

# KENWOOD

## kMix TYPE HMX75

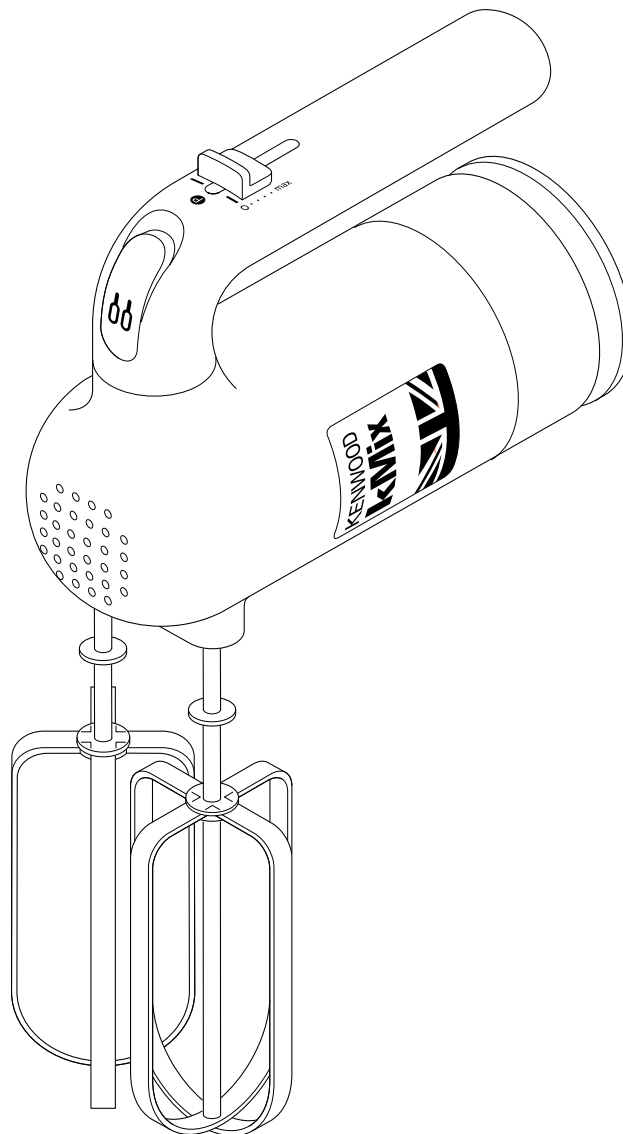
instructions

English

2 - 7

عربي

١٣ - ٨



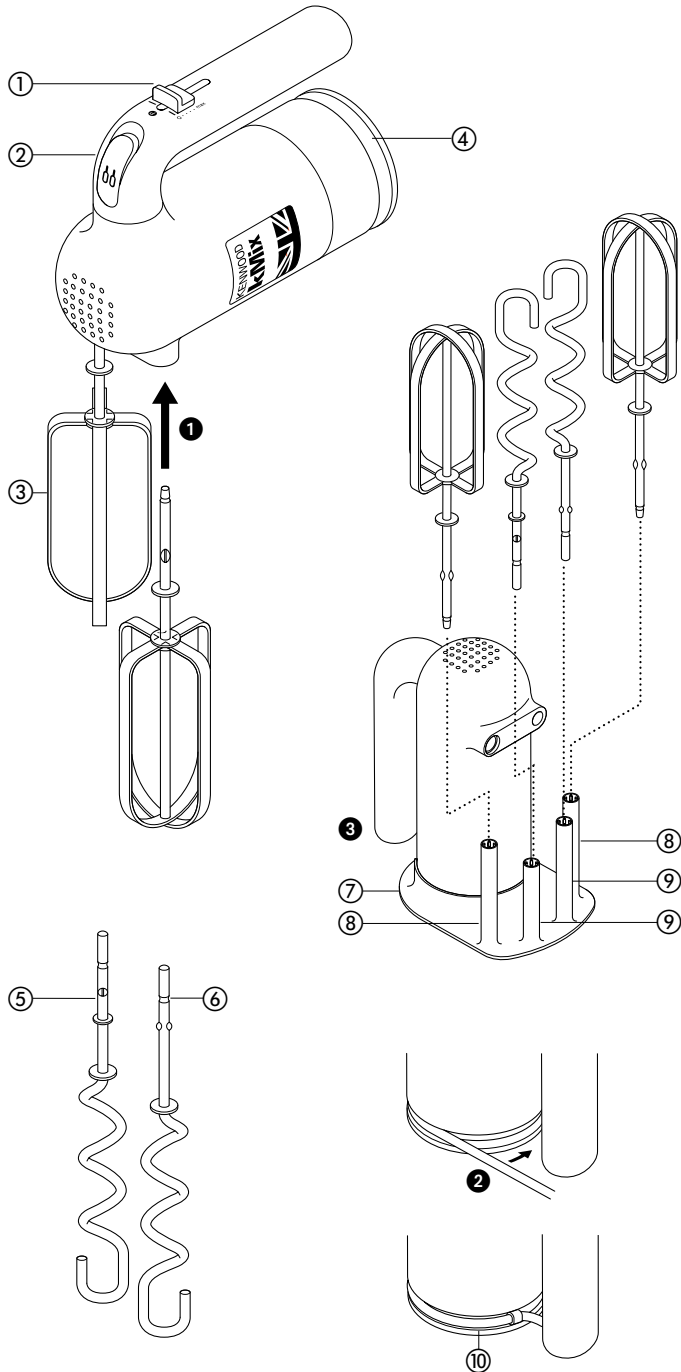
HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE

132058/1





## safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Ensure the cord is fully unwound from the cord wrap before using the handmixer.
- Never put the handmixer body in water or let the cord or plug get wet.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Never use a damaged handmixer. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Always unplug the appliance when not in use, before fitting or removing parts or before cleaning.
- Appliances 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 use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

### **before plugging in**

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the rear of your handmixer.

### **Important – UK only**

- The wires in the cord are coloured as follows:  
Blue = Neutral, Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 3A approved (BS1362) fuse.

### **Note:**

- For non-rewireable plugs the fuse cover **MUST** be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be DESTROYED IMMEDIATELY. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a 13A socket outlet.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

### **before using your handmixer for the first time**

- Wash the parts see 'care and cleaning'.

### **key**

- ① speed switch
- ② tool release button
- ③ beaters
- ④ cord wrap
- ⑤ kneader with additional collar
- ⑥ kneader without additional collar
- ⑦ work top storage unit
- ⑧ beater storage pillars
- ⑨ kneader storage pillars
- ⑩ cord tidy

### **to use your handmixer**

- 1 Unwrap the cord from the cord wrap ④ and make sure the speed switch ① is in the off "O" position.
- 2 Insert the beaters or kneaders ① – turn and push until a positive click is felt.

**Important:** The kneader with the additional collar ⑤ will only fit into the larger socket.

- 3 Plug in.
  - 4 With the ingredients in a bowl of an appropriate size, place the beaters/kneaders into the bowl.
  - 5 Pull the speed switch ① backwards to reach the desired speed (the first dot on the handmixer body is the slowest speed setting). Line up the dot on the side of the speed switch with the corresponding speed.
- As the mixture thickens, increase the speed.
  - If the machine starts to slow or labour, increase the speed.
  - Move the speed switch forwards to the pulse "P" position to operate the motor at maximum speed. The motor will operate for as long as the pulse is held in position.

- 6 When the mixture has reached the desired consistency, return the speed switch ① to the off “O” position and then lift the beaters/kneaders out of the bowl.
- 7 To remove the tools, make sure the speed switch ① is in the off “O” position and unplug the handmixer. Press the tool release button ②. Hold onto the tool shafts when ejecting the tools.

### Important:

- **kneaders only** - when making bread dough we recommend that the dough load does not exceed 450g flour.

- To protect your handmixer, do not use it for longer than 3 minutes in any 5 minute period with doughs, heavy cake mixtures, etc. Switch it off as soon as you have got the right consistency.

### hints

- When creaming for cake mixtures, use butter or margarine at room temperature or soften before use.
- To avoid overloading your mixing bowl, select one of an appropriate size.
- Large quantities and thick mixtures may require a longer mixing time.
- When whipping cream, use of a high-sided bowl is recommended to minimise splashing.

## Recommended speeds for beaters and kneaders

Please note that these are recommendations only and the speed you select may depend upon the bowl size, quantities, the ingredients you are mixing and personal preference.			
Gradually increase to the recommended speeds below.			
Food type	Recommended maximum quantities	Recommended speeds	Approximate times
<b>Beaters</b>			
Egg whites	8	4 – 5	3 minutes
Cream	500ml	1 – 5	4 minutes
Whisked sponge	3 egg mix	4 – 5	5 minutes
All in one cake mixes	600g total mix	1 – 5	1½ - 2 minutes
Batter	800ml	4 – 5	1 minute
Rubbing fat into flour	250g flour	1 – 2	3 minutes
Adding water to combine pastry ingredients		1	1 minute
Fruit cake	900g total mix		
Creaming fat and sugar		5	4 minutes
Folding in flour, fruit, etc.		1 – 2	1 minute
Royal icing	4 egg mix	1 – 5	5 – 6 minutes
<b>Kneaders</b>			
Bread	450g flour	1 – 5	2 – 3 minutes Re-knead 30 – 45 seconds

## care and cleaning

- Always switch off, unplug and remove the beaters or kneaders before cleaning.
- Never put the handmixer body in water or let the cord or plug get wet.
- Never use abrasives to clean parts.

### **beaters, kneaders**

- Wash by hand or in your dishwasher, then dry.

### **handmixer body**

- Wipe with a damp cloth, then dry.

## storage

- 1 Wrap the cord around the base of the handmixer ❷ and clip the cord together using the cord tidy.
- 2 Place the handmixer on its end into the worktop storage unit ❷, ensuring the plug and handle are facing away from the storage pillars ❸.
- 3 Store the beaters ❸ in the two outside storage pillars ❸.
- 4 Store the kneaders ❹ & ❺ in the two inside storage pillars ❹.

## service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- **If you experience any problems with the operation of the handmixer, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide or visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).**

### **UK**

If you need help with:

- using your appliance
  - servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood Customer Care on **023 9239 2333. Have your model number (e.g. HMX75) and date code (5 digit code e.g. 13L35) ready.** They are located on the rear of the power unit.

### ● **spares and attachments**

☎ call 0844 557 3653.

### **other countries**

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



**IMPORTANT INFORMATION FOR  
CORRECT DISPOSAL OF THE  
PRODUCT IN ACCORDANCE  
WITH THE EUROPEAN  
DIRECTIVE ON WASTE  
ELECTRICAL AND ELECTRONIC  
EQUIPMENT (WEEE)**

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

**guarantee (UK only)**

If your handmixer goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair or replace it free of charge provided:

- you have not misused, neglected or damaged it;
- it has not been modified (unless by Kenwood);
- it is not second-hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.

## Recipe

### white bread dough

10ml/2 tsp dried yeast (the type that requires reconstituting)

5ml/1 tsp sugar

250ml/9 fl.oz. warm water

450g/1 lb bread flour

5ml/1 tsp salt

15g/½ oz lard

- 1 Place the dried yeast, with the sugar and water, in a mixing bowl and leave to froth. The correct water temperature should be 43°C and can be achieved by mixing one third boiling water with two thirds cold water.
- 2 Add the remaining ingredients. Fit the kneaders to the handmixer, then combine the ingredients together on a low speed until the flour is incorporated. Then increase the speed and knead for approximately 2-3 minutes, until the dough is smooth and elastic. Cover with oiled cling film and leave the dough to rise in a warm place for 45-60 minutes.
- 3 Re-knead the dough on maximum speed for 30-45 seconds, keeping the kneaders in the mix.
- 4 Shape the dough into a loaf, or rolls, and place on greased baking trays. Cover with oiled cling film and leave somewhere warm until it has doubled in size.
- 5 Bake in a preheated oven at 230°C/450°F/Gas mark 8 for 20-25 minutes (for a loaf) or 10-15 minutes (for rolls). When ready, the dough should sound hollow when tapped on the base.

## troubleshooting guide

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Handmixer does not operate.	No Power.	Check appliance is plugged in. Check the fuse/circuit breaker in your home. If none of the above see "service and customer care".
Kneader cannot be fitted to socket.	Fitting kneader to wrong socket.	The kneader with the metal collar ⑤ will only fit into the larger socket. Insert the kneader - turn and push until a positive click is felt.
Handmixer starts to slow or labour during processing.	Speed selected too low. Recommended quantity exceeded.  Recommended 3 minute operating time exceeded.	Increase speed. Refer to recommended speed chart for speeds and quantities to process.  Do not operate for longer than 3 minutes in any 5 minute period with doughs or heavy cake mixes.
Excessive splashing or flour spray during processing.	Speed selected too high.  Bowl too shallow or too small for ingredients being processed.	Select a lower speed initially and increase as the mixture thickens. Select an appropriate sized mixing bowl.
Unable to remove tools from sockets.	Speed switch not in "O" position.	To remove the tools, make sure the speed switch is in the OFF "O" position and unplug the handmixer. Press the tool release button ②

## دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الخلاط اليدوي لا يعمل	لا توجد طاقة.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. تأكد من سلامة المنصهرات/قاطع الدائرة الكهربائية في منزلك. في حالة عدم حل المشكلة من خلال التلميحات السابقة، راجعي قسم "الصيانة وخدمة العملاء".
لا يمكن تركيب العجانة في المقبس.	تركيب العجانة مع مقبس غير صحيح.	العجانة ذات العنق المعدني ⑤ ستتناسب فقط المقبس الكبير. أدخلي العجانة - لفي مع الضغط حتى تشعرين بتعشيق جيد.
الخلاط اليدوي يبدأ في التشغيل ببطء أو يعاني أثناء التشغيل.	السرعة المحددة منخفضة جداً. تجاوز الحد الموصى به للكميات.	زدي سرعة التشغيل. راجعي جدول سرعات التشغيل والكميات الموصى عند المعالجة.
الخلاط اليدوي يبدأ في التشغيل ببطء أو يعاني أثناء التشغيل.	تجاوز الحد الموصى به للتشغيل وهو ٣ دقائق.	لا تشغلي الجهاز لفترة أطول من ٣ دقائق مستمرة كل ٥ دقائق وذلك مع الخلطات العجينة أو خلطات الكعكات الثخينة.
تتأثر شديد أو تطاير الدقيق أثناء المعالجة.	سرعة التشغيل المحددة عالية جداً. السلطانية المستخدمة ليست عميقة بالقدر الكافي أو صغيرة الحجم بالنسبة للمكونات التي تتم معالجتها.	اختراري سرعة منخفضة في البداية ثم زدي السرعة كلما ازداد الخليط في الكثافة. اختراري سلطانية بحجم مناسب.
لا يمكن إزالة الأداة من المقبس.	مفتاح السرعات غير موجه على موضع الإيقاف (O).	٧ لإزالة الأدوات، تأكدي من توجيه مفتاح السرعات في موضع الإيقاف (O) (OFF) ثم افصلي التيار الكهربائي عن الخلاط اليدوي. اضغطي على زر تحرير الأداة ②.



# وصفة التحضير

## عجين الخبز الأبيض

١. ١مل/ ٢ملعقة صغيرة خميرة جافة

(النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل):

٥مل/ ١ملعقة صغيرة سكر

٢٥٠مل ماء دافئ

٤٥٠ غرام دقيق خبز

٥مل/ ١ملعقة صغيرة ملح

١٥ غرام دهن حيواني

١ ضعي الخميرة المجففة مع السكر والماء داخل سلطانية الخلط واتركيها لحين تكون رغوة. درجة الحرارة الصحيحة يجب أن تكون ٤٣ درجة مئوية ويمكن الحصول عليها عن طريق خلط ثلث مقدار ماء مغلي مع ثلثي مقدار ماء بارد.

٢ أضيفي المكونات المتبقية. ركي العجانة في الخلاط اليدوي ثم اخلطي المكونات على سرعة بطيئة لحين تجانس الدقيق. ثم ارفعي السرعة وواصل العجن لمدة ٢ إلى ٣ دقائق حتى يصبح العجين ناعما ومرنا. غطي العجين بفيلم من البلاستيك مدهون بطبقة زيت واتركي العجين حتى يخمر (يرتفع) لمدة ٤٥ إلى ٦٠ دقيقة. ٣ أعيدي العجن على السرعة العالية لمدة ٣٠ إلى ٤٥ ثانية مع الإبقاء على العجانة داخل العجين.

٤ شكلي العجين في صورة أرغفة أو لفائف وضعيه فوق صينية خبز مدهونة بطبقة من الزيت. غطي العجين بفيلم من البلاستيك مدهون بطبقة زيت واتركيه في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه.

٥ اخبزي داخل فرن سابق التسخين على حرارة ٢٣٠ درجة مئوية - علامة الغاز ٨ - لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة (بالنسبة للرغيف) أو ١٠ إلى ١٥ دقيقة (بالنسبة للفايف). عندما ينضج العجين سيصبح مفرغا من الداخل وستشعرين بذلك عند شقه من القاعدة.



## الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.

- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

## معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

- **تلميحات**
- عند خلط السمن بالسكر في خلطات الكعكات، استخدمى الزبدة في درجة حرارة الغرفة أو لينيتها قبل الاستخدام.
- لتجنب التخميل الزائد للسلطانية، اختاري سلطانية بحجم مناسب.
- الكميات الكبيرة والخلطات الثخينة قد تتطلب فترة خلط أطول.
- عند خفق القشدة، استخدمى سلطانية بحافة مرتفعة لتقليل تطاير المكونات.

## السرعات الموصى بها للخفاقة والعجانة

يرجى الملاحظة بأن هذه السرعات موصى بها فقط وأن السرعة التي تختارينها تعتمد على حجم السلطانية والكميات والمكونات التي تقومين بخلطها وأيضاً وفقاً لتفضيلاتك الشخصية. ارفعي السرعة تدريجياً حتى الوصول إلى السرعة الموصى بها المشار إليها أدناه.			
نوع الطعام	الحد الأقصى للكميات الموصى بها	السرعات الموصى بها	الزمن التقريبي
<b>الخفاقة</b>			
بياض البيض	٨	٥ - ٤	٣ دقائق
القشدة	٥٠٠ مل	٥ - ١	٤ دقائق
الخليط الأسفنجي	خليط ٣ بيضات	٥ - ٤	٥ دقائق
خلطات الكعكات الجاهزة	خلطة ٦٠٠ غرام إجمالياً	٥ - ١	١.٥ - ٢ دقيقة
المخفوقات	٨٠٠ مل	٥ - ٤	١ دقيقة
هرس السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات كعكة الفواكه	٢٥٠ غرام دقيق	١ - ٢ ١	٣ دقائق ١ دقيقة
مزج السمن مع السكر طبي الدقيق والفاكهة.. الخ	خلطة ٩٠٠ غرام إجمالياً	٥ ١ - ٢	٤ دقائق ١ دقيقة
سكر الزينة	خليط ٤ بيضات	٥ - ١	٥ - ٦ دقائق
<b>العجانة</b>			
الخبز	٤٥٠ غرام دقيق	٥ - ١	٢ - ٣ دقائق
إعادة عجن لمدة ٣٠ - ٤٥ ثانية			

## التنظيف

- أوقفى دائماً تشغيل الجهاز، أفصليه عن مصدر التيار الكهربى وأزيلي المضرب أو العجانة قبل إجراء عمليات التنظيف.
- يحذر غمر جسم الخفاقة اليدوية في الماء أو تعرض السلك الكهربى أو القابس للبلل.
- يحذر استخدام مواد كاشطة لتنظيف الأجزاء.

### المضرب، العجانة

- غسل بالأيدي أو في غسالة الأطباق ثم التجفيف.

### جسم الخلاط اليدوي

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.

## التخزين

- ١ لفى السلك الكهربى حول قاعدة الخلاط اليدوي ② ثم اشبكيه بواسطة مشبك السلك الكهربى.
- ٢ ضعي نهاية الخفاقة اليدوية على وحدة التخزين الأفقية ⑦، مع التأكد من مواجهة القابس والمقبض بعيداً عن أعمدة التخزين ③.
- ٣ خزني الخفاقة ③ في عمودي التخزين الخارجيين ⑧.
- ٤ خزني العجانتين ⑤ و ⑥ في عمودي التخزين الداخليين ⑨.

- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

٥ اسحب مفتاح السرعات ① للخلف لحين الحصول إلى السرعة المطلوبة (أول نقطة على جسم الخلاط اليدوي تمثل السرعة البطيئة). حاذي النقطة الموجودة على جانب مفتاح السرعات مع السرعة المقابلة.

● كلما كانت كثافة الخليط كثيفة يمكنك زيادة السرعة.

● إذا بدأ الجهاز في العمل ببطء أو بعناء، ارفعي السرعة.

● حركي مفتاح السرعات للأمام حتى موضوع التشغيل النبضي (P) لتشغيل الموتور على السرعة القصوى. يعمل الموتور في وضع التشغيل النبضي طالما بقي مفتاح السرعات موجهاً في هذا الموضع.

٦ عند وصول الخليط إلى القوام المطلوب، أعيدي مفتاح السرعات ① إلى موضع الإيقاف (O) ثم ارفعي الخفاقة/العجانة خارج وعاء السلطانية.

٧ لإزالة الأدوات، تأكدي من توجيه مفتاح السرعات ① في موضع الإيقاف (O) ثم افصلي التيار الكهربائي عن الخلاط اليدوي. اضغطي على زر تحرير الأداة ②. امسكي محور دوران الأداة عند إزالتها.

هام:

● **العجانة فقط** - عند تحضير عجينة الخبز نوصي بألا يتجاوز وزن عجينة الخبز ٤٥٠ غرام من الدقيق.

● لحماية الخلاط اليدوي، لا تستخدمه لفترة أطول من ٣ دقائق مستمرة بعد كل فترة راحة قدرها ٥ دقائق وذلك مع العجين وخطات الكعكات الخفيفة وما شابه من هذا القوام. أوقف تشغيل الخلاط متى تم الحصول على القوام المطلوب.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

● تأكدي من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للخفاقة اليدوية.

● يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل استخدام الخفاقة اليدوية للمرة الأولى

● اغسلي الأجزاء "راجع قسم التنظيف".

## الدليل

- ① مفتاح السرعات
- ② مفتاح تحرير الأداة
- ③ المضرب
- ④ موقع لف السلك
- ⑤ عجانة بعنق إضافي
- ⑥ عجانة بدون عنق إضافي
- ⑦ وحدة التخزين الأفقية
- ⑧ أعمدة تخزين المضرب
- ⑨ أعمدة تخزين العجانة
- ⑩ مشبك السلك الكهربائي

## لاستخدام الخفاقة اليدوية

١ فكي السلك الكهربائي من موضع لف السلك الكهربائي ④ وتأكدي من أن مفتاح السرعة ① موجه على موضع إيقاف التشغيل (O) (OFF).

٢ ركبتي الخفاقة أو العجانة ① - لف مع الضغط حتى تشعرين بتعشيق جيد.

هام: العجانة ذات العنق الإضافي ⑤ ستتناسب فقط بالمقبس الكبير.

٣ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.

٤ أثناء وضع المكونات داخل سلطانية بحجم مناسب، ضعي الخفاقة/العجانة في السلطانية.

## لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- تأكدي من فك كامل السلك الكهربائي عن موضع لف السلك قبل استخدام الخفاقة اليدوية.
- يحذر غمر جسم الخفاقة اليدوية في الماء أو تعرض السلك الكهربائي أو القابس للبلل.
- ابعدي الأصابع، الشعر، الملابس وأدوات المائدة بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- احذري ملامسة السلك لسطح ساخن أو تركه متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- لا تستخدم الخفاقة اليدوية في حالة تلفها. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم ز الخدمة ورعاية العملاء.
- لا تستخدم أي ملحقات غير معتمدة.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي دائماً في حالة عدم استخدامه، قبل تركيب أو فك الأجزاء أو قبل التنظيف.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.