

KENWOOD

English

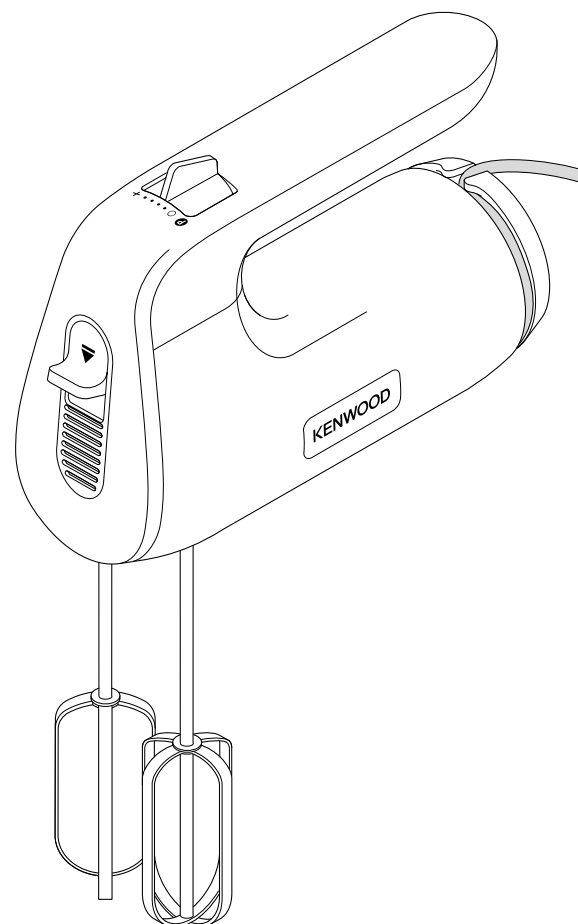
2 - 8

عربي

١٤ - ٩

TYPE: HMP50

instructions



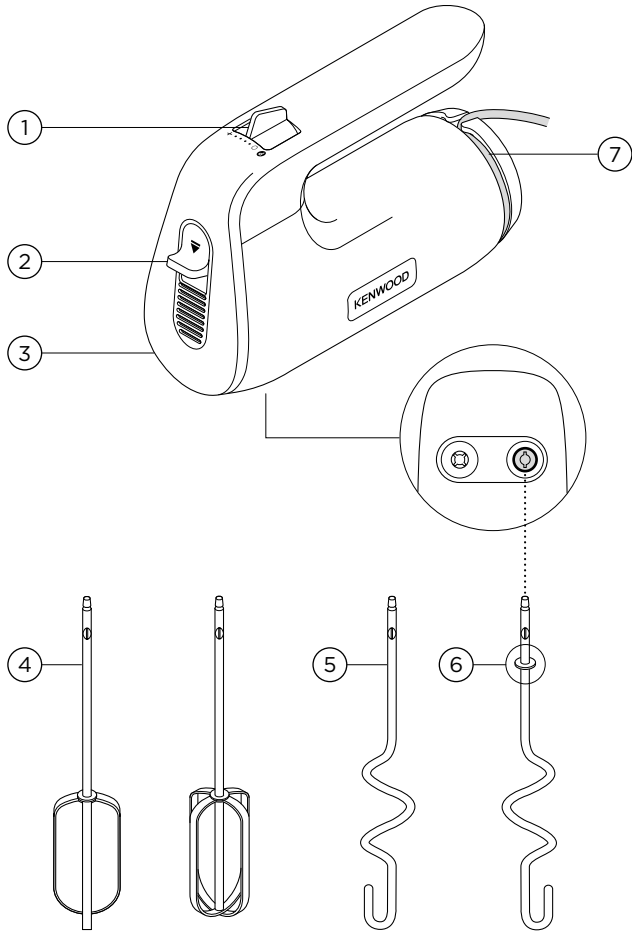
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com



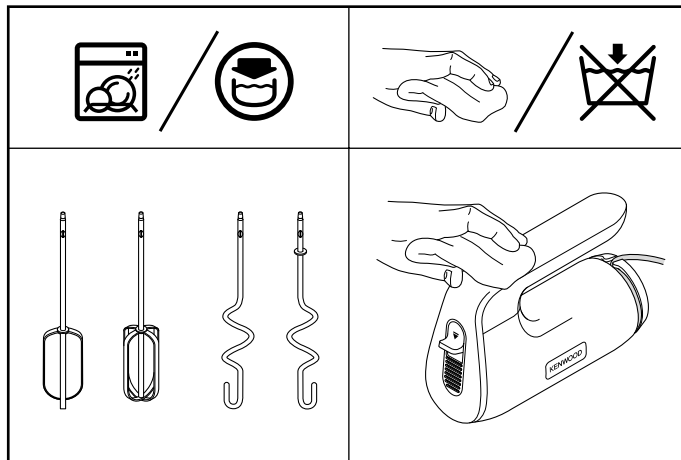
English



Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- **DO NOT process hot ingredients.**
- **Do not operate your appliance for longer than the times specified below without a rest period. Processing continuously for longer periods can damage your appliance.**

Function/Attachment	Maximum Operation Time	Rest Period Between Operations
Beaters	6 mins	Unplug the appliance and allow to cool down for 15 minutes
Kneaders Heavy cake mixes Bread doughs	3 mins	



- Never put the handmixer body in water or let the cord or plug get wet.
- Ensure the cord is fully unwound before using the handmixer.
- 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 switch off the appliance and disconnect from the power supply, if it is left unattended, before assembling, disassembling or 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.
- The rated power is based on the chopper attachment. Other attachments may draw less power.
- 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.

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.

Before plugging in

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

Important - Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral
Brown = Live.
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted and the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.

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 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 'cleaning').

Key


- ① Speed & Pulse selector
- ② Tool SureEject™
- ③ Mixer
- ④ Beaters
- ⑤ Kneader
- ⑥ Kneader with collar
- ⑦ Cord wrap

To Use Your Handmixer

- 1 Insert the beaters or kneaders - turn and push until a positive click is felt.

Important: check that the kneader with the metal collar is correctly fitted into the  socket (refer to illustration).

- 2 Plug in.
- 3 With the ingredients in a bowl of an appropriate size, place the beaters/kneaders into the bowl.
- 4 Plug in and select a speed (Refer to the recommended usage chart).

- As the mixture thickens, increase the speed.
 - If the machine starts to slow or labour, increase the speed.
 - Slide the speed selector to the (P) position to use in short bursts at maximum speed. Note: the motor will only operate for as long as the control is held in position.
- 5 When the mixture has reached the desired consistency, return the speed selector to the off 'O' position and then lift the beaters/kneaders out of the bowl.
 - 6 To remove the tools, make sure the speed selector is in the off 'O' position and unplug the handmixer. Slide the tool SureEject™ down to release the tools .

Note: When ejecting the tools hold the hand mixer over the bowl.

Important:

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

Cord Wrap ⑦




Wrap the cord round the heel of the handmixer, using the cleat to secure in place.




Hints and Tips

- 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.
- Switch it off as soon as you have got the right consistency.

Recommended Usage Chart

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		 MAX		 (Mins)
Beaters				
Egg whites		1 - 10 (30g-300g)	High - Max	1 - 3
Whipping Cream (Processing times may vary, depending on fat content of cream)		200 - 500 ml	Low - High	2 - 3
All-in-one cake mixes	Total weight	1.6kg	Low - High	1 - 2
Creaming Method Cake Mixes	Total weight	1.6kg	Low - High	4 - 5
Batter		1 litre	Max	1
Rubbing fat into flour		250g Flour weight	Min - Low	4
Adding water to combine pastry ingredients			Low	1
Fruit cake Creaming fat and sugar Folding in flour, fruit, etc.		900g Total weight	Max Min - Low	3 - 4 1

Food type		 MAX		 (Mins)
Kneaders				
Bread	Flour weight	450g	High - Max	2 - 3
	Total weight	750g	High - Max	2 - 3
		Re-knead after proving	High	30 - 45 secs

Optional attachment (not supplied in pack)

Mini chopper - refer to "Service and Customer Care" section to order.

Service and Customer Care

UK

If you need help with:

- using your handmixer or
- servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on **0345 222 0458** or visit www.kenwoodworld.com. **Have your model number (e.g. TYPE: HMP50) and date code (5 digit code e.g. 21T04) 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.
- 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 or the website specific to your Country.

- 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.

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
- 260ml warm water
- 450g bread flour
- 5ml/1 tsp salt
- 15g 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

Problem	Cause	Solution
Handmixer does not operate.	No power.	Check appliance is plugged in.
Kneader with collar cannot be inserted into socket.	Fitting kneader to wrong socket	The kneader with the collar will only fit into the  socket.
Handmixer starts to slow or labour during processing.	Speed selected too low.	Increase speed.
	Recommended quantity exceeded.	Refer to Recommended Usage Chart for speeds and quantities to process. Do not operate for longer than 3 minutes without a 15 minute rest period with doughs or heavy cake mixes.
Excessive splashing or flour spray during processing.	Speed selected too high.	Select a lower speed initially and increase as the mixture thickens.
	Bowl too shallow or too small for ingredients being processed.	Select an appropriate sized mixing bowl.
Unable to remove tools from sockets.	Speed selector not in 'O' position.	To remove the tools, make sure the speed selector is in the OFF "O" position and unplug the handmixer. Press the Tool SureEject™.
Pulse button does not operate	The motor will only operate for as long as the control is held in position.	Slide the speed selector to the (P) position to use in short bursts at maximum speed.

دليل اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الخلاط اليدوي لا يعمل.	لا توجد طاقة موصلة.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
لا يمكن إدخال العجانة ذات العنق داخل المقبس.	تركيب العجانة مع مقبس غير صحيح	العجانة ذات العنق تنلسب فقط المقبس ○.
الخلاط اليدوي يبدأ في التشغيل ببطء أو يعاني أثناء التشغيل.	السرعة المحددة منخفضة جداً.	زيدي سرعة التشغيل.
	تجاوز الحد الموصى به للكميات.	راجع جدول سرعات التشغيل والكميات الموصى عند المعالجة. لا تشغيلي الجهاز لفترة أطول من ٣ دقائق مستمرة دون إيقافه لمدة ١٥ دقيقة للراحة وذلك مع الخلطات العجين أو خلطات الكعكات الثخينة.
تتأثر شديد أو تطاير الدقيق أثناء المعالجة.	سرعة التشغيل المحددة عالية جداً.	الخلاط اليدوي لا يعمل. اختاري سرعة منخفضة في البداية ثم زيدي السرعة كلما ازداد الخليط في الكثافة.
	السلطانية المستخدمة ليست عميقة بالقدر الكافي أو صغيرة الحجم بالنسبة للمكونات التي تتم معالجتها.	اختاري سلطانية بحجم مناسب.
لا يمكن إزالة الأدوات من المقبس.	محدد السرعة غير موجه على موضع إيقاف التشغيل 'O'.	لإزالة الأدوات، تأكدي من أن محدد السرعة في وضع إيقاف التشغيل (O) «OFF» ثم أفصلي التيار الكهربائي عن الخلاط اليدوي. اضغطي على أداة SureEject™.
زر التشغيل النبضي لا يعمل	لن يعمل المحرك إلا إذا كان قرص التحكم في موضعه.	حركي محدد السرعة إلى وضع التشغيل النبضي (P) لاستخدامه لفترات قصيرة بالسرعة القصوى.



الصيانة ورعاية العملاء

- 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.

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.

- 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، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- صنع في الصين.

البلاستيك مدهون بطبقة زيت واطركي 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 واطركيه في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه.

٥ اخيزي 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 للفاائف). عندما

ينضج العجين سيصبح مفرغاً من

الداخل وستشعرين بذلك عند شقه

من القاعدة.

وصفة التحضير

عجين الخبز الأبيض

١٠ مل/٢ ملعقة صغيرة خميرة جافة (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل):

٥ مل/١ ملعقة صغيرة سكر

٢٦٠ مل ماء دافئ

٤٥٠ غرام دقيق خبز

٥ مل/١ ملعقة صغيرة ملح

١٥ غرام دهن حيواني

١ ضعي الخميرة المجففة مع السكر

والماء داخل سلطانية الخلط واطركيها

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. ركبي

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 ناعماً

ومرناً. غطي العجين بفيلم من

جدول توصيات الاستخدام

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	 MAX		 (الزمن بالدقائق)
الخفاقة			
بياض البيض	١-١ ٠.٣-٠.٣ جرام	مرتفعة - الحد الأقصى	١ - ٣
القشدة المخفوقة (تختلف أوزنة المعالجة وفقاً لدرجة الدهون في القشدة)	٢٠٠ - ٥٠٠ مل	منخفضة - مرتفعة	٢ - ٣
خلطات الكعكات الجاهزة	١.٦ كيلوغرام	منخفضة - مرتفعة	١ - ٢
طريقة الخلطات الكريمية خلطات الكيك	١.٦ كيلوغرام	منخفضة - مرتفعة	٤ - ٥
المخفوقات	١ لتر	الحد الأقصى	١
هرس السمن مع الدقيق إضافة الماء لدمج مكونات المعجنات كعكة الفواكه	٢٥٠ جرام وزن الدقيق	الحد الأدنى - منخفضة منخفضة	٤ ١
مزج السمن مع السكر طي الدقيق والفاكهة إلخ	٩٠٠ جرام الوزن الإجمالي	الحد الأقصى الحد الأدنى - منخفضة	٣ - ٤ ١
الخبز	٢٥٠	مرتفعة - الحد الأقصى	٢ - ٣
	٩٠٠	مرتفعة	
		أعيدي العجن بعد التخمير *	٣٠ - ٤٥ ثانية

ملحق اختياري (لا يتم تزويده مع صندوق البيع)
المفرمة الصغيرة - راجعي قسم (الصيانة ورعاية العملاء) لطلبها.

- إذا تم قطع مقبس غير قابل لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة به، فيجب تدميره على الفور. إذا تم إدخال قابس غير قابل لإعادة التمديد عن غير قصد في مخرج المقبس، فقد قد ينشأ خطر حدوث صدمة كهربائية.
- 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 محدد السرعة والنفض
- ② أداة SureEject™
- ③ الخلاط
- ④ المضرب
- ⑤ العجانة
- ⑥ العجانة ذات العنق
- ⑦ ملف السلك

استخدام الخلاط اليدوي

١ ركب الخفاقة أو العجانة - لفي مع الضغط حتى تشعرين بتعشيق جيد.

هام: تأكدي من تركيب العجانة ذات العنق المعدني على نحو صحيح في المقبس ○ (راجع الرسم التوضيحي).

٢ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.

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

٤ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وحددي السرعة المطلوبة (راجع جدول الاستخدامات الموصى بها).

- كلما كانت كثافة الخليط كثيفة يمكنك زيادة السرعة.
- إذا بدأ الجهاز في العمل ببطء أو بعناء، ارفعي السرعة.

• حركي محدد السرعة إلى وضع التشغيل النبضي (P) لاستخدامه لفترات قصيرة بالسرعة القصوى.

ملاحظة: لن يعمل المحرك إلا إذا كان قرص التحكم في موضعه.

٥ عند وصول الخليط إلى القوام المطلوب، أعيدي محدد السرعة إلى موضع إيقاف التشغيل «O» ثم ارفعي الخفاقة/العجانة خارج السلطانية.

٦ لإزالة الأدوات، تأكدي من توجيه محدد السرعة في موضع إيقاف التشغيل «O» ثم افصلي التيار الكهربائي عن الخلاط اليدوي. حركي أداة SureEject™ لأسفل لتحرير الأدوات ②.

ملاحظة: عند إخراج الأدوات، أمسكي الخلاط اليدوي فوق السلطانية.

هام:

- العجانة فقط - عند تحضير عجين الخبز نوصي بالآلة يتجاوز وزن عجين الخبز ٤٥٠ غرام من الدقيق.

ملف السلك ⑦

لفي السلك حول كعب الخلاط اليدوي، باستخدام الشفة لتثبيتته في مكانه.

تلميحات ونصائح

- عند خلط السمن بالسكر في خلطات الكعكات، استخدممي الزبدة في درجة حرارة الغرفة أو لينيتها قبل الاستخدام.
- لتجنب التحميل الزائد للسلطانية، اختاري سلطانية بحجم مناسب.
- الكميات الكبيرة والخلطات الثخينة قد تتطلب فترة خلط أطول.
- عند خفق القشدة، استخدممي سلطانية بحافة مرتفعة لتقليل تطاير المكونات.
- أوقفي تشغيل الخلاط متى تم الحصول على القوام المطلوب.

- لا تستخدمى أية ملحقات غير معتمدة.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربى، إذا ترك بدون مراقبة، قبل التجميع أو التفكيك أو 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.
- تستند القوة المقدره إلى ملحق القطاعة. قد تستهلك الملحقات الأخرى طاقة أقل.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربى بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

التنظيف

- أوقفى دائماً تشغيل الجهاز، افصليه عن مصدر التيار الكهربى وأزيلي المصرب 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.

قبل التوصيل بمصدر التيار الكهربى

- تأكدي من تطابق مواصفات التيار الكهربى لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.

هام - المقبس والمنصهر الكهربى

- اللون الأسلاك الموجودة في السلك الكهربى هي كالتالى:

أزرق = متعادل

بنى = كهرباء حية

- إذا كان القابس المزود في جهازك به مصهر مُركب وتعطل هذا المصهر، فيجب استبداله بمصهر مماثل له بنفس تقدير الأمبيرية.

ملاحظة:

- بالنسبة إلى المقابس غير القابلة لإعادة تركيب الأسلاك الجديدة بها، يجب إعادة تثبيت غطاء المنصهر الكهربى عند استبداله. في حالة فقد غطاء المنصهر الكهربى، يجب عدم استخدام المقبس إلا أن يتم الحصول على بديل. يتم تحديد غطاء المنصهر الكهربى الصحيح حسب اللون ويمكن الحصول على بديل من مركز صيانة متخصص معتمد لدى Kenwood (يرجى مراجعة قسم الخدمة).

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

لسلامتك

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- اخلع كل مواد التغليف وأي ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربى أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لا تستخدمى مكونات ساخنة أثناء التحضير.
- لا تستخدمى الجهاز لأزمنة أطول من تلك الموضحة أدناه دون السماح بفترات الراحة. استمرارية معالجة المزيد من المكونات لفترة زمنية أطول قد يتسبب في تلف الجهاز.

الوظيفة/ الملحق	الحد الأقصى لزمان التشغيل	فترات الراحة بين مرات التشغيل
الخفاقة	٦ دقائق	افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربى واترايه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة
العجائن خططات الكعكات الثخينة عجين الخبز	٣ دقائق	

- يحذر غمر الخلاط اليدوي في الماء أو تعرض السلك الكهربى أو القابس للبلل.
- تأكدي من أن السلك مفكوك بالكامل قبل استخدام الخلاط اليدوي.
- ابعدى الأصابع، الشعر، الملابس وأدوات المائدة بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- احذري ملامسة السلك لسطح ساخن أو تركه متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- لا تستخدمى الخلاط اليدوي في حالة تلفه، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الخدمة ورعاية العملاء.