



RDE-1351

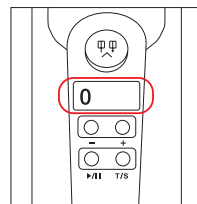
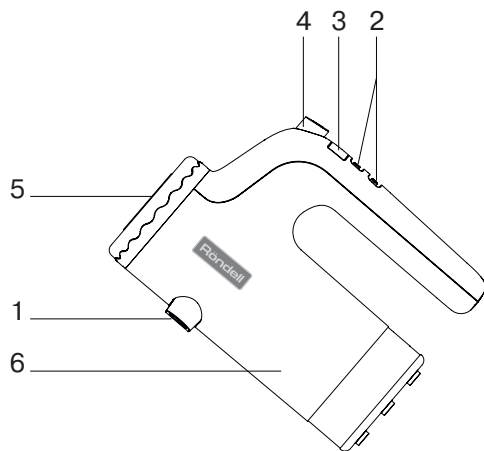


Рис.1

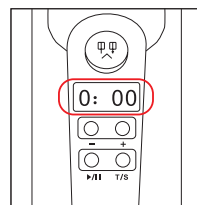
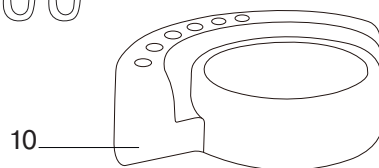
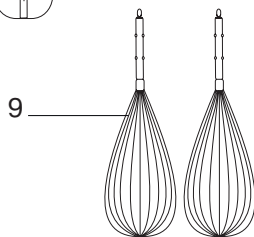
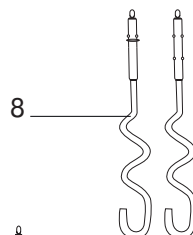
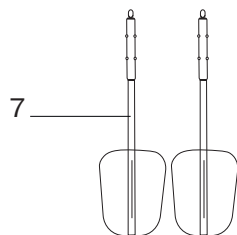


Рис.2



МИКСЕР
MIXER
RDE-1351

RUS	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	4
GB	MANUAL INSTRUCTION	8
DE	DIE BETRIEBSANWEISUNG	11

РУССКИЙ

МИКСЕР RDE-1351

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
2. Кнопки управления
3. Дисплей
4. Кнопка выброса насадок
5. Отверстия воздухозаборника двигателя
6. Корпус
7. Насадки для смешивания
8. Насадки для замеса крутого теста
9. Венчики для взбивания
10. Подставка

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 смешивания или замешивания теста.
- Перед установкой насадок убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку.
- Запрещается снимать и устанавливать насадки во время работы устройства.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.

Максимальная продолжительность непрерывной работы не более 5 минут, повторное включение производите не ранее, чем через 5 минут.

- После эксплуатации миксера выключите его, извлеките вилку сетевого шнура из розетки и отсоедините насадки.
- Не погружайте корпус и основание устройства, сетевого шнура или вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости. Если устройство упало в воду, извлеките вилку сетевого шнура из розетки, только затем достаньте 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 держите 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 проинструктированы 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, указанному 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.
- Устройство предназначено для работы в сети переменного тока с частотой 50 Гц или 60 Гц, для работы устройства при требуемой номинальной частоте никакая настройка не требуется.
- Насадки (7, 8, 9) вымойте тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
- Корпус миксера (6) протрите мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

НАСАДКИ

Насадки для смешивания (7)

Используйте насадки (7) для приготовления бисквитного теста, пудингов, коктейлей, крема, майонеза, юре, соусов.

Насадки для замешивания теста (8)

Используйте для замешивания «крутого» теста, перемешивания фарша.

Венчики для взбивания (9)

Используйте венчики (9) для взбивания сливок, яичного белка, лёгкого крема.

Примечание: Запрещается использовать вместе с насадкой-венчиком для взбивания (9) насадку для замеса теста (8) или (7) для смешивания.

УПРАВЛЕНИЕ УСТРОЙСТВОМ

Управление работой устройства осуществляется с помощью кнопок панели управления (рис. 1, 2).

- Кнопки «←»/«+» уменьшение/увеличение скорости или времени.
- Кнопка «▶/||» включение/пауза. Короткое нажатие включает/выключает работу мотора. При удержании более 5 секунд происходит сброс показаний установок скорости или таймера на дисплее в начальное состояние «0» или «0:00» соответственно.
- «T/S» кнопка используется для переключения отображения на дисплее времени или скорости.
- Информация о скорости работы миксера и о времени работы миксера, в минутах, отображается на дисплее (3).
- Установки скорости на дисплее могут изменяться в диапазоне от «1» до «9». При первом включении устройства в сеть на дисплее появится значение «0» (рис. 1), что означает, мотор выключен.
- Формат отображения времени работы таймера на дисплее происходит в диапазоне от «0:00» до «5:00» минут (рис. 2). Отсчёт времени происходит только во время работы мотора миксера. При достижении показателя времени «5:00» двигатель будет остановлен. Показание на дисплее «5:00» будут мигать.
- Кнопка выброса насадок «⚡». При нажатии на эту кнопку происходит разъединение привода мотора от хвостовых частей обеих насадок и последующий выброс насадок из гнезд их установки (1) основного корпуса (6).

Примечание: Не нажимайте кнопку выброса насадок во время работы мотора миксера и пока показания скорости на дисплее не будут установлены на значение «0».

РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Промойте насадки перед использованием.
- Сложите исходные ингредиенты в миску для смешивания, в соответствии с вашим рецептом.
- Убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку.
- Установите комплекты насадок (7), (8) или (9) в соответствующие гнезда миксера (1), 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. Миксер включится в режиме ожидания (рис. 1).
- Включите миксер путем последовательного нажатия кнопки «+» (рис. 1) выберите нужную скорость вращения насадок из «1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9».
- Нажмите на кнопку «▶/||». Миксер начнёт замешивание на выбранной скорости.
- Показания на дисплее через 3 секунды перейдут в режим отображаться времени работы таймера (рис. 2).
- Для контроля настройки скорости нажмите на кнопку «T/S». Для изменения на любую из кнопок «+» или «-» соответственно.
- Для остановки работы мотора в процессе замешивания нажмите на кнопку «▶/||». Для возобновления работы повторно нажмите кнопку «▶/||». В этом режиме отсчёт времени на дисплее таймера (рис. 2), так же будет остановлен.

Примечание: Для обеспечения продолжительного периода эксплуатации, миксер имеет режим автоматической

остановки после каждого цикла работы мотора в 5 минут. По истечении этого временного интервала мотор миксера будет автоматически остановлен, а показания времени на дисплее 5:00 будут мигать. Дайте мотору миксера остыть 5-10 минут. Для продолжения работы нажмите и удерживайте кнопку «▶/||» на панели управления около 5 секунд. Показания на дисплее будут обнулены, и миксер перейдёт в режим ожидания (рис. 1). После чего работа миксера может быть продолжена.

- Когда желаемая консистенция замешивания будет достигнута, путем последовательного нажатия кнопки «-» (рис. 1) установите скорость «0», дождитесь остановки насадок и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Нажмите на кнопку (4) для снятия установленных насадок (7, 8 или 9).
- Выньте насадки из гнезд для установки насадок для замешивания (1).
- Установите моторный блок и насадки на подставку (10).

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 **5 минут**, повторное включение производите не ранее, чем через **5 минут**.
- Позвольте прибору остыть до комнатной температуры.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе миксера, это может вызвать перегрев электромотора.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

Миксер имеет 9 скоростных режимов «1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9».

Рекомендации по выбору скорости

Скорость	Описание
1	Оптимальная начальная скорость для смешивания сухих продуктов.
1-3	Оптимальная начальная скорость для смешивания жидких ингредиентов, заправок для салатов.
4-6	Оптимальная скорость для замешивания теста для тортов, печенья и хлеба.
5-8	Оптимальная скорость для взбивания сливочного масла и сахара, приготовления десертов и т.д.
7-9	Оптимальная скорость для взбивания яиц, приготовления глазури, взбитых сливок, коктейлей, приготовления картофельного пюре и т.д.

Примечание: все данные в таблице носят рекомендательный характер.



ЧИСТКА И УХОД

- Выключите миксер и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Выньте насадки из гнезд для установки насадок для замешивания (1).
- Вымойте насадки (7, 8, 9) тёплой водой с нейтральным моющим средством, затем просушите их.
- Протрите корпус миксера (6) мягкой влажной тканью, после чего вытрите всё 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 крутого теста – 2 шт.
 Насадки для смешивания – 2 шт.
 Подставка – 1 шт.
 Инструкция с гарантийным талоном – 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 А, 15-Й ЭТАЖ, КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №38,
 ХЭНГ ИП РОУД, ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР ПО ЗАКАЗУ
 РОНДЕЛЛ ГМБХ, СОФИ-ШАРЛОТТЕН ШТРАССЕ, 9-10,
 14059 БЕРЛИН, ГЕРМАНИЯ

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 СПРАВOK: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР



ENGLISH

MIXER RDE-1351

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

DESCRIPTION

1. Attachments installation sockets
2. Operating buttons
3. Display
4. Attachment ejection button
5. Motor air inlets
6. Body
7. Mixing attachments
8. Tight dough hooks
9. Beaters
10. Safety stand

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 mixing attachment or a dough hook at the same time.
- Before installing the attachments, make sure that the power plug is not inserted into the mains socket.
- 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 5 minutes; make at least a 5 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 package 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.
- The unit is intended for operation with AC system and 50 or 60 Hz frequency. The unit does not need any additional settings for operating with the required nominal frequency.
- Wash the attachments (7, 8, 9) 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

Mixing attachments (7)

Use the attachments (7) for making biscuit dough, puddings, cocktails, cream, mayonnaise, puree and sauces.

Dough hooks (8)

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

Beaters (9)

Use the beaters (9) for whipping cream, egg whites, light cream.

Notes: Do not use the dough hook (8) or mixing attachment (7) together with the beater (9).

UNIT CONTROL

You can control the unit operation with the control panel buttons (pic. 1, 2).

- “+/-” buttons to reduce/increase speed or time.
- On/pause “▶/||” button. Short pressing switches the motor operation on/off. When held for more than 5 seconds, the speed or timer settings on the display are reset to the initial state “0” or “0:00”, respectively.
- “T/S” button is used to switch the time or speed on the display.
- The mixer speed and operation time are shown in minutes on the display (3).
- Speed settings on the display can change within the range from “1” to “9”. When the unit is connected to the network for the first time, the display will show the value “0” (pic. 1), which means that the motor is turned off.
- The format of the timer operating time on the display ranges from “0:00” to “5:00” minutes (pic. 2). The time is counted only

while the mixer motor is running. When the time reaches the “5:00” value, the motor will stop. The indications “5:00” on the display will be flashing.

- Attachment ejection button “⌫”. Pressing this button disconnects the motor drive from the tails of both attachments and then ejects the attachment from their installations sockets (1) of the main body (6).

Notes: Do not press the attachment ejection button while the mixer motor is running and until the speed reading on the display is set to “0”.

USING THE UNIT

- Wash the attachments before the use.
- Put the ingredients into a mixing bowl according to your recipe.
- Make sure that the power plug is not inserted into the socket.
- Install the attachment sets (7), (8) or (9) into the corresponding sockets (1) until they are fixed in the right position.
- 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. The mixer will switch on in standby mode.
- Switch the mixer on by consequently pressing the “+” button (pic. 1) to select the desired attachment rotation speed from “1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9”. Press the button . The unit will start mixing at the selected speed.
- After 3 seconds the readings on the display will switch to the timer operating time display mode (pic. 2).
- Press the button “T/S” to control the speed settings. Press any of the buttons “+” or “-” respectively to change the settings.
- To stop the motor during mixing, press the button “▶/||”. Press the button “▶/||” again to resume. In this mode, the time countdown on the display (pic. 2) will also stop.

Notes: To ensure a long period of operation, the mixer has an automatic stop mode after each motor operation cycle of 5 minutes. After this time interval, the mixer motor will automatically stop and the time readings “5:00” on the display will flash. Let the mixer motor cool down for 5-10 minutes. Press and hold the button “▶/||” on the control panel for about 5 seconds to continue. The readings on the display will be reset and the mixer will go into standby mode (pic. 1). After that you can continue the mixer operation.

- When you reach the desired mixture consistency, set the speed to “0” by tapping the <-> button (pic. 1), wait for the attachments to stop, and unplug the unit.
- Press the button (4) to remove the installed attachments (7, 8 or 9).
- Remove the attachments from the attachments installation sockets (1).
- Install the motor unit and nozzles on the stand (10).

ENGLISH

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 **5 minutes**; make at least a **5 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.

RECOMMENDATIONS ON CHOOSING OPTIMAL OPERATION MODES

The mixer has 9 speed modes «1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9».

Recommendations on choosing speed mode

Speed	Description
1	Optimal initial speed for mixing dry ingredients.
1-3	Optimal initial speed for mixing liquid ingredients and salad dressings.
4-6	Optimal speed for making cake and cookie dough, and bread dough.
5-8	Optimal speed for beating butter with sugar, making desserts etc.
7-9	Optimal speed for beating eggs, making frosting, whipped cream, making cocktails, potato mash etc.

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

CLEANING AND CARE

- Switch the mixer off and unplug it.
- Remove the attachments from the attachments installation sockets (1).
- Wash the attachments (7, 8, 9) 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.
Tight dough hooks – 2 pcs.
Mixing attachments – 2 pcs.
Base – 1 pc.
Instructions with warranty card – 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-1351

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

BESCHREIBUNG

1. Aufsatzaufstellbuchsen
2. Steuerungstasten
3. Bildschirm
4. Auswurfaste für Aufsätze
5. Motorluftansaugöffnungen
6. Gehäuse
7. Mischaufsätze
8. Aufsätze zum Kneten von hartem Teig
9. Schlagbesen
10. Untersatz

SICHERHEITSMABNAHMEN

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 Erstinutzung 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 gefrorener Teig, zu benutzen.
- Vergewissern Sie sich vor der Nutzung des Mixers, dass die Aufsätze richtig aufgestellt und befestigt sind. Verwenden Sie niemals gleichzeitig den Schlagbesen und einen Aufsatz zum Mischen oder Kneten von Teig.

- Vergewissern Sie sich vor dem Aufstellen der Aufsätze, dass der Netzstecker an keine Steckdose angeschlossen 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 5 Minuten, schalten Sie das Gerät nicht früher als nach 5 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.
 - 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.



DEUTSCH

- 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 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 BETRIEBSPEREICHEN 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.
- Betreiben Sie das Gerät am Wechselstromnetz mit einer 50 Hz oder 60 Hz-Frequenz, für den Gerätebetrieb bei angemessener Nennfrequenz ist keine Einstellung erforderlich.
- Waschen Sie die Aufsätze (7, 8, 9) 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

Mischaufsätze (7)

Verwenden Sie die Aufsätze (7), um Biskuitteig, Puddings, Cocktails, Creme, Mayonnaise, Püree und Saucen zuzubereiten.

Teigknetaufsätze (8)

Verwenden Sie sie, um einen «harten» Teig zu kneten und das Hackfleisch zu vermischen.


Schlagbesen (9)

Verwenden Sie Schlagbesen (9), um Sahne, Eiweiß, leichte Creme zu schlagen.

Anmerkung: Verwenden Sie den Teigknetaufsatz (8) oder den Mischaufsatz (7) zusammen mit dem Schlagbesen-Aufsatz (9) nicht.

GERÄTESTEUERUNG

Die Bedienung des Geräts erfolgt mit der Tasten der Bedienungsplatte (Abb. 1, 2).

- Die Tasten «-»/«+» verringern/erhöhen die Geschwindigkeit oder die Zeit.
 - Taste «▶/||» für Einschalten/Pause Ein kurzes Drücken schaltet den Motorbetrieb ein/aus. Wenn Sie länger als 5 Sekunden gedrückt halten, wird die Anzeige der Geschwindigkeits- oder Timer-Einstellungen auf dem Bildschirm in den Anfangszustand «0» oder «0:00» entsprechend zurückgesetzt.
 - Die Taste «T/S» wird verwendet, um die Zeit- oder Geschwindigkeitsanzeige zu wechseln.
 - Information über die Mixergeschwindigkeit und -betriebszeit wird in Minuten auf dem Bildschirm (3) angezeigt.
 - Die Geschwindigkeitseinstellungen auf dem Bildschirm können von «1» bis «9» geändert werden. Wenn das Gerät zum ersten Mal mit dem Netzwerk verbunden wird, zeigt der Bildschirm den Wert «0» (Abb. 1), was bedeutet, dass der Motor ausgeschaltet ist.
 - Das Anzeigeformat für die Betriebsdauer des Timers auf dem Bildschirm liegt im Bereich von «0:00» bis «5:00» Minuten (Abb. 2). Das Zeitabzählen erfolgt nur, wenn der Mixermotor läuft. Wenn die Zeitanzeige «5:00» erreicht, wird der Motor angehalten. Die Anzeige auf dem Bildschirm «5:00» blinkt.
 - Auswurfaste für Aufsätze «». Durch Drücken dieser Taste wird der Motorantrieb von den Heckteilen beider Aufsätze getrennt und die Aufsätze anschließend aus den Aufsatzauflstellbuchsen (1) des Hauptgehäuses (6) geworfen.
- Anmerkung:** Drücken Sie die Aufsatzauswurfaste nicht, während der Mixermotor läuft und bis die Geschwindigkeitsanzeigen auf dem Bildschirm auf «0» stehen.

GERÄTENUTZUNG

- Spülen Sie die Aufsätze vor der Verwendung ab.
- Falten Sie die ursprünglichen Zutaten entsprechend Ihrem Rezept in eine Rührschüssel.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nicht in eine Steckdose eingesteckt ist.
- Setzen Sie die Aufsatzsets (7), (8) oder (9) in die entsprechenden Buchsen des Mixers (1) ein, bis sie in der richtigen Position einrasten.



- Beide Aufsätze sollen in den Öffnungen des Mixers gut befestigt werden.
- Tauchen Sie die Aufsätze in die Zutatenmischung.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein. Der Mixer schaltet sich im Wartezustand ein (Abb. 1).
- Schalten Sie den Mixer ein, indem Sie die Taste «+» nacheinander drücken (Abb. 1) wählen Sie die gewünschte Drehgeschwindigkeit der Aufsätze aus «1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9». Drücken Sie die Taste «▶/||». Der Mixer beginnt mit der gewählten Geschwindigkeit zu kneten.
- Die Anzeige auf dem Bildschirm wechselt nach 3 Sekunden in den Betriebsmodus des Timers (Abb. 2).
- Drücken Sie die Taste «T/S», um die Geschwindigkeitseinstellung zu steuern. Um die Geschwindigkeit zu ändern, drücken Sie entsprechend auf jede Taste «+» oder «-».
- Um den Motor während des Knetvorgangs zu stoppen, drücken Sie die Taste «▶/||». Drücken Sie die Taste erneut, um den Betrieb fortzusetzen «▶/||». In diesem Modus wird auch das Zeitabzählen auf der Timer-Anzeige (Abb. 2) gestoppt.

Anmerkung: Um eine längere Betriebszeit zu gewährleisten, hat der Mixer nach jedem Motorlauf einen automatischen Stopp-Modus von 5 Minuten. Nach Ablauf dieses Zeitraums wird der Motor des Mixers automatisch gestoppt und die Zeitanzeige 5:00 auf dem Bildschirm blinken. Lassen Sie den Mixermotor für 5 bis 10 Minuten abkühlen. Drücken Sie und halten Sie die Taste «▶/||» auf der

Bedienungsplatte etwa 5 Sekunden lang gedrückt, um den Betrieb fortzusetzen. Die Anzeigen auf dem Bildschirm werden zurückgesetzt und der Mixer schaltet sich in den Wartezustand um (Abb. 1). Danach kann der Betrieb des Mixers fortgesetzt werden.

- Wenn die gewünschte Mischkonsistenz erreicht ist, durch wiederholtes Drücken der Taste «↔» (Abb. 1) stellen Sie die Geschwindigkeit auf «0» ein, warten Sie, bis die Aufsätze gestoppt sind, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Drücken Sie die Taste (4), um die eingestellten Aufsätze (7, 8 oder 9) zu entfernen.
- Entfernen Sie die Aufsätze von den Aufsatzaufstellbuchsen (1).
- Bringen Sie die Motoreinheit und die Düsen auf den Ständer (10) an.

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 5 Minuten betragen, schalten Sie das Gerät nicht früher als nach 5 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 9 Geschwindigkeitsstufen «1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9».

Geschwindigkeitswahlempfehlungen

Geschwindigkeit	Beschreibung
1	Optimale Anfangsgeschwindigkeit zum Mixen von trockenen Nahrungsmitteln.
1-3	Optimale Anfangsgeschwindigkeit zum Mixen von flüssigen Zutaten und Salatdressings.
4-6	Optimale Geschwindigkeit zum Teigkneten für Kuchen, Gebäck und Brot.
5-8	Optimale Geschwindigkeit zum Schlagen von Butter und Zucker sowie zum Zubereiten von Desserts usw.
7-9	Optimale Geschwindigkeit zum Schlagen von Eiern sowie zum Zubereiten von Glasur, Schlagsahne, Cocktails, Kartoffelpüree usw.

Anmerkung: alle Tabellenangaben sind zur Empfehlung angegeben.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.
- Entfernen Sie die Aufsätze von den Aufsatzaufstellbuchsen (1).
- Waschen Sie die Aufsätze (7, 8, 9) mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel, dann trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie das Mixergehäuse (6) mit einem weichen, feuchten Tuch ab und wischen Sie alles trocken.
- 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.

DEUTSCH

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.
Schlagbesenauflätze – 2 Stk.
Aufsätze zum Kneten von hartem Teig – 2 Stk.
Mischauflätze – 2 Stk.
Untersatz – 1 Stk.
Bedienungsanleitung mit Garantiekarte – 1 Stk.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

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

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.

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.

Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre



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



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.

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:

- 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.
- Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:
 - использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
 - соблюдение правил и требований безопасности.
- Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца, а также естественный износ прибора.
- 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:
 - пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;
 - 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.
- Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.
- 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.

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.



Гарантийный талон / Guarantee card

475-

Сведения о покупке / Purchase information

Модель / Model:

Миксер RDE-1351

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

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

Röndell
Professionals Recommend

Купон / Coupon №3

475-

Модель / Model:

Миксер RDE-1351

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

475-

Модель / Model:

Миксер RDE-1351

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

475-

Модель / Model:

Миксер RDE-1351

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.

