



Mienta®

Hand Mixer - Delight - HM13729A

Instruction Manual

www.mienta.fr

Mienta®

EN	Instruction Manual	03
	Hand Mixer - Delight - HM13729A	
FR	Mode D'emploi	07
	Batteur - Delight - HM13729A	
AR	كتيب الاستخدام	15
	مضرب بيض - Delight - HM13729A	

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

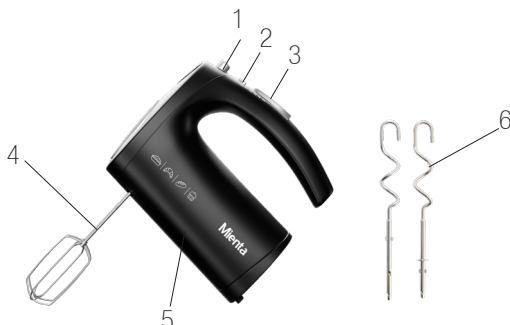
Mienta accountable and cancels your product's warranty.

- Keep these instructions, warranty card, purchase receipt and, if possible, the box, together with inner packaging.
- Keep the appliance and its cord out of children's reach.
- 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 instructions concerning the usage of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.
- Keep the appliance away from water splashes.
- Never use this appliance if it is not working properly or has any 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.
- 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 operating; always wait for them to stop.
- Do not use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Always unplug the appliance when not in use, before assembling and disassembling, or cleaning.
- Always switch off the appliance and unplug before changing the accessories.
- Do not leave the appliance unattended while plugged in.
- Do not use outdoors.
- Never immerse the unit in water or any other liquid, or contact it with them. Do not use it with wet hands.
- This appliance is intended to be used in households and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Farm houses
 - Clients in hotels, motels and other residential type of environments
 - Bed and breakfast type of environments.
- Do not allow long hair, scarves, ties, your hands to touch the hand mixer's beaters during use to reduce the risk of injury or damage the hand mixer.
- To reduce the risk of injury and damaging the hand mixer, do not allow long hair, scarves, ties or your hands to touch the hand mixer's beaters while operating.
- Danger of overheating! Do use the appliance for more than 3 minutes continuously.

Before using your appliance, you must familiarize yourself with the different components of your appliance. Every number corresponds to one of the components of your appliance.

Components

1. Eject button
2. Turbo button
3. Speed control knob
4. Whisks
5. Motor unit
6. Dough hooks



Before the first use

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

Using the appliance

1. Inserting the whisks or dough hooks

- Insert the two whisks into the main body, turn slightly until they lock in place.
- For the dough hooks, insert the two dough hooks into their corresponding holes in the main body of the appliance and lock in place. **The dough hook with the ring must be inserted in the big hole.**
- **Never use the whisks and the dough hooks together.**

2. Operating procedures

1. Ensure the speed control knob is at the “0” position.
2. Insert the plug into a wall socket (220-240 V~ 50/60 Hz).
3. Insert the whisks or the dough hooks into their corresponding holes in the appliance.
4. Place the ingredients in a bowl, and then switch on the appliance.
5. Adjust the speed control knob corresponding to the ingredients and the accessory used.

Accessory used	Speed	Ingredients
Dough hooks	1	Butter, Potatoes
	3	Light pastry dough
Whisks	2	Sauce, Milk products
	4	Whipped desserts, Cream
	5	Eggs, Whipped cream

6. After finishing, turn off the appliance by setting the speed control knob to “0” position.
7. Disconnect the appliance from the mains.
8. Then press the eject button to remove the whisks or the dough hooks.

Helpful hints

- Always begin mixing or kneading at speed 1 and then move to speeds 2, 3, 4 or 5.
- To knead thick dough, we recommend using the maximum speed only.
- You can also increase the speed by pressing the “Turbo” button, however, it is recommended to use it for a short time (a maximum of 30 seconds for thick dough).

You can prepare

- Dough: mix up to 500 g of flour with 400 g of water using the dough hooks.
- Eggs and cream: beat up to 8 eggs or 500 ml of cream using the whisks.

Chocolate sponge cake recipe

Ingredients

- 3 large eggs
- 175 gm flour
- 175 gm sugar
- 175 gm butter
- 1.5 table spoon baking powder
- 40 gm cocoa powder
- 4 table spoon boiling water

Method

- Preheat the oven to 180°C.
- Use the stainless steel whisks for about 40 secs to beat the eggs together with the flour, sugar, butter and baking powder in a large mixing bowl until the mixture becomes smooth.
- Put the cocoa in a separate mixing bowl, and add the water a little at a time to make a stiff paste. Then add it to the cake mixture.
- Put the mixture in a buttered cake tin and bake for about 20-25 min.

White bread recipe (using the dough hooks)

Ingredients

- 500g all purpose flour
- 2 tsp salt
- 7g sachet fast-action yeast
- 3 tbsp olive oil
- 300ml water

Method

1. Mix the flour, salt and yeast in a large bowl. Make a well in the centre, then add the oil and water, and mix using the dough hooks for about 40 seconds. If the dough seems a little stiff, add 1-2 tbsp water, mix again for an extra 15 seconds, then tip onto a lightly floured work surface and knead. Once the dough is satin-smooth, place it in a lightly oiled bowl. Leave to rise for 1 hour until doubled in size.
2. Heat oven to 200°C. Dust the loaf with flour and cut a cross about 6cm long into the top of the loaf with a sharp knife. Bake for 25-30 mins until it becomes golden brown.

Short-time operation

The appliance is designed to process average domestic quantities of food; it can be operated without interruption for a maximum of 3 minutes, then it should be allowed to cool down before continuing the operation.

Cleaning and maintenance

- Remove the plug from the wall socket.
- Clean the mixer with a dry cloth after use.
- Wash the whisks and the dough hooks with warm water and washing liquid.

Troubleshooting

What if your appliance did not work?

Make sure that:

- The appliance is well connected to the mains outlet.
- The speed control knob is set on any of the five speeds.

If your appliance still doesn't work, contact a **Mienta**® approved 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: HM13729A

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

Output Power: 500 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.
- Gardez toujours l'appareil et son cordon électrique hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par 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.
- Ne permettez jamais aux enfants d'utiliser l'appareil seul.
- 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 la garantie.
- Éloignez 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**.
- 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.
- 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**.
- Pour votre propre sécurité, utilisez uniquement les pièces détachées et 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; attendez toujours qu'elles s'arrêtent.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ces instructions.
- Toujours débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser, avant le montage et le démontage ou le nettoyage.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le du courant électrique avant de changer les accessoires.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- N'utilisez pas l'appareil en plein d'air.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni être en contact avec l'eau. N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestique et les applications similaires, telles que:
 - Les zones de cuisines 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".
- Ne laissez pas vos cheveux longs, foulards, cravates, vos mains toucher les fouets du batteur pendant l'utilisation afin de réduire le risque de blessure ou d'endommagement du batteur.
- Risque de surchauffe! N'utilisez jamais votre appareil pendant plus de 3 minutes en continu.

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. Bouton d'éjection
2. Bouton « Turbo »
3. Variateur de vitesse
4. Fouets
5. Bloc moteur
6. Malaxeurs



Avant la première utilisation

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

Utilisation de votre appareil

1. Insertion des fouets ou malaxeurs

- Insérez les deux fouets dans le corps de l'appareil et tournez-les légèrement jusqu'à ce qu'ils se verrouillent en place.
- Pour les malaxeurs: Insérez les deux malaxeurs dans les trous correspondants dans le corps de l'appareil et verrouillez-les en place. **Le malaxeur avec l'anneau doit être inséré dans le grand trou.**
- **N'utilisez jamais les fouets et malaxeurs simultanément.**

2. Procédures d'opération

1. Assurez-vous que le variateur de vitesse est réglé à la position «0».
2. Branchez l'appareil au courant électrique (220-240 V~ 50/60 Hz).
3. Insérez les fouets ou les malaxeurs dans les trous correspondants de l'appareil.
4. Placez les ingrédients dans un bol et puis faites fonctionner l'appareil.
5. Vous pouvez régler le variateur de vitesse selon des ingrédients et de l'accessoire utilisé.

l'accessoire utilisé	Vitesse	Ingrédients
Malaxeurs	1	Beurre, pommes de terre
	3	Pâte Légère
Fouets	2	Sauce, produits laitiers
	4	Desserts fouettés, crème
	5	Œufs, crème fouettée

6. Après avoir terminé, éteignez votre appareil en mettant le variateur de vitesse sur la position "0".

7. Débranchez l'appareil du réseau électrique.

8. Puis appuyez sur le bouton d'éjection pour enlever les fouets ou les malaxeurs.

Conseils pratiques

- Commencez toujours à mélanger ou à pétrir à la vitesse 1, puis passez aux vitesses 2, 3, 4 ou 5.
- Pour pétrir la pâte épaisse, nous vous recommandons d'utiliser la vitesse maximale.
- Vous pouvez aussi augmenter la vitesse en appuyant sur le bouton Turbo. Nous vous recommandons toutefois de ne l'utiliser que brièvement (un maximum de 30 secondes pour la pâte épaisse).

Vous pouvez préparer des pâtes

- Mélangez jusqu'à 500 g de farine avec 400 g d'eau à l'aide des malaxeurs.
- Œufs ou crèmes: battez jusqu'à 8 œufs ou 500 g de crème à l'aide des fouets.

Recette de gâteau au chocolat

Ingrédients

- 3 gros œufs
- 175 grams de farine
- 175 grams de sucre
- 175 grams de beurre
- 1 grande cuillère de levure chimique
- 40 grams de cacao en poudre
- 4 grandes cuillères d'eau bouillante

Méthode de préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Utilisez les fouets pendant environ 40 secondes pour battre les œufs avec la farine, le sucre, le beurre et la levure chimique dans un grand bol jusqu'à ce que le mélange devienne lisse.
- Mettez la poudre de cacao dans un bol à mélange séparé et ajoutez de l'eau petit à petit pour obtenir une pâte dure. Puis ajoutez ce mélange au mélange suivant.
- Mettez le mélange dans un moule à cake beurré et faites cuire au four pour environ 20-25 minutes.

Recette de pain blanc (en utilisant le 2 malaxeurs)

Ingrédients

- 500 grams de farine
- Un sachet de 7 g de levure à action rapide
- 300 ml d'eau
- 2 petites cuillères de sel
- 3 grandes cuillères d'huile d'olive

Méthode de préparation

1. Mélanger la farine, le sel et la levure dans un grand bol. Faites un puits au centre, puis ajoutez l'huile et l'eau et mélangez bien avec les malaxeurs pendant environ 40 secondes. si la pâte semble un peu raide, ajoutez 1-2 grande cuillère d'eau, mélangez à nouveau pendant 15 secondes supplémentaires, puis basculez dans un espace de travail légèrement fariné et pétrissez. Une fois que la pâte est lisse, placez-la dans un bol légèrement huilé. Laissez-le lever pendant 1 heure jusqu'à ce qu'il double de taille.
2. Chauffez le four à 200°C. saupoudrez le pain et coupez une croix d'environ 6 cm de long dans le haut du pain avec un couteau bien aiguisé. Faites cuire au four pendant 25-30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Operations de courte durée

Cet appareil est conçu pour mélanger et/ou fouetter des quantités domestiques de nourriture. Il peut être utilisé pendant un maximum de 3 minutes, sans interruptions, puis il doit être mis au repos avant de continuer à opérer.

Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil du courant.
- Nettoyez l'unité de base à l'aide d'un chiffon humide après l'utilisation.
- Lavez les fouets, et malaxeurs à l'eau savonneuse.

Dépannage

Que faire si votre appareil ne fonctionne pas? Vérifiez que:

- L'appareil est bien connecté à la prise de courant électrique.
- Le sélecteur de vitesse est positionné sur l'une des cinq vitesses.

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas, prière de contacter 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: HM13729A

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

Puissance électrique: 500 W

إضافية، ثم ضع العجين على سطح العجن المغطى بقليل من الدقيق وإعجن يدوياً. عندما يصبح العجين ناعماً، يوضع في وعاء كبير مدهون بالزيت. اترك العجين ليختمر لمدة ساعة حتى يصل لضعف حجمه.

٢. يسخن الفرن الي ٢٠٠ درجة. يتم بثر القليل من الدقيق على قالب الخبز مع عمل فتحات بطول ٦ سم على سطحه باستخدام سكين. يخبز لمدة ٢٥ - ٣٠ دقيقة حتى يصبح ذهبي اللون.

التشغيل لفترة قصيرة

هذا الجهاز مصمم لتحضير الأطعمة المنزلية. يعمل هذا الجهاز بدون توقف لمدة أقصاها ٣ دقائق، يجب أن يترك الجهاز ليبرد قبل إعادة تشغيله.

التنظيف والعناية بالمنتج

- أفصل المنتج عن الكهرباء.
- نظف جسم الجهاز بقطعة قماش رطبة بعد كل إستخدام.
- إغسل المخافق / أذرع العجين بالماء الدافئ وقليل من سائل التنظيف.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

- ماذا تفعل إذا لم يعمل الجهاز الخاص بك؟
- تأكد أنه تم توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
 - تأكد أنه تم وضع زر التحكم في السرعة على أي سرعة من السرعات الخمس.
- إذا استمر جهازك لا يعمل، يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد من **مياتا**.

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 أن 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: HM13729A

مصدر الطاقة: 220-240 V~ 50/60 Hz

القدرة: 500 وات

نصائح مفيدة

- ابدأ دائماً في الخلط او العجن على السرعة ا ثم قم بالانتقال الى السرعات ٢، ٣، ٤ او ٥.
- للعجائن الثقيلة، قم باستخدام السرعة القصوى فقط.
- يمكنك أيضاً زيادة السرعة عن طريق الضغط على زر "Turbo"، مع ذلك ننصحك باستخدامه لفترة قصيرة فقط (٣٠ ثانية هو اقصى وقت للعجائن الثقيلة).

يمكنك تحضير

- العجين: خلط ٥٠٠ جرام من الدقيق مع ٤٠٠ جرام من الماء باستخدام أذرع العجين.
- البيض والكريمة: تحضير حتى ٨ بيضات أو ٥٠٠ مل من الكريمة باستخدام المخافق.

وصفة كيكة الشوكولاتة الأسفنجية

المقادير

- ٣ بيضات كبيرة
- ١٧٥ جرام دقيق
- ١٧٥ جرام سكر
- ١٧٥ جرام زبدة
- ١.٥ ملعقة كبيرة بيكنج بودر
- ٤٠ جرام كاكاو بودر
- ٤ ملاعق كبيرة ماء مغلى

طريقة التحضير

- قم بتسخين الفرن الى ١٨٠ درجة.
- قم بخفق البيض والدقيق والسكر والزبدة والبيكنج بودر معاً في وعاء خلط كبير باستخدام المخافق الإستانلس ستيل لمدة ٤٠ ثانية حتى تصبح ناعمة.
- قم بوضع بودرة الكاكاو في وعاء منفصل، ثم قم بإضافة الماء بالتدرج حتى يصبح الخليط متماسك، ثم قم بإضافته لخليط الكيك.
- قم بوضع الخليط في صينية الكيك المدهونة بالزبدة و قم بخبزها لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة.

وصفة الخبز الأبيض (باستخدام المخافق)

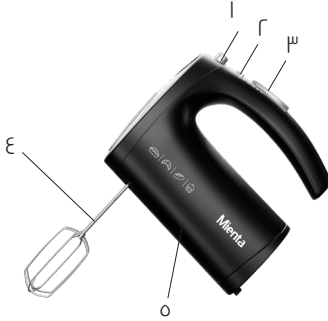
المقادير

- ٢ ملعقة صغيرة ملح
- ٣ ملاعق كبيرة زيت زيتون
- ٥٠٠ جرام دقيق ابيض
- ٧ جرام خميرة فوري
- ٣٠٠ مللى ماء

طريقة التحضير

١. إخلط الدقيق، الملح والخميرة في وعاء كبير. يتم عمل تجويف في المنتصف، ثم يضاف الزيت والماء ويمزج الخليط جيداً باستخدام أذرع العجين لمدة ٤٠ ثانية تقريباً. إذا كانت العجينة قاسية بعض الشيء أضف ١-٢ ملعقة ماء، إمزج مرة أخرى لمدة ١٥ ثانية

قبل إستخدام الجهاز الخاص بك، يجب عليك أن تألف المكونات المختلفة للجهاز. كل رقم يشير إلى مكون من مكونات الجهاز.



مكونات الجهاز

١. زر تحرير المخافق
٢. زر التربو
٣. زر التحكم في السرعات
٤. طقم مخافق
٥. وحدة المحرك
٦. طقم أذرع العجين

قبل استخدام الجهاز لأول مرة

قم بإزالة الملحقات من الأغلفة وقم بتنظيفها بالماء الساخن.

إستخدام الجهاز

١. تركيب أذرع العجين أو الخفاقات

- قم بتركيب طقم المخافق في جسم الجهاز ثم أدرها قليلاً حتى تثبت في مكانها.
- قم بتركيب أذرع العجين في الفتحات المخصصة لهم في جسم الجهاز وقم بتثبيتهم في مكانهم. يجب إدخال ذراع العجين الذي به الحلقة في الفتحة الكبيرة.
- لا تستخدم أذرع العجين مع الخفاقات في نفس الوقت.

٢. طريقة التشغيل

١. تأكد من وضع زر التحكم في السرعة على الوضع «0»
٢. قم بتوصيل الجهاز بمصدر للتيار الكهربائي 220-240 V~ 50/60 Hz
٣. قم بإدخال المخافق أو أذرع العجين في الفتحات المخصصة في جسم الجهاز.
٤. قم بوضع المواد المراد خفقتها في وعاء ثم قم بتشغيل الجهاز.
٥. قم بضبط زر التحكم في السرعة وفقاً للمكونات والملح المستخدم.

المكونات	السرعة	الملح المستخدم
الزبدة، البطاطس	1	أذرع العجين
المعجنات الخفيفة	3	
الصوصات ومنتجات الألبان	2	المخافق
الحلوى المخفوقة والكريمة	4	
البيض والكريمة المخفوقة	5	

٦. بعد الإنتهاء من الإستخدام، قم بإيقاف الجهاز بوضع زر التحكم في السرعة على الوضع «0».
٧. قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي.
٨. ثم قم بالضغط على زر تحرير المخافق لإزالة المخافق أو أذرع العجين.

تعليمات السلامة

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

- لا تستخدم الجهاز في حالة تلف الفيشة أو سلك التوصيل الخاص بالجهاز. لتجنب الحوادث، قم بتغييره لدى مركز خدمة معتمد من **ميانتا**.
- لسلامتك الشخصية، قم بإستخدام فقط قطع الغيار والملحقات الأصلية المناسبة لجهازك.
- يجب عدم لمس الأجزاء المتحركة أثناء الحركة، يجب الإنتظار حتى يتوقف الجهاز تماماً.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض بخلاف تلك الموضحة في هذه التعليمات.
- أفضل الجهاز دائماً عند عدم أستخدامه، قبل التجميع والتفكيك أو التنظيف.
- قم بإيقاف الجهاز دائماً عن التشغيل وافصله من مصدر التيار الكهربائي قبل تغيير الملحقات.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء التوصيل.
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سوائل أخرى، أو تكون على إتصال مع الماء. لا تستخدم الجهاز بأيدي مبتلة.
- تم تصميم هذا الجهاز للإستخدام في التطبيقات المنزلية والتطبيقات المماثلة لها مثل:
 - العاملين في المطابخ في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى
 - البيوت الزراعية
 - من قبل العملاء في الفنادق وغيرها من البيوت السكنية من نفس النوع
 - البيئات من نوعية (مبيت وإفطار)
- لا تسمح للشعر الطويل والأوتئحة وربطات العنق وبيديك بلمس أسلحة مضرب البيض أثناء الاستخدام لتقليل خطر الإصابة أو تلف المضرب اليدوي.
- خطر ارتفاع درجة الحرارة لا تقوم بإستخدام الجهاز لأكثر من ٣ دقائق متواصلة.

- حافظ على هذه التعليمات، بطاقة الضمان، إيصال الشراء وعبوة الجهاز مع التغليف الداخلي إن أمكن.
- إحتفظ بالجهاز وسلك الكهرباء الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن إستخدام هذا الجهاز من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو عقلية محدودة، أو من قبل أشخاص ليست لديهم خبرة أو معرفة مُسبقة إذا تم الإشراف عليهم أو إعطاهم التعليمات المتعلقة بكيفية إستخدام الجهاز عن طريق شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ان يتم الإشراف على الأطفال لضمان عدم العبث بالجهاز.
- لا تسمح أبداً للأطفال بإستخدام الجهاز بمفردهم.
- قبل توصيل الجهاز الخاص بك، تأكد من توافق التيار الكهربائي المكتوب على الجهاز مع التيار الكهربائي بمنزلك.
- يخضع هذا الجهاز لقوانين ومعايير السلامة سارية المفعول.
- أي خطأ في التوصيل يلغي ضمان الجهاز. ضمّم هذا الجهاز للإستخدام المنزلي فقط، أي إستعمال لأغراض مهنية أو مُخالف للإرشادات يسقط الضمان عن المنتج ولن تكون **ميانتا** مسؤولة عنه.
- حافظ على الجهاز في مكان بعيد عن رذاذ الماء.
- لا تقوم بإستخدام الجهاز أبداً إذا كان لا يعمل بشكل صحيح، أو إذا كان تالفاً. في مثل هذه الحالة، إتصل بمركز خدمة معتمد من **ميانتا**.
- أي تدخل في الجهاز غير التنظيف يجب أن يتم من قبل مركز خدمة معتمد من **ميانتا**.
- لا تدع السلك متديلاً من حرف الطاولة ولا تدعه يلمس الأسطح الساخنة.



Mienta®

Hand Mixer - Delight - HM13729A

Instruction Manual

www.mienta.fr