire a gratté le bol)	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez si le bol mélangeur est correctement installé.• Vérifiez si l'accessoire est correctement installé sur la machine.
Le couvercle du bol mélangeur ne s'adapte pas correctement au bol	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez si le couvercle du bol est correctement placé sur la machine.• Vérifiez si le bol mélangeur est correctement installé sur la machine et correctement verrouillé.
L'appareil ne fonctionne pas à une certaine vitesse	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez si la marque sur le variateur de vitesse correspond à la marque de vitesse sur le corps de l'appareil.• Tournez le variateur de vitesse sur 0 et tournez-le de nouveau à la vitesse souhaitée pour vérifier si l'appareil fonctionne.
L'appareil bouge pendant fonctionne	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez si les pieds antidérapants tombent.• Vérifiez si l'appareil est placé sur une table lisse et plate.
Le levier de soulèvement ne s'est pas remis en place après l'installation du bol mélangeur et du couvercle du bol	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez si le couvercle du bol est correctement placé sur la machine.• Vérifiez si le bol mélangeur est correctement installé.

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

Disposition de l'appareil et de ses matériaux 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'élimination 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: KM38332A

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

Puissance électrique: 1300 W

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 حيث تم شراء الجهاز. حيث يمكنه أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة آمنة للبيئة.



المواصفات الفنية

الموديل: KM38332A

مصدر الطاقة: 220-240 V~ 50/60 Hz

القدرة: 1300 وات

تنظيف وعاء العجين وملحقات العجين

- ملحقات العجين (خطاف العجين / خفاق البيض / مضرب العجين) غير مصممة للتنظيف في غسالة الأطباق، إذا تعرضت للحرارة أو منظفات مسببة للتآكل، قد تصبح هذه الملحقات مشوهة أو تتغير لونها.
- يجب تنظيف الملحقات التي تلامس الطعام بالماء والصابون.
- اترك الأجزاء تجف تمامًا قبل إعادة تجميع الجهاز

إستكشاف الأعطال وإصلاحها

المشاكل	الحلول
الجهاز لا يعمل	- تحقق من توصيل الجهاز بمصدر للتيار الكهربائي - تحقق من إذا كان زر رفع الذراع عاد إلى مكانه عند غلق الجزء العلوي للجهاز - تحقق من إذا كان تم تشغيل الجهاز بشكل مستمر فترة لأكثر من ١٠ دقائق، قم بإنتظار الجهاز حتى يبرد وأعد تشغيله
يوجد صوت ضوضاء في وعاء العجين أثناء العمل (إحتكاك الملحق بالوعاء)	- تحقق من تركيب وعاء العجين بشكل صحيح - تحقق من تثبيت الملحق بشكل صحيح على الجهاز
غطاء وعاء العجين غير محكم الغلق على وعاء العجين	- تأكد من وضع غطاء الوعاء في الجهاز بشكل صحيح - تحقق من تثبيت الملحق بشكل صحيح على الجهاز
الجهاز لا يعمل على سرعة معينة	- تحقق مما إذا كانت العلامة الموجودة على مفتاح التحكم في السرعة تتوافق مع الشاشة الضوئية للسرعة على جسم العجان - قم بلف مفتاح التحكم في السرعة على الوضع "٠" ثم أدره مرة أخرى على السرعة المطلوبة
الجهاز يتحرك أثناء التشغيل	- تأكد ان كاوتش القاعدة المقاومة للانزلاق مثبت في قاعدة العجان بشكل صحيح - تأكد من وضع العجان على سطح مستو وأملس
لم يعود زر رفع الزراع إلى مكانه بعد تثبيت وعاء العجين وغطاء الوعاء	- تأكد من وضع غطاء الوعاء في الجهاز بشكل صحيح - تحقق ان وعاء العجين مثبتًا ومغلق بشكل صحيح

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

عجينة البيتزا، السرعة ١-٦

مكونات:

٤٠٠ جرام طحين عادي، ٢٥٠ مللي ماء دافئ، ٢/١ ملعقة صغيرة سكر، ١ كيس خميرة نشطة مجففة (حوالي ٢,٥ ملعقة صغيرة)، ١,٥ ملعقة صغيرة زيت زيتون و ١ ملعقة صغيرة ملح.

التحضير:

نضع الدقيق في الوعاء. امزج باقي المكونات في وعاء. قم بتشغيل الجهاز على السرعة ١-٣، ثم أضف السائل تدريجيًا. عندما تندمج المكونات وتتشكل كرة العجين بشكل أكبر، قم بزيادة السرعة إلى ٥-٦. اعجن لمدة دقيقتين على هذه السرعة، حتى تصبح كرة العجين ناعمة. نرفعها من الوعاء وتنقسم إلى ٢-٤ قطع. تُلف في قواعد بيتزا (دوائر أو مستطيلات) على سطح مرشوش بالدقيق، ثم توضع على صينية خبز أو صينية بيتزا. وزعي مكونات البيتزا مع مهروس الطماطم وأضيفي الإضافات - الفطر، ولحم الخنزير، والزيتون، والطماطم المجففة، والسبانخ، والخرشوف، وما إلى ذلك، وضعي فوقها الأعشاب المجففة، وقطع الموزاريلا، ورشة زيت الزيتون. تخبز في فرن مسخن مسبقًا لمدة ١٥-٢٠ دقيقة، حتى تصبح الطبقة الخارجية فقاعات بنية ذهبية.

الخبز الأبيض الأساسي، السرعة ٥-١٠

مكونات:

٦٠٠ جرام دقيق الخبز الأبيض، كيس واحد خميرة نشطة مجففة (حوالي ١/٢ ملعقة صغيرة) ٣٤٥ مللي ماء دافئ ١ ملعقة كبيرة زيت عباد الشمس أو زبدة ١ ملعقة صغيرة سكر ٢ ملعقة صغيرة ملح.

التحضير:

استخدم تعليمات الخلط الخاصة بعجينة البيتزا، ثم ضعي العجينة في وعاء، وغطيها واتركها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها (٣٠-٤٠ دقيقة). ترفع العجينة وتثقب لأسفل لإزالة الهواء. اعجن برفق على لوح مرشوش بالدقيق، وشكله على شكل رغيف، أو ضعه في صينية وقم بتغطيته واتركه في مكان دافئ لترتفع لمدة ٣٠ دقيقة أخرى. تخبز في فرن مسخن مسبقًا لمدة تتراوح بين ٢٥ و ٣٠ دقيقة، حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً.

التنظيف والعناية بالمنتج

١. قبل البدء في عملية التنظيف، قم بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
٢. لا تغمر وحدة المحرك في الماء!
٣. لا تقوم باستخدام أي منظفات حادة أو كاشطة.

تنظيف وحدة المحرك

قم باستخدام قطعة قماش مبللة فقط لتنظيف الجسم الخارجي لوحدة المحرك.

وصفات مقترحة

الكعكة الاسفنجية (الوصفة الأساسية)، السرعة ٦-١

مكونات:

٢٠٠ جرام زبدة طرية أو سمن، ٢٠٠ جرام سكر، ١ كيس فانيليا سكر، ١ رشة ملح، ٤ بيضات، ٤٠٠ جرام دقيق قمح، ١ كيس بيكنج بودر، تقريبًا ٨/١ لتر حليب.

التحضير:

أولاً، اخفقي البيض والفانيليا والحليب والزبدة الطرية باستخدام خفاقة البيض المرفق على السرعة ٦.

ثم أضيفي الدقيق والسكر والملح والبيكنج باودر إلى الخليط، وحركي لمدة ٣٠ ثانية على السرعة ١، ثم لمدة ٣ دقائق أخرى على السرعة ٣. أدهني قالبًا أو غطيه بورق الخبز. املأ الخليط واخبزيه تقريبًا لمدة ٥٠ دقيقة عند ١٨٠ درجة مئوية.

لغائف خبز بذر الكتان، السرعة ٦-١

مكونات:

٥٠-٥٠٠ جرام دقيق قمح، ٥٠ جرام بذر الكتان، ٨/٣ لتر ماء، ١ مكعب خميرة (٤٠ جرام)، ١٠٠ جرام خثارة قليلة الدسم مصفاة جيدًا، ١ ملعقة صغيرة ملح. للتغليف: ٢ ملعقة كبيرة ماء.

التحضير:

انقع بذور الكتان في ٨/١ لتر من الماء الفاتر. انقلي الماء الفاتر المتبقي (٤/١ لتر) إلى وعاء الخلط، واقتنيه في الخميرة، وأضيفي الخثارة واخلطها باستخدام خطاف العجين على السرعة ٣. يجب إذابة الخميرة تمامًا. ضعي الدقيق مع بذر الكتان المنقوع والملح في وعاء الخلط. اعجن جيدًا على السرعة ٢، ثم انتقل إلى السرعة ٥ واستمر في العجن لمدة ٣-٥ دقائق. غطي الخليط واتركيه يرتفع في مكان دافئ لمدة ٤٥-٦٠ دقيقة. اعجن جيدًا مرة أخرى، ثم أخرجها من الوعاء وشكل ستة عشر لفة. غطي صينية الخبز بورق الخبز المبطل. ضع اللغائف على هذا واتركها ترتفع لمدة ١٥ دقيقة. يغطي بالماء الفاتر ويخبز.

كريمة الشوكولاتة، السرعة ٧-١٠

مكونات:

٢٠٠ مل كريمة حلوة، ١٥٠ جرام شوكولاتة خام نصف مر، ٣ بيضات، ٥٠-٦٠ جرام سكر، ١ رشة ملح، ١ كيس فانيليا سكر، رقائق شوكولاتة.

التحضير:

اخفقي الكريمة في وعاء الخلط بالمضرب حتى تتجمد. أخرجها من الوعاء وضعه في مكان ليبرد. قم بإذابة الشوكولاتة الخام وفقًا للتعليمات الموجودة على العبوة أو في الميكروويف على حرارة ٦٠ وات لمدة ٣ دقائق. في غضون ذلك، اخفقي البيض والسكر والفانيليا والملح في وعاء الخلط بالمضرب على السرعة ٤ لتشكيل رغوة. أضيفي الشوكولاتة المذابة وقلبي بشكل متساو على السرعة ٨-١٠. اتركي القليل من الكريمة للزينة. يُضاف الكريمة المتبقي إلى المزيج الكريمي ويُحرك المزيج لفترة وجيزة باستخدام وظيفة النبض. تزين كريمة الشوكولاتة وتقدم باردة.

٧. أدخل القابض في مأخذ تيار ٢٢٠-٢٤٠ فولت - ٦٠/٥٠ هرتز بطريقة آمنة.
٨. قم بتشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التحكم في السرعة، و قم بإختيار السرعة المناسبة بين ١ و ١٠ بما يتوافق مع الخليط (يرجى الرجوع إلى جدول "السرعات الموصى بها").
٩. لتشغيل وظيفة النبض (العجن على فترات قصيرة)، قم بلف مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع "Pulse". يجب الاستمرار في الضغط على مفتاح ضبط السرعة على هذا الوضع حسب طول الفترة الزمنية المطلوبة. عند ترك المفتاح، فإنه يعود إلى الوضع ". تلقائياً.
١٠. بعد الإنتهاء من عملية العجن/التقليب، قم بإدارة مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع ". بمجرد تشكيل العجين كرة. ثم قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي.
١١. اضغط على زر رفع الذراع (٢) إلى أعلى لرفع الجزء العلوي للجهاز.
١٢. يمكنك الآن إخراج العجين وإزالته من الوعاء باستخدام ملعقة.
١٣. كما يمكنك الآن فك وعاء العجين عن طريق لفة في إتجاه عكس عقارب الساعة.
١٤. يمكنك تنظيف الأجزاء كما هو موضح في الجزء الخاص ب "التنظيف".

مستويات السرعة الموصي بها (تذكير: لا تتجاوز الحد الأقصى للوعاء و هو ١,٥ كجم)

المُستخدم الملحق	صورة الملحق	مستوى السرعة	وقت التشغيل (دقائق)	الكمية القصوى	طريقة التشغيل
خطاف العجين		١-٥	٣-٥ دقائق	١٠٠٠ جرام طحين و ٣٨٥ جرام ماء	قم بتشغيل الجهاز على السرعة "١" لمدة ٣٠ ثانية، ثم على السرعة "٢" لمدة ٣٠ ثانية، ثم تعمل السرعة "٥" لمدة دقيقتين إلى ٤ دقائق لتشكيل كتلة.
مضرب العجين		١-٧	٣-١٠ دقائق	٦٦٠ جرام طحين و ٦٦٠ ~ ٨٤٠ جرام ماء	قم بتشغيل الجهاز على السرعة ١-٢ لمدة ٣٠ ثانية، ثم على السرعة "٧" لمدة دقيقتين وأربعين ثانية
خافق البيض		١-٨	٣-١٠ دقائق	٣ بيض (الحد الأدنى)	يمكنك تشغيل العجان على السرعة "٨" أو "١٠" لمدة ٣ دقائق فيما فوق *

* ملحوظة:

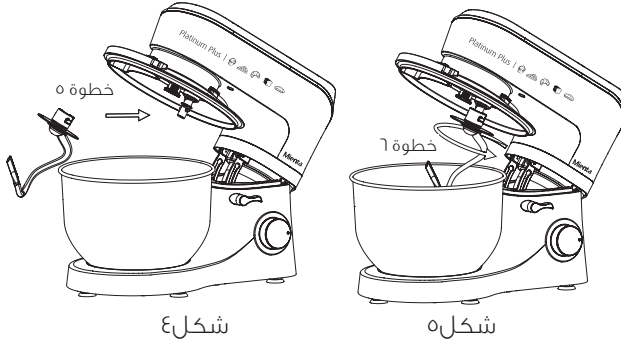
وقت تشغيل قصير: مع العجائن الثقيلة، لا تقم بتشغيل الجهاز لأكثر من ست دقائق، عليك أن تتركه ليبرد لمدة عشر دقائق آخرين قبل البدء في الإستخدام مرة أخرى.

٣. قم بوضع وعاء العجين في مكانه ولفه في إتجاه عقارب الساعة حتى يتم تثبيته في مكانه الصحيح. (شكل ٣)



شكل ٣

٤. قم بتركيب الملحق المطلوب (خفاق البيض / مضرب العجين / خطاف العجين) عن طريق إدخال الجزء العلوي في عمود نقل الحركة وقفل الجزء العلوي في عمود الخروج، ثم قم بلفه عكس عقارب الساعة حتى يتم تثبيت الملحق في مكانه بشكل صحيح. (شكل ٤ و ٥).



شكل ٤

شكل ٥

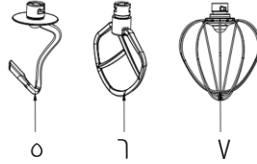
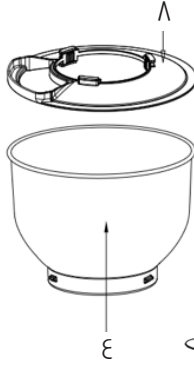
٥. الآن يمكنك صب المكونات في الوعاء. لا تتعدى الحد الأقصى للوعاء - الحد الأقصى للوعاء هو ١,٥ كجم.

٦. قم بتنزيل الذراع (الجزء العلوي للجهاز) باستخدام زر رفع الذراع (٢). (شكل ٦)



شكل ٦

قبل إستخدام الجهاز الخاص بك ، يجب عليك تعريف نفسك بالمكونات المختلفة للجهاز. كل حرف يشير إلى مكون من مكونات الجهاز.



المكونات

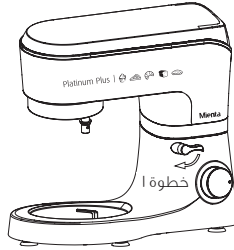
١. عامود نقل الحركة
٢. زر رفع الذراع (الجزء العلوي للجهاز)
٣. مفتاح التحكم في السرعة
٤. وعاء العجين
٥. خطاف العجين
٦. مضرب العجين
٧. خفاقة البيض
٨. غطاء وعاء العجين

قبل الاستخدام لأول مرة

قم بإزالة الملحقات من التعبئة والتغليف الداخلي ثم قم بتنظيف الملحقات باستخدام الماء الدافئ.

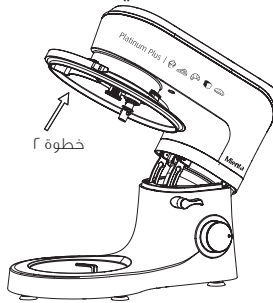
إستخدام الجهاز

١. من أجل رفع الجزء العلوي للجهاز، قم بالضغط على زر رفع الذراع (٢) إلى أسفل. (شكل ١).



شكل ١

٢. ضع غطاء الوعاء في جسم العجان العلوي. (شكل ٢)



شكل ٢

تعليمات السلامة

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

- لا تضع الجهاز أو سلك التوصيل الكهربائي أو الفيشة الكهربائية في الماء أو أي سوائل أخرى. لا تستخدم الجهاز بأيدي مبللة.
- لا تترك كابل الكهرباء على إتصال بالأسطح الساخنة أو بالقرب من أسنة لهب.
- لا تستخدم الجهاز في حالة تلف السلك الكهربائي أو في حالة تلف الفيشة. لتلافي الحوادث يجب إستبداله من مركز خدمة معتمد من **ميانتا**.
- للحفاظ على سلامتك الشخصية، إستخدم فقط قطع الغيار والملحقات الأصلية المناسبة لجهازك.
- يجب عدم لمس الأجزاء المتحركة أثناء الحركة، يجب الانتظار حتى يتوقف الجهاز تماماً.
- لا تستخدم هذا الجهاز لخلط أو تقليب أي شيء عدا الأطعمة، إستخدمه للعرض المقصود منه فقط.
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
- يمكن إستخدام هذا الجهاز من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو عقلية محدودة أو من قبل أشخاص ليست لديهم خبرة أو معرفة مسبقة إذا تم الإشراف عليهم أو أعطوا التعليمات المتعلقة بكيفية إستخدام الجهاز عن طريق شخص مسؤول عن سلامتهم.
- لا تضع الملحقات داخل فرن المايكروويف.
- لا تضع الملحقات داخل غسالة الصحون.
- لا تستخدم الجهاز فارغاً.

- يرجى الاحتفاظ بهذه التعليمات، بطاقة الضمان، إيصال الشراء وعبوة الجهاز مع التغليف الداخلي إن أمكن.
- لا تترك الجهاز والكابيل الخاص به في متناول الأطفال.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- لا تسمح للأطفال بإستخدام الجهاز بمفردهم.
- تأكد أن قوة التيار الكهربائي الخاص بالجهاز هو نفس قوة تيار الشبكة الكهربائية في منزلك.
- يخضع هذا المنتج للقوانين ومعايير السلامة السارية المفعول.
- أي خطأ في التوصيل يلغى ضمان الجهاز.
- صمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط، أي إستعمال لأغراض مهنية أو مخالف للإرشادات يسقط الضمان عن المنتج ولن تكون **ميانتا** مسؤولة عنه.
- استخدم هذا المنتج فقط فوق سطح مستو ومستقر وبعيداً عن الحرارة.
- استخدم الجهاز في مكان بعيد عن رذاذ الماء.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان لا يعمل بشكل صحيح، أو إذا كان تالفاً. في مثل هذه الحالة، اتصل بمركز خدمة معتمد من **ميانتا**.
- يجب الرجوع في أي عملية صيانة إلى المركز المعتمد من **ميانتا** بإستثناء عمليات التنظيف والصيانة خلال الاستخدام.
- إفصل الجهاز دائماً عن التيار بعد الإنتهاء من إستعماله أو قبل تنظيفه (حتى في حالة إنقطاع التيار).





Mienta®

Kitchen Machine - Platinum Plus - KM38332A

Instruction Manual

www.mienta.fr