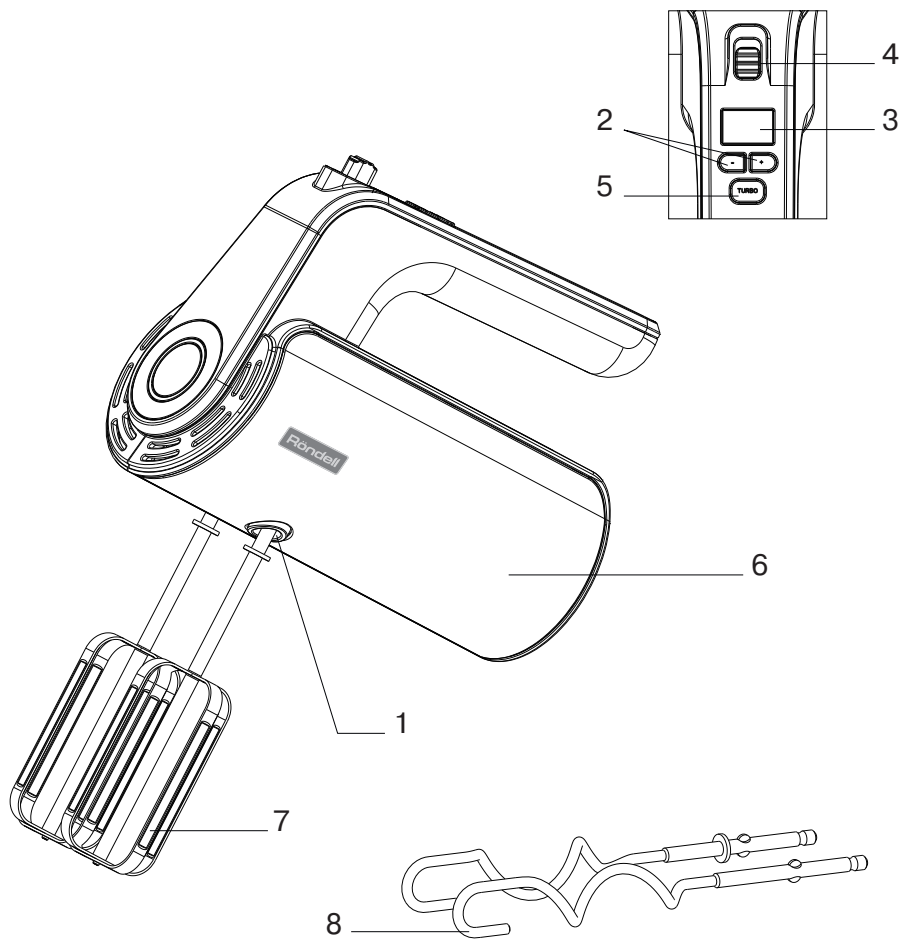




RDE-1350



МИКСЕР
MIXER
RDE-1350

GB	MANUAL INSTRUCTION	4
DE	DIE BETRIEBSANWEISUNG	7
RUS	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	11

ENGLISH

MIXER RDE-1350

The mixer is intended for mixing liquids, making sauces and desserts (whipped cream, puddings, cocktails, mayonnaise) and for kneading dough.

DESCRIPTION

1. Dough hooks/beaters installation sockets
2. Speed switch buttons «-/+»
3. LED-display
4. «OFF/ON» switch
5. «TURBO» button (Turbo)
6. Mixer
7. Beating/mixing attachments (beaters)
8. Dough hooks

SAFETY MEASURES

Before using the unit, read this manual carefully and keep it for future reference.

Use the unit for intended purposes only, as specified in this manual. Mishandling of the unit may lead to its breakage and cause harm to the user or damage to property.

- Before switching the unit on, make sure that voltage of the mains corresponds to unit operating voltage.
- Before using the unit, examine the power cord closely and make sure that it is not damaged. Do not use the unit if you find any damage.
- Provide that the power cord does not contact with hot surfaces and sharp furniture edges. Avoid damaging the isolation of the power cord.
- Do not use the unit near heat sources or open flame.
- Use only the beaters and dough hooks supplied.
- Before using the unit for the first time thoroughly wash all the removable attachments.
- **Do not touch the rotating parts of the unit. Do not let hair or free hanging clothes get into the rotation area.**
- Do not use the beaters and attachments for mixing hard ingredients, such as hard butter or frozen dough.
- Before using the mixer, make sure that the attachments are installed properly and fixed.
- Do not use a beater and a dough hook at the same time.
- Before installing the attachments, make sure that the power plug is not inserted into the mains socket.
- Before plugging the mixer into the mains, make sure that the «OFF/ON» switch (4) is set to «OFF».
- Do not remove or install the attachments during the unit operation.
- Do not use the unit outdoors.

Maximal continuous operation time is no longer than 10 minutes; make at least a 10 minute break before switching the unit on again.

- After mixer operation, switch it off, pull the power plug out of the mains socket and remove the attachments.
- Do not immerse the unit body and base, the power plug or the power cord into water or any other liquids. If the unit is dropped into water, unplug it immediately and only then take the unit out of the water.
- Do not touch the mixer body and base, the power cord and the power plug with wet hands.
- Do not block the ventilation openings on the unit body; this may lead to the electric motor overheating.
- Never leave the plugged-in mixer unattended. Always unplug the unit before cleaning or when you are not using it.
- Never pull the power cord when disconnecting the unit from the mains, take the power plug and carefully remove it from the mains socket.
- Clean the mixer regularly.
- This unit is not intended for usage by children.
- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during mixer operation.
- Do not leave children unattended to avoid them using the unit as a toy.
- Place the unit out of reach of children during breaks in the mixer operation.
- The unit is not intended to be used by people with physical, sensory or mental disabilities (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as packaging, unattended.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film.

Danger of suffocation!

- Periodically check the power cord and the plug isolation for damages.
- Do not use the unit if the power cord or plug is damaged, if the unit works improperly or after it was dropped.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center at the contact addresses given in the warranty certificate and on the website www.rondell.ru.
- To avoid damages, transport the unit in original packaging only.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY. ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.

BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage at low temperature, keep it for at least three hours at room temperature before switching on.

- Unpack the unit and remove any stickers that can prevent unit operation.
- Check the unit for damages; do not use it in case of damages.
- Make sure that the operating voltage of the unit corresponds to the voltage of your mains.
- Wash the attachments (7, 8) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.
- Clean the mixer body (6) with a soft, slightly damp cloth and then wipe it dry.

ATTACHMENTS

Beating/mixing attachments (beaters) (7)

Use the beaters (7) for beating cream and egg white, making biscuit dough, puddings, cocktails, whipped cream, mayonnaise, puree and sauces.

Dough hooks (8)

Use for kneading «heavy» dough and mixing minced meat.

Note:

- Do not use the beater (7) and the dough hook (8) at the same time.

UNIT CONTROL

- Use the speed switch buttons «-/+» (2) to select the desired attachment rotation speed «1, 2, 3, 4, 5».
- The mixer speed and operation time are shown in minutes on the display (3).

RECOMMENDATIONS ON CHOOSING OPTIMAL OPERATION MODES

The mixer has 5 speed modes «1, 2, 3, 4, 5».

Recommendations on choosing speed mode

Speed	Description
1	Optimal initial speed for mixing dry ingredients.
2	Optimal initial speed for mixing liquid ingredients and salad dressings.
3	Optimal speed for making cake and cookie dough, and bread dough.
4	Optimal speed for beating butter with sugar, making desserts etc.
5	Optimal speed for beating eggs, making frosting, whipped cream, making cocktails, potato mash etc.

- Use the «TURBO» button (5) to start the mixer at max speed.

USING THE UNIT

- Make sure that the mixer is unplugged from the mains, and the «OFF/ON» switch (4) is set to «OFF».
- Insert the beaters (7) or the dough hooks (8) into corresponding mixer sockets (1) and slightly turn them until they are fixed in the correct position with clicking.
- Both attachments should be properly secured in the mixer sockets.
- Immerse the attachments into the ingredient mixture.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the mixer on using the «OFF/ON» switch (4) and select the desired attachment rotation speed «1, 2, 3, 4, 5» by tapping the «+» button (2).
- Press and hold down the «TURBO» button (5) to operate the unit at maximum rotation speed.
- When you reach the desired consistency, set the speed to «0» by tapping the «-» button (2), wait for the attachments to stop, and unplug the unit.
- Extract the beaters (7) or the dough hooks (8) from the attachment sockets to install the dough hooks/beaters (1).

Notes:

- Select the mixing speed depending on the type of ingredients. Always start operation at the low speed and then gradually increase it. As the mixture becomes thicker or more homogeneous during mixing, increase the power by switching to a higher speed.
- Maximal continuous operation time is no longer than **10 minutes**; make at least a **10 minute** break before switching the unit on again.
- Let the unit cool down to room temperature.
- Do not block the ventilation openings on the unit body, this may lead to the electric motor overheating.

ENGLISH

Food processing recommendations

Used attachments: dough hooks (8)		
Kneading	Capacity	Duration
Yeasted dough	no more than 500 g of flour	5 minutes
Used attachments: beating/mixing attachments (beaters) (7)		
Beating/mixing	Capacity	Duration
Waffles and pancake dough	About 750 g	3 minutes
Liquid sauces, cream and soups	About 750 g	3 minutes
Mayonnaise	Maximum 3 egg yolks	5 minutes
Mashed potatoes	Maximum 750 g	3 minutes
Whipped cream	Maximum 500 g	5 minutes
Beating egg whites	Maximum 5 egg yolks	3 minutes
Cake mixture	About 750 g	3 minutes

Note: all data in this table are given as recommendations.

CLEANING AND CARE

- Switch the mixer off and unplug it.
- Extract the beaters (7) or the dough hooks (8) from the attachment sockets to install the dough hooks/beaters (1).
- Wash the attachments (7, 8) with warm water and a neutral detergent, then dry them.
- Clean the mixer body (6) with a soft damp cloth and then wipe it dry.
- Do not immerse the mixer body (6), power cord and power plug into water or any other liquids.
- Provide that no liquids get into the mixer body (6).
- Use neutral detergents to remove dirt; do not use metal brushes, abrasive detergents and solvents.

STORAGE

- Clean the unit before taking it away for storage.
- Do not wind the power cord around the unit body.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

DELIVERY SET

Mixer – 1 pc.
 Beaters – 2 pcs.
 Dough hooks – 2 pcs.
 Instruction manual – 1 pc.
 Warranty certificate – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50-60 Hz
 Rated input power: 350 W
 Maximal power: 800 W

RECYCLING



For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with usual household waste after the service life expiration; apply to specialized centers for further recycling.

The waste generated during the disposal of the unit is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a preliminary notification due to which insignificant differences between the manual and product may be observed. If the user reveals such differences, please report them via e-mail info@rondell.ru for receipt of an updated manual.

Unit operating life is 3 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



This product conforms to the EMC Directive 2014/30/EU and to the Low Voltage Directive 2014/35/EU.

MIXER RDE-1350

Der Mixer ist zum Mixen von Flüssigkeiten, Zubereiten von Soßen und Desserts (Schlagsahne, Pudding, Cocktails, Mayonnaise) sowie zum Teigneten bestimmt.

BESCHREIBUNG

1. Aufstellbuchsen für Teigknetaufsätze/Besen
2. Geschwindigkeitsumschalttasten «-/+»
3. LED-Bildschirm
4. «OFF/ON»-Schalter
5. «TURBO»(Turbo)-Taste
6. Mixer
7. Schlagbesenaufsätze zum Schlagen/Mixen
8. Teigknetaufsätze

SICHERHEITSAßNAHMEN

Vor der ersten Nutzung des Elektrogeräts lesen Sie diese Betriebsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese für weitere Referenz auf.

Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsmäßig und laut dieser Betriebsanleitung. Nicht ordnungsgemäße Gerätenutzung kann zu seiner Störung führen und einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vor dem Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts und die Netzspannung übereinstimmen.
- Vor der Gerätenutzung prüfen Sie das Netzkabel aufmerksam und vergewissern Sie sich, dass es nicht beschädigt ist. Bei der Feststellung von Beschädigung benutzen Sie das Gerät nicht.
- Vermeiden Sie die Berührung des Netzkabels mit heißen Oberflächen und scharfen Möbelkanten. Vermeiden Sie die Beschädigung der Netzkabelisolierung.
- Benutzen Sie das Gerät in keiner direkten Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- Benutzen Sie nur die mitgelieferten Besen und Aufsätze.
- Spülen Sie alle abnehmbaren Aufsätze vor der Erstrnutzung gründlich aus.
- **Es ist nicht gestattet, drehende Geräteteile zu berühren. Halten Sie Haar oder frei hängende Kleiderstücke vom Drehbereich fern.**
- Es ist nicht gestattet, die Besen und die Aufsätze zum Mixen von harten Zutaten, wie, zum Beispiel, harte Milchbutter oder gefrorenen Teig, zu benutzen.
- Vergewissern Sie sich vor der Nutzung des Mixers, dass die Aufsätze richtig aufgestellt und befestigt sind.
- Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen und den Teigknetaufsatz gleichzeitig zu benutzen.

- Vergewissern Sie sich vor dem Aufstellen der Aufsätze, dass der Netzstecker an keine Steckdose angeschlossen ist.
 - Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Mixers ans Stromnetz, dass der Ein-/Aus-Schalter «OFF/ON» (4) auf AUS («OFF»)-Position gestellt ist.
 - Es ist nicht gestattet, die Aufsätze während des Gerätebetriebs aufzustellen und abzunehmen.
 - Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Der maximale Dauerbetrieb beträgt nicht mehr als 10 Minuten, schalten Sie das Gerät nicht früher als nach 10 Minuten wieder ein.**
- Schalten Sie den Mixer nach dem Betrieb aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus und trennen Sie die Aufsätze ab.
 - Tauchen Sie nie das Gehäuse und den Untersatz des Geräts, das Netzkabel oder den Netzstecker des Geräts ins Wasser oder andere Flüssigkeiten. Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus, erst danach holen Sie das Gerät aus dem Wasser.
 - Berühren Sie das Gehäuse und den Untersatz des Mixers, das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen nicht.
 - Sperren Sie die Luftöffnungen am Gerätegehäuse nicht ab, das kann zur Überhitzung des Elektromotors führen.
 - Lassen Sie den ans Stromnetz angeschlossenen Mixer nie unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie Reinigung vornehmen oder die Aufsätze ersetzen möchten, sowie wenn Sie es nicht benutzen.
 - Wenn Sie das Gerät vom Stromnetz abtrennen, ziehen Sie das Netzkabel nicht, halten Sie den Netzstecker und ziehen Sie diesen aus der Steckdose vorsichtig heraus.
 - Reinigen Sie den Mixer regelmäßig.
 - Dieses Gerät soll von Kindern nicht verwendet werden.
 - Lassen Sie Kinder das Gerät und das Netzkabel während des Mixerbetriebs nicht berühren.
 - Kinder sollen beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
 - Während der Pausen im Mixerbetrieb stellen Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
 - Dieses Gerät ist für Personen (darunter Kinder) mit Körper-, Nerven- und Geistesstörungen oder Personen ohne ausreichende Lebenserfahrung und Kenntnisse nicht geeignet, wenn sie sich unter Aufsicht keiner für ihre Sicherheit verantwortlichen Person befinden oder keine entsprechenden Gerätenutzungsanweisungen bekommen haben.

DEUTSCH

- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

Achtung! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**

- Prüfen Sie das Netzkabel und den Netzstecker regelmäßig auf Beschädigungen der Isolierung.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt sind, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder heruntergefallen ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, soll es vom Hersteller, Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzunehmen, bei der Feststellung von irgendwelchen Beschädigungen oder im Sturzfall trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst an die am Garantieschein und auf der Webseite www.rondell.ru angegebenen Kontaktadressen.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT. KOMMERZIELLE NUTZUNG UND VERWENDUNG DES GERÄTS IN BETRIEBSBEREICHEN UND ARBEITSRÄUMEN IST VERBOTEN.

VOR DER ERSTEN NUTZUNG

Falls das Gerät bei niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es bei der Raumlufttemperatur nicht weniger als drei Stunden *bleiben*.

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus und entfernen Sie alle Aufkleber, die seinen Betrieb stören.
- Prüfen Sie die Ganzheit des Geräts; wenn Störungen auftreten, benutzen Sie das Gerät nicht.
- Vergewissern Sie sich, dass die Betriebsspannung des Geräts und die Netzspannung übereinstimmen.
- Waschen Sie die Aufsätze (7, 8) mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel, spülen und trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie das Mixergehäuse (6) mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie es.

AUFSÄTZE

Besenaufsätze zum Schlagen/Mixen (7)

Benutzen Sie die Besenaufsätze (7) zum Schlagen von Sahne und Eiweiß, sowie zum Zubereiten von Biskuitteig, Puddings, Cocktails, Creme, Mayonnaise, Püree und Soßen.

Teigknetaufsätze (8)

Benutzen Sie diese zum Anrühren von „schwerem“ Teig und Umrühren von Hackfleisch.

Anmerkung:

- *Es ist nicht gestattet, den Schlagbesenaufsatz (7) zusammen mit dem Teigknetaufsatz (8) zu benutzen.*

GERÄTESTEUERUNG

- Mit den Geschwindigkeitsumschalttasten «-/+» (2) können Sie die gewünschte Aufsatzdrehgeschwindigkeit «1, 2, 3, 4, 5» wählen.
- Information über die Mixergeschwindigkeit und -betriebszeit wird in Minuten auf dem Bildschirm angezeigt (3).
- Mit der «TURBO»-Taste (5) wird der Mixer mit maximaler Geschwindigkeit eingeschaltet.

GERÄTENUTZUNG

- Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker an keine Steckdose angeschlossen ist und der Ein-/Aus-Schalter «OFF/ON» (4) auf «OFF» gestellt ist.
- Setzen Sie die Besen- (7) oder Teigknetaufsätze (8) in die entsprechenden Aufstellbuchsen am Mixer (1) ein und drehen Sie sie leicht bis zum Einrastklicken in ihrer richtigen Position.
- Beide Aufsätze müssen sicher in den Löchern des Mixers befestigt werden.
- Tauchen Sie die Aufsätze in die Zutatenmischung.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
- Schalten Sie den Mixer mit dem Ein-/Aus-Schalter «OFF/ON» (4) ein und wählen Sie die gewünschte Aufsatzdrehgeschwindigkeit aus «1, 2, 3, 4, 5» durch wiederholtes Drücken der Taste «+» (2).
- Beim Drücken und Halten der «TURBO»-Taste (5) wird das Gerät mit maximaler Geschwindigkeit betrieben.
- Nach dem Erreichen gewünschter Konsistenz stellen Sie die Geschwindigkeit auf «0» durch wiederholtes Drücken der Taste «-» (2), warten Sie ab, bis die Aufsätze stoppen, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- Drücken Sie die Taste (1) zum Entfernen der aufgestellten Aufsätze (7 oder 8).
- Entfernen Sie die Besen- (7) oder die Teigknetaufsätze (8) von den Aufstellbuchsen für Teigknetaufsätze/Besen (1).

Anmerkungen:

- Stellen Sie die *Mixgeschwindigkeit* nach *Zutatentyp* ein. *Beginnen Sie immer mit einer niedrigen Geschwindigkeit und erhöhen Sie diese dann stufenweise. Wenn die Mischung beim Mixen dicker oder homogener wird, erhöhen Sie die Leistung, indem Sie auf eine höhere Geschwindigkeit umschalten.*

- Die *maximale ununterbrochene Betriebsdauer* soll nicht mehr als **10 Minuten** betragen. *schalten Sie das Gerät nicht früher als nach 10 Minuten wieder ein.*
- Lassen Sie das Gerät auf *Raumtemperatur abkühlen.*
- Sperren Sie die *Lüftungsöffnungen am Gehäuse des Mixers nicht ab, das kann zur Überhitzung des Elektromotors führen.*

ANWEISUNGEN ZUR WAHL OPTIMALER BETRIEBE

Der Mixer hat 5 Geschwindigkeitsstufen «1, 2, 3, 4, 5».

Geschwindigkeitsempfehlungen

Geschwindigkeit	Beschreibung
1	Optimale Anfangsgeschwindigkeit zum Mixen von trockenen Nahrungsmitteln.
2	Optimale Anfangsgeschwindigkeit zum Mixen von flüssigen Zutaten und Salatdressings.
3	Optimale Geschwindigkeit zum Teigkneten für Kuchen, Gebäck und Brot.
4	Optimale Geschwindigkeit zum Schlagen von Butter und Zucker sowie zum Zubereiten von Desserts usw.
5	Optimale Geschwindigkeit zum Schlagen von Eiern sowie zum Zubereiten von Glasur, Schlagsahne, Cocktails, Kartoffelpüree usw.

Empfehlungen zur Nahrungsmittelbearbeitung

Zu benutzende Aufsätze: Teigknetaufsätze (8)		
Kneten	Menge	Dauer
Hefeteig	nicht mehr als 500 g Mehl	5 Minuten
Zu benutzende Aufsätze: Besenaufsätze zum Schlagen/Mixen (7)		
Schlagen/Mixen	Menge	Dauer
Teig für Waffeln, Pfannkuchen	Ca. 750 g	3 Minuten
Flüssige Soßen, Cremes und Suppen	Ca. 750 g	3 Minuten
Mayonnaise	Maximal 3 Eigelbe	5 Minuten
Kartoffelpüree	Maximal 750 g	3 Minuten
Schlagsahne	Maximal 500 g	5 Minuten
Schlagen von Eiweiß	Maximal 5 Eiweiße	3 Minuten
Tortenmischung	Ca. 750 g	3 Minuten

Anmerkung: alle Tabellenangaben sind zur Empfehlung angegeben.

DEUTSCH

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- Entfernen Sie die Besen- (7) oder die Teigknetaufsätze (8) von den Aufstellbuchsen für Teigknetaufsätze/Besen (1).
- Waschen Sie die Aufsätze (7, 8) mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel, dann trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie das Mixergehäuse (6) mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, danach trocknen Sie es ab.
- Tauchen Sie das Mixergehäuse (6), das Netzkabel und den Netzstecker in Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten nicht ein.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit ins Mixergehäuse (6) gelangt.
- Um Schmutz zu entfernen, verwenden Sie neutrale Reinigungsmittel und keine Metallbürsten, Abrasiv- oder Lösungsmittel.

AUFBEWAHRUNG

- Bevor Sie das Gerät zur langen Aufbewahrung wegnehmen, reinigen Sie es.
- Wickeln Sie das Netzkabel aufs Gerätegehäuse nicht auf.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

LIEFERUMFANG

Mixer – 1 Stk.
Schlagbesenaufsätze – 2 Stk.
Teigknetaufsätze – 2 Stk.
Betriebsanleitung – 1 Stk.
Garantieschein – 1 Stk.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Nennleistungsaufnahme: 350 W
Maximale Leistung: 800 W

ENTSORGUNG



Zwecks Umweltschutz nach Beendigung der Nutzungsdauer des Gerätes und der Batterien (falls mitgeliefert), werfen Sie diese zusammen mit gewöhnlichen Haushaltsabfällen nicht weg, geben Sie das Gerät und die Batterien in die Spezialpunkte für weitere Entsorgung über.

Die bei der Entsorgung der Erzeugnisse entstehenden Abfälle sind unbedingt zu sammeln und weiter ordnungsmäßig zu entsorgen.

Mehrere Information zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer lokalen Stadtverwaltung, einem Abfallentsorgungsdienst oder beim Geschäft, wo Sie dieses Produkt gekauft haben.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design, Konstruktion und die das gemeine Gerätebetriebsprinzip nicht beeinflussende technische Eigenschaften ohne Vorbenachrichtigung zu verändern, deswegen kann sich die Betriebsanleitung vom Gerät gering unterscheiden. Bei Feststellung solcher Unterschiede bitte teilen davon per E-Mail info@rondell.ru für eine aktualisierte Betriebsanleitung mit.

Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre



Dieses Produkt entspricht der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU.

МИКСЕР RDE-1350

Миксер предназначен для смешивания жидкостей, приготовления соусов и десертов (взбитых сливок, пудингов, коктейлей, майонеза), а также для замешивания теста.

ОПИСАНИЕ

1. Гнёзда для установки насадок для замешивания теста/венчиков
2. Кнопки переключения скоростей «-/+»
3. LED-дисплей
4. Переключатель «OFF/ON»
5. Кнопка «TURBO» (Турбо)
6. Миксер
7. Насадки-венчики для взбивания/смешивания
8. Насадки для замешивания теста

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации электроприбора внимательно прочитайте настоящее руководство и сохраните его для использования в качестве справочного материала.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данном руководстве. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Перед использованием устройства внимательно осмотрите сетевой шнур и убедитесь, что он не повреждён. Если вы обнаружили повреждение, не пользуйтесь устройством.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями и острыми кромками мебели. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от источников тепла или открытого пламени.
- Используйте только те венчики и насадки, которые входят в комплект поставки.
- Перед первым использованием устройства тщательно промойте все съёмные насадки.
- **Не прикасайтесь к вращающимся частям устройства. Не допускайте попадания волос или свободно висящих элементов одежды в зону вращения.**
- Запрещается использовать венчики насадки для смешивания твёрдых ингредиентов, таких как, например, твёрдое сливочное масло или замороженное тесто.
- Перед использованием миксера убедитесь, что насадки установлены правильно и зафиксированы.

- Запрещается использовать одновременно венчик для взбивания и насадку для замешивания теста.
- Перед установкой насадок убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку.
- Прежде чем подсоединить миксер к электросети убедитесь, что переключатель включения/выключения «OFF/ON» (4) установлен в положение выключено («OFF»).
- Запрещается снимать и устанавливать насадки во время работы устройства.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.

Максимальная продолжительность непрерывной работы не более 10 минут, повторное включение производите не ранее, чем через 10 минут.

- После эксплуатации миксера выключите его, извлеките вилку сетевого шнура из розетки и отсоедините насадку.
- Не погружайте корпус и основание устройства, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости. Если устройство упало в воду, извлеките вилку сетевого шнура из розетки, только затем доставайте устройство из воды.
- Не прикасайтесь к корпусу и основанию миксера, сетевому шнуру и вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе устройства, это может привести к перегреву электромотора.
- Не оставляйте миксер, включенный в сеть без присмотра. Отключайте устройство перед чисткой, сменой насадок, а так же если вы им не пользуетесь.
- Отключая устройство от электросети, никогда не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за вилку сетевого шнура и аккуратно извлеките её из розетки.
- Регулярно проводите чистку миксера.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Не разрешайте детям касаться корпуса устройства и сетевого шнура во время работы миксера.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- В перерывах во время работы с миксером, ставьте устройство в местах недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструк-

тированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или пленкой. **Опасность удушья!**

- Периодически проверяйте сетевой шнур и вилку сетевого шнура на предмет повреждения изоляции.
- Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевой вилки или сетевого шнура, если устройство работает с перебоями, а также после его падения.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактному адресу, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.rondell.ru.
- Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В БЫТОВЫХ УСЛОВИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.

- Извлеките устройство из упаковки, удалите любые наклейки, мешающие его работе.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь им.
- Убедитесь, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению электросети.
- Насадки (7, 8) вымойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.

- Корпус миксера (6) протрите мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

НАСАДКИ

Насадки-венчики для взбивания/смешивания (7)

Используйте насадки-венчики (7) для взбивания сливок, яичного белка, приготовления бисквитного теста, пудингов, коктейлей, крема, майонеза, пюре, соусов.

Насадки для замешивания теста (8)

Используйте для замешивания «тяжелого» теста, перемешивания фарша.

Примечание:

- Запрещается использовать вместе с насадкой-венчиком для взбивания (7) насадку для замеса теста (8).

УПРАВЛЕНИЕ УСТРОЙСТВОМ

- Кнопками переключения скоростей «-/+» (2) вы можете выбрать нужную скорость вращения насадок «1, 2, 3, 4, 5».
- Информация о скорости работы миксера и о времени работы миксера, в минутах, отображается на дисплее (3).
- Кнопка «TURBO» (5) используется для включения миксера на максимальной скорости.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку, а переключатель включения/выключения «OFF/ON» (4) установлен в положение «OFF».
- Вставьте насадки-венчики (7) или насадки для замешивания теста (8) в соответствующие гнезда миксера (1) и слегка поверните их до щелчка, пока они не зафиксируются в правильном положении.
- Обе насадки должны надёжно зафиксироваться в отверстиях миксера.
- Погрузите насадки в смесь ингредиентов.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите миксер переключателем включения/выключения «OFF/ON» (4) и путем последовательного нажатия кнопки «+» (2) выберите нужную скорость вращения насадок из «1, 2, 3, 4, 5».
- При нажатии и удержании кнопки «TURBO» (5) устройство будет работать на максимальных оборотах.
- Когда желаемая консистенция будет достигнута, путем последовательного нажатия кнопки «->» (2) установите скорость «0», дождитесь остановки наса-

док и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.

- Нажмите на кнопку (1) для снятия установленных насадок (7 или 8).
- Выньте насадки-венчики (7) или насадки для замешивания теста (8) из гнезд для установки насадок для замешивания теста/венчиков (1).

Примечания:

- Устанавливайте скорость перемешивания в зависимости от типа ингредиентов. Всегда начинайте работать с низкой скоростью, а затем постепенно увеличивайте ее. По мере того, как смесь во время

перемешивания становится гуще или однороднее, увеличивайте мощность, переключаясь на более высокую скорость.

- Максимальная продолжительность непрерывной работы составляет не более **10 минут**, повторное включение производите не ранее, чем через **10 минут**.
- Позвольте прибору охладиться до комнатной температуры.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе миксера, это может вызвать перегрев электромотора.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

Миксер имеет 5 скоростных режимов «1, 2, 3, 4, 5».

Рекомендации по выбору скорости

Скорость	Описание
1	Оптимальная начальная скорость для смешивания сухих продуктов.
2	Оптимальная начальная скорость для смешивания жидких ингредиентов, заправок для салатов.
3	Оптимальная скорость для замешивания теста для тортов, печенья и хлеба.
4	Оптимальная скорость для взбивания сливочного масла и сахара, приготовления десертов и т.д.
5	Оптимальная скорость для взбивания яиц, приготовления глазури, взбитых сливок, коктейлей, приготовления картофельного пюре и т.д.

Рекомендации по переработке продуктов

Используемые насадки: насадки для замешивания теста (8)		
Замешивание	Объём	Продолжительность
Дрожжевое тесто	не более 500 г муки	5 минут
Используемые насадки: насадки-венчики для взбивания/смешивания (7)		
Взбивание/смешивание	Объём	Продолжительность
Тесто для вафель, блинов	Около 750 г	3 минуты
Жидкие соусы, кремы и супы	Около 750 г	3 минуты
Майонезы	Максимум. 3 яичных желтка	5 минут
Картофельное пюре	Максимум 750 г	3 минуты
Взбитые сливки	Максимум 500 г	5 минут
Взбивание яичных белков	Максимум. 5 яичных белков	3 минуты
Смесь для торта	Около 750 г	3 минуты

Примечание: все данные в таблице носят рекомендательный характер.

РУССКИЙ

ЧИСТКА И УХОД

- Выключите миксер и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Выньте насадки-венчики (7) или насадки для замешивания теста (8) из гнезд для установки насадок для замешивания теста/венчиков (1).
- Вымойте насадки (7, 8) тёплой водой с нейтральным моющим средством, затем просушите их.
- Протрите корпус миксера (6) мягкой влажной тканью, после чего вытрите их насухо.
- Не погружайте корпус миксера (6), сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Не допускайте попадания любой жидкости в корпус миксера (6).
- Для удаления загрязнений используйте нейтральные чистящие средства, не используйте металлические щётки, абразивные чистящие средства и растворители.

ХРАНЕНИЕ

- Прежде чем убрать устройство на длительное хранение, проведите его чистку.
- Не наматывайте сетевой шнур на корпус устройства.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

КОМПЛЕКТ ПСТАВКИ

Миксер – 1 шт.
Насадки-венчики для взбивания – 2 шт.
Насадки для замешивания теста – 2 шт.
Инструкция – 1 шт.
Гарантийный талон – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 350 Вт
Максимальная мощность: 800 Вт

УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными

бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления, из-за чего между инструкцией и изделием могут наблюдаться незначительные различия. Если пользователь обнаружил такие несоответствия, просим сообщить об этом по электронной почте info@rondell.ru для получения обновленной версии инструкции.

Срок службы устройства – 3 года



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД
(STAR PLUS LIMITED)

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС
ДЛЯ СВЯЗИ:** ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 15Й ЭТАЖ,
КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЕНГ ИП РОУД,
ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР

**ИМПОРТЕР И УПОЛНОМОЧЕННОЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ
ЛИЦО:** ООО «ГИПЕРИОН»

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС
ДЛЯ СВЯЗИ:** РФ, 117452, Г. МОСКВА,
ЧЕРНОМОРСКИЙ БУЛЬВАР, ДОМ 17, КОРП. 1, ЭТАЖ 4,
ОФИС 401, КАБ. 2.
Тел.: +7 (499) 685-17-81, e-mail: info@rondell.ru

Ответственность за несоответствие продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза возложена на уполномоченное изготовителем лицо.

www.rondell.ru
ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30
СДЕЛАНО В КНР



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

условия гарантийного обслуживания

ЕДИНАЯ СПРАВОЧНАЯ СЛУЖБА/CALL CENTER:

+7 (495) 921-01-70

Уважаемые покупатели!

Требуйте от продавца заполнения гарантийного талона, включая отрывные купоны.

English

Dear Customer!

RÖNDELL appreciates your choice and guarantees the high quality of the purchased appliance operation under keeping of service rules.

The guarantee period for all devices is 12 months from the date of purchase. By this guarantee book the manufacturer confirms the good working condition of the device and undertakes the obligation to repair any defects which may arise through the fault of the manufacturer free of charge. Warranty service is available at any authorized service center enlisted on the site www.rondell.ru.

Guarantee service conditions

1. The guarantee is valid if the following issuance conditions are observed:

- correct and precise filling in the original RÖNDELL warranty card with mentioning model name, its serial number, date of sale, with seal of Seller and signature of Seller's representative in the warranty card, seals on each tear-off coupon, Buyer's signature;

The manufacturer retains the right to refuse guarantee service in case of failure to submit the above-mentioned documents, or if the information they contain is incomplete, illegible or contradictory.

2. The guarantee is valid if the following operating conditions are observed:

- the device is used in strict accordance with the operating instructions;
- the safety rules and requirements are observed.

3. Warranty does not include periodic maintenance, cleaning, installation, adjustment of device at the owner's home, as well as natural device wear and tear.

4. Cases not covered by the guarantee:

- mechanical impairments;
- non-observance of operating conditions or faulty action of the owner;
- incorrect installation or transportation;
- natural hazards (lightning, fire, flooding etc.), as well as other causes beyond the control of the seller and manufacturer;
- penetration of external objects, liquids or insects into the device;
- repair work or structural alterations carried out by unauthorised persons;
- use of the device for professional purposes (whereby the load exceeds the domestic application level);
- connection of the device to power supply, telecommunication and cable-based networks incompatible with the State Technical Standards;
- cleaning of audio heads, different media readout drives
- breakdown of the accessories of the unit listed below, if their replacement is specified by the construction and does not require disassembly of the unit:
 - a) the remote control, the accumulator batteries, batteries, external power blocks and charging devices;
 - b) the consumable products and accessories (packing, cases, belts, bags, grids, blades, flasks, plates, supports, racks, roasting racks, hoses, tubes, brushes, attachments, dust containers, filters, odor absorbers).
- for battery-operated devices: use of incompatible or discharged batteries, or any impairments caused by discharged or leaky batteries (we recommend to use only high-quality batteries);
- for battery powered devices – any damages caused by battery charging and recharging rules violation.
- for shavers: crumpled or ruptured safety mesh;

5. This guarantee is provided by the manufacturer in addition to the customer's rights, stipulated by the current legislation, and does not restrict them.

6. The manufacturer is not responsible for possible harm, caused directly or indirectly by «RÖNDELL» products to people, pets, consumer's property and/or other third parties in case if it has happened due to violation of rules and operating conditions, installation of the unit; intended and/or careless actions (inactions) of a consumer and/or other third parties, the effect of force majeure circumstances.

Уважаемый покупатель!
RÖNDELL благодарит Вас за Ваш выбор и гарантирует высокое качество работы
приобретенного вами прибора при соблюдении правил его эксплуатации.

Срок гарантии на все приборы – 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном производитель подтверждает исправность данного прибора и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя. Гарантийный ремонт может быть произведен в любом авторизованном сервис-центре, указанном на сайте www.rondell.ru.

Условия гарантийного обслуживания:

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:
 - правильное и четкое заполнение оригинального гарантийного талона RÖNDELL с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи, при наличии печати фирмы-продавца и подписи представителя фирмы-продавца в гарантийном талоне, печатей на каждом отрывном купоне, подписи покупателя;
 Производитель оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.
2. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:
 - использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
 - соблюдение правил и требований безопасности.
3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца, а также естественный износ прибора.
4. Случаи, на которые гарантия не распространяется:
 - механические повреждения;
 - несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
 - неправильная установка, транспортировка;
 - стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и т.п.), а также другие причины, находящиеся вне контроля продавца и изготовителя;
 - попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
 - использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения);
 - подключение прибора к питающим, телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным Техническим Стандартам;
 - чистка аудиоголовок, приводов для считывания информации с носителей различных типов;
 - выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
 - а) пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;
 - б) расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, тарелки, подставки, решетки, вертелы, шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха).
 - для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками;
 - для приборов, работающих от аккумуляторов – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.
 - для бритв – смятая или порванная сетка.
5. Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.
6. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией «RÖNDELL», людям, домашним животным, имуществу потребителя и/или иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных и/или неосторожных действий (бездействий) потребителя и/или иных третьих лиц, действия обстоятельств непреодолимой силы.



Гарантийный талон / Guarantee card

440-

Сведения о покупке / Purchase information

Модель / Model:

Миксер RDE- 1350

Серийный номер № / Serial №:

Дата покупки / Date of purchase:

Сведения о продавце / Seller information

Название и адрес продающей организации / Name and address of selling organization:

Телефон / Telephone number:

М.П.
P.S.

Подтверждаю получение исправного изделия, с условиями гарантии ознакомлен и согласен /
Here by I confirm the receipt of the guarantee terms

Подпись покупателя /
Buyer's signature

ВНИМАНИЕ! Гарантийный талон действителен только при наличии печати продающей организации /
ATTENTION! The guarantee card is valid only if stamped by the selling organization

Röndell
Professionals Recommend

Купон / Coupon №3

440-

Модель / Model:

Миксер RDE-1350

Серийный номер № /
Serial №:

Дата поступления в ремонт /
Repair start date:

Дата выполнения ремонта /
Repair completion date:

Вид ремонта / Type of repair:

М.П.
P.S.

Röndell
Professionals Recommend

Купон / Coupon №2

440-

Модель / Model:

Миксер RDE-1350

Серийный номер № /
Serial №:

Дата поступления в ремонт /
Repair start date:

Дата выполнения ремонта /
Repair completion date:

Вид ремонта / Type of repair:

М.П.
P.S.

Röndell
Professionals Recommend

Купон / Coupon №1

440-

Модель / Model:

Миксер RDE-1350

Серийный номер № /
Serial №:

Дата поступления в ремонт /
Repair start date:

Дата выполнения ремонта /
Repair completion date:

Вид ремонта / Type of repair:

М.П.
P.S.

