

REDMOND

EN RHM-2101 Hand mixer
RU RHM-2101 Миксер

Instruction for use
Инструкция по применению



EN: For your own safety read these instructions carefully before using the appliances.

RU: В целях Вашей собственной безопасности, перед использованием изделия внимательно прочитайте настоящую инструкцию.

I. BEFORE OPERATING.....	7
Complete set.....	4
Product arrangement.....	4
Model description.....	5
Safety measures.....	7
Prior the first use.....	8
II. OPERATING INSTRUCTION.....	8
How to use.....	8
Recommended speed modes for attachment.....	9
III. CLEANING AND MAINTENANCE.....	9
IV. GARANTEE.....	9

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.....	11
Комплектация.....	4
Техническая информация.....	4
Описание модели.....	5
Меры безопасности.....	11
Перед первым использованием.....	12
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКСЕРА.....	12
Использование.....	12
Рекомендуемые скоростные режимы.....	13
III. ЧИСТКА И УХОД.....	13
IV. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	13

COMPLETE SET/КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Mixer
2. Attachment for mixing pastry with additional collar
3. Attachment for mixing pastry without additional collar
4. Universal attachment for beating up of cream without additional collar
5. Universal attachment for beating up of cream with additional collar
6. Manual
7. Guarantee coupon

1. Миксер
2. Насадка для смешивания теста с дополнительной манжеткой.
3. Насадка для смешивания теста без дополнительной манжетки.
4. Универсальная насадка для взбивания крема без дополнительной манжетки.
5. Универсальная насадка для взбивания крема с дополнительной манжеткой.
6. Инструкция
7. Гарантийный талон

PRODUCT SPECIFICATION

Model	RHM-2101
Voltage	220-240 V
Frequency	50/60 Hz
Powerfull	550 W
Number of speeds	5
Turbo mode	+
Number of attachments	4 (2 - mixing, 2 - beating up)
Cord length	1.0 m

THE MANUFACTURER HAS THE RIGHT TO INTRODUCE MODIFICATIONS TO DESIGN, COMPLETE SET, AS WELL AS TECHNICAL DATA OF THE DEVICE IN THE COURSE OF CONTINUOUS IMPROVEMENT OF THE PRODUCTS WITHOUT ADDITIONAL NOTIFYING OF SUCH MODIFICATIONS.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

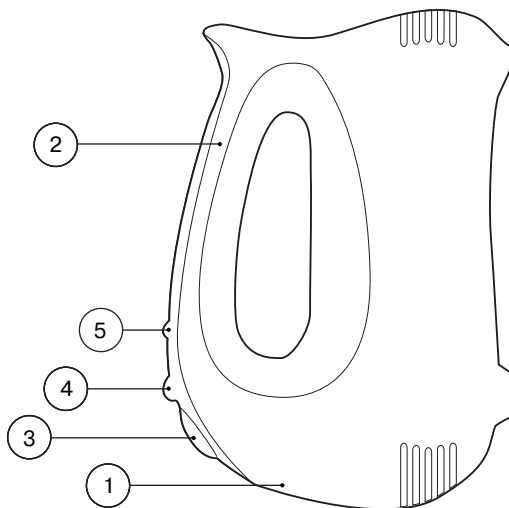
Модель	RHM-2101
Напряжение	220-240 В
Частота	50/60 Гц
Максимальная мощность	550 Вт
Количество скоростей	5
Режим Турбо	+
Количество насадок	4 (2-смешивание, 2-взбивание)
Длина шнура	1,0 м

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ИМЕЕТ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В ДИЗАЙН, КОМПЛЕКТАЦИЮ, А ТАКЖЕ В ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ В ХОДЕ ПОСТОЯННОГО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЯХ.

EN Model arrangement
RU Устройство модели

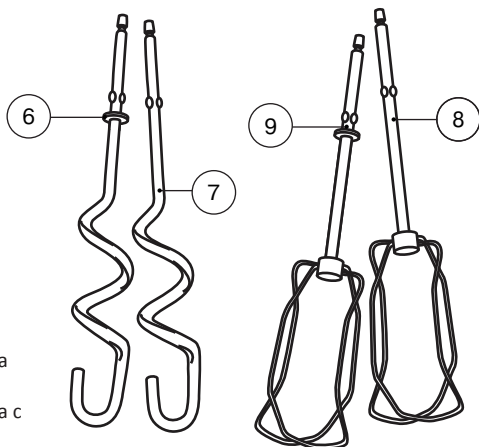
EN

1. Motor part
2. Handle of motor part
3. Button for extraction of attachments
4. Speed control
5. Turbo mode button
6. Attachment for mixing pastry with additional collar
7. Attachment for mixing pastry without additional collar
8. Universal attachment for beating up of cream without additional collar
9. Universal attachment for beating up of cream with additional collar



RU

1. Моторная часть
2. Ручка моторной части
3. Кнопка извлечения насадок
4. Регулятор управления скоростью
5. Кнопка Турбо режима
6. Насадка для смешивания теста с дополнительной манжеткой.
7. Насадка для смешивания теста без дополнительной манжетки.
8. Универсальная насадка для взбивания крема без дополнительной манжетки.
9. Универсальная насадка для взбивания крема с дополнительной манжеткой.



Dear Customer!

Thank you for preferring the domestic appliance manufactured by REDMOND. REDMOND means quality, reliability and thoughtful attitude towards our clients. We hope that in future you will also select products of our company.

MIXER REDMOND RHM-2101 is a powerful, stylish, functional appliance, which makes many kitchen operations easier.

WITH ITS HELP YOU CAN MAKE milk and fruit cocktails, beat up egg-whites, cream or mousse, knead pastry for pancakes and cakes.

THIS APPLIANCE WILL SUFFICIENTLY simplify your life due to its functionality, economy of time and, what is no less important, free space in the kitchen.

NEW MIXER REDMOND will become a decoration for your kitchen.

I. BEFORE OPERATING

SAFETY MEASURES

IN OPERATING THE APPLIANCE, FOLLOW THE INSTRUCTIONS GIVEN BELOW. IF USED PROPERLY, IT WILL SERVE YOU MANY YEARS.

- Prior to connecting to socket, check whether mains voltage corresponds to appliance ' feeding voltage. This can be found in technical data or upon factory plate of the appliance.
- If you want to use extension cord, make sure that it is designed for consumed power of the appliance. Different current voltage can result in short circuit or inflaming of cable.
- If you want to disconnect appliance from socket (in case of prolonged non-using), then the power cord is disconnected with dry hands directly by plug itself, and not the wire. Otherwise it can result in rupture of cable of electric shock. Disconnect appliances from socket after use, as well as during cleaning or movement.
- Do not lay the power cord near sharp corners and edges, close to hot sources of heat (stoves, gas or electric fryers). Do not immerse into water appliance itself, power cord or plug. This can lead to malfunctions, which are not covered by guarantee.
- It is prohibited to use the appliance and packing materials for children games. Do not leave small children unattended near the appliance during its operation. Keep appliance in place inaccessible for children.
- Do not allow to use appliance to people with limited physical or mental capabilities (including children) before instructions for safe use of the appliance would not be explained to them and would not be understood by them. The appliance may be used only under supervision of adults. Do not leave the appliance connected to the mains without attendance.
- It is prohibited to use appliance out-of-doors. There is a danger of fault due to rain or other weather conditions.
- To provide safety during connecting to the mains, the appliance should be grounded. The appliance should be connected only to grounded sockets. Otherwise the appliance will not correspond to the requirements of protection against electric shock.
- Watch that the cord will not twist and bend over the edge of table, children can tug it or stumble over it. Place appliance only upon dry even surface. Also observe generally accepted safety rules during work with appliance.
- It is prohibited to use appliance in case of any malfunctions. If it is faulty or functions incorrectly, disconnect it from mains, taking plug off of the socket, and address the authorized service center.
- Unassisted repair or modification of appliance is prohibited. All works related to maintenance and repair should be carried out by authorized service center. The work carried out unprofessionally can lead to fail, injuries and property damaging.
- Do not touch rotating parts of the appliance during its operation, wait till rotation of attachments will stop completely. Blades of the appliance are very sharp, be careful while using them.
- Use the appliance for intended purpose; it is prohibited to use it for goals, not described in the present manual. Do not use the appliance in reservoirs that are subjected to direct heating; and it is prohibited to pour boiling liquid into bowls.

- The appliance may be used only when it is completely assembled. The appliance is to be used in domestic conditions; the appliance is not designed for industrial use.
- Before cleaning of the appliance make sure that it is disconnected from the mains and the appliance's components rotation has stopped completely. Always keep the appliance clean. Keep this Manual, so you can use it in the course of consequent operation.
- Use soapy water, sponge or soft fabric for cleaning of the appliance.
Do not use chemical and abrasive agents for cleaning.

PRIOR TO THE FIRST USE

- Remove all packing materials, including advertising stickers. Be careful with the appliance blades, they are very sharp. Unwind the mains cord completely.
- Wipe the mixer body with wet fabric, and then wipe it dry and dry it.
- Wash other parts with warm soapy water, dry them.

ATTENTION: IT IS PROHIBITED TO IMMERSE THE MIXER'S BODY.

II. OPERATING INSTRUCTIONS



HOW TO USE

Use attachments only for beating up of cream, egg-white, kneading jelly and beating up of finished jelly. Do not try to mix extremely hard products.

1. Unwind the cord completely and make sure that speed selector switch is turned off, that is the point upon the switch grip indicates to symbol «O» upon the body. Insert attachments – turn and press up to the click. Lugs upon the shafts of attachments should coincide with output holes.
2. Connect mixer to mains.
3. Place attachments into bowl or another reservoir of sufficient size with ingredients.
4. Set speed selector switch on to necessary speed:
 - Increase speed while the mixture will thicken.
 - Move speed selector switch in Turbo position, – the motor will operate with maximum speed. The motor will operate all the time that you hold the selector switch in this position.
5. When the mixture will have the necessary consistence, return speed selector switch in position «O» and take the appliance off the bowl.
6. Before dismantling of attachments make sure that the speed selector switch is in off position and disconnect manual mixer from the mains. Press upon the button for extraction of attachments (3). Taking off the attachments hold them with hands.

Attention!

- We recommend not to load more than 400 g of flour during making of pastry for bread.
- During making of such thick mixtures as pastry, the manual mixer should not operate longer than 3 minutes within each 5-minute period, because protection device can actuate. Switch it off as soon as you get necessary consistency.
- Protection device is intended for protection of mixer, which stops operation of manual mixer in case of overloading. In this case switch off the appliance, disconnect it from the mains, wait a couple of minutes and connect it to the mains again.

RECOMMENDED SPEED MODES FOR ATTACHMENTS

Types of products	Recommended speed
Egg-whites	Gradually rise the speed up to the 5-th
Cream	1 – 2
Cake of porous pastry	1 – 3
Batter	1
Mixing of butter with pastry	1
Adding of water for mixing of ingredients	1

One should take in account that the above said is only recommendations, and a speed, selected by you, can depend from the size of reservoir, number of mixed ingredients and you own preferences.

III. CLEANING AND MAINTENANCE

- Cleaning of motor part is to be made with wet fabric.
- Do not immerse motor part into water.
- All other parts may be cleaned in dishwashing machine. Nevertheless, after processing of very salty products wash cutter with blades immediately.

IV. GUARANTEE

The period of guarantee for the product is 1 year from the selling date. The guarantee covers defects of material and workmanship. Under the present guarantee, the manufacturer undertakes to repair or replace any part recognized as faulty on condition that the product is sent to the seller. The present guarantee shall be valid only in case the product was used in compliance with this instruction, no modifications were made to it, it was not repaired or disassembled by unauthorized persons, or was not damaged due to improper handling. Also, the complete set of the product must be retained. This guarantee does not cover natural wear of the product as well as brittle objects such as ceramic components, lamps, etc.

The guarantee shall not become effective unless the date of purchase is confirmed by the seller's signature and seal on the guarantee coupon.

Any repair under this guarantee shall not extend the period of guarantee and shall not initiate the beginning of a new guarantee.

In accordance with p. 2 of clause 5 of RF Federal law "About protection of consumer rights" the manufacturer assigned the minimum service life for this product, which is not less than 2 years from the date of manufacture, on condition that it is operated in strict correspondence with the present manual and stipulated technical requirements.

Any unauthorized use of materials of this Manual in goals other than domestic can be persecuted by REDMOND in accordance with the RF legislation concerning "Protection of intellectual property rights"

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике компании REDMOND. REDMOND – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим клиентам. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей компании.

МИКСЕР REDMOND RHM-2101 - это мощный, стильный, функциональный прибор, облегчающий работу на кухне.

С ЕГО ПОМОЩЬЮ ВЫ МОЖЕТЕ приготовить молочный и фруктовый коктейли, взбить яичные белки, крем или мусс, замесить тесто для блинов и пирогов.

ЭТОТ ПРИБОР СУЩЕСТВЕННО ОБЛЕГЧИТ ВАМ ЖИЗНЬ, благодаря функциональности, экономии времени, и, что не менее важно, свободного пространства на кухне.

СОВРЕМЕННЫЙ МИКСЕР REDMOND станет украшением Вашей кухни.

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА СЛЕДУЙТЕ СЛЕДУЮЩИМ НИЖЕ ИНСТРУКЦИЯМ. ПРИ ПРАВИЛЬНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ОН ПРОСЛУЖИТ ВАМ ДОЛГИЕ ГОДЫ.

- Перед подключением в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением прибора. Это можно узнать из технических характеристик в инструкции или из информации на приборе.
- Если вы хотите использовать удлинитель, то убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. Разное напряжение тока может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Если вы хотите выключить прибор из розетки (при длительном неиспользовании), то шнур питания вытаскивайте сухими руками за саму вилку, а не за провод. Иначе это может привести к разрыву кабеля или удару током. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время очистки или перемещения.
- Не протягивайте шнур питания около острых углов и краёв, близко к источникам тепла (плиткам, газовым или электрическим плитам). Не опускайте в воду сам прибор (основание двигателя), шнур питания или вилку. Это может привести к неполадкам, которые не попадают под действие гарантии.
- Не разрешается использование прибора и упаковочных материалов для игр детям. Не оставляйте маленьких детей рядом во время его работы. Держите прибор в недоступном для детей месте.
- Не разрешайте пользоваться прибором людям ограниченными физически или умственно. А также детям, пока им не будут объяснены и станут понятны инструкции для безопасной эксплуатации. Прибором можно пользоваться только под присмотром взрослых. Не оставляйте прибор включённым в розетку без присмотра.
- Запрещено использование прибора на открытом воздухе. Существует опасность неисправности из-за дождя и других погодных условий.
- В целях безопасности, при подключении к сети прибор должен быть заземлен. Подключение прибора должно производиться только к заземлённым розеткам. В противном случае устройство не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.
- Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола, дети могут потянуть его или нечаянно споткнуться. Устанавливайте прибор только на сухую ровную поверхность. Соблюдайте также общепринятые правила безопасности при работе с прибором.
- Не разрешается использовать прибор при любых неисправностях. Если он неисправен или ненормально функционирует - отсоедините его от сети, вынув вилку из розетки, и обратитесь в авторизованный сервис-центр.
- Запрещён самостоятельный ремонт или переделка прибора. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке, травмам и повреждению имущества.
- Не касайтесь вращающихся частей прибора во время работы, дождитесь, пока вращение насадок полностью прекратится.
- Лезвия прибора очень острые, будьте аккуратны при использовании.

Используйте прибор по назначению. Запрещена эксплуатация в целях, не описанных в данном руководстве. Не используйте прибор в ёмкостях, которые подвержены непосредственному нагреву, а также запрещается наливать в чаши кипящую жидкость.

- Прибором можно пользоваться только в полностью собранном состоянии. Эксплуатация должна производиться только в бытовых условиях, прибор не предназначен для промышленного использования.
- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остановлено вращение элементов конструкции. Всегда поддерживайте прибор в чистом состоянии.
- Сохраните эту инструкцию, чтобы ею можно было пользоваться в ходе дальнейшей эксплуатации.
- Для чистки прибора пользуйтесь мыльной водой, губкой или мягкой тканью. Не используйте химические и абразивные средства для чистки.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы, включая рекламные наклейки. Полностью размотайте сетевой шнур.

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ С ЛЕЗВИЯМИ ПРИБОРА, ОНИ ИМЕЮТ ОСТРЫЕ КРАЯ.

2. Протрите влажной тканью корпус миксера, затем протрите насухо и высушите.
3. Вымойте остальные части тёплой мыльной водой, высушите их.

ВНИМАНИЕ: ЗАПРЕЩЕНО ПОГРУЖАТЬ В ВОДУ КОРПУС МИКСЕРА.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКСЕРА



Используйте насадки только для взбивания крема, яичного белка, замешивания желе и взбивания готового желе. Не пытайтесь смешивать очень твердые продукты.

1. Полностью размотайте провод и убедитесь в том, что переключатель скорости выключен, т.е. точка на ручке переключателя указывает на символ "О" на корпусе. Вставьте насадки, поверните и нажмите до щелчка. Выступы на валах насадок должны совпасть с выходными отверстиями.
2. Подключите миксер к сети.
3. Поместите насадки в миску или иную емкость подходящих размеров с ингредиентами.
4. Установите переключатель скоростей на нужную скорость.
 - По мере сгущения смеси повышайте скорость.
 - Передвиньте переключатель скорости в положение Turbo, мотор заработает с максимальной скоростью. Мотор будет работать все время, пока вы удерживаете переключатель в этом положении.
5. Как только смесь будет доведена до нужной консистенции, верните переключатель скорости в положение «О» и выньте миксер из миски.
6. Перед снятием насадок удостоверьтесь в том, что переключатель скорости находится

в выключенном положении, и отключите миксер от сети. Нажмите на кнопку извлечения насадок (3). Вынимая насадки, удерживайте их руками.

ВНИМАНИЕ!

- При приготовлении теста для хлеба рекомендуем не загружать более 400 г муки.
- При приготовлении таких густых смесей, как тесто, миксер должен работать не более 3 минут подряд, поскольку может сработать предохранительное устройство. Делайте перерывы не менее 5 минут. Выключайте прибор, как только получите нужную консистенцию.
- Для защиты миксера от перегрева предусмотрено устройство, останавливающее работу миксера при перегрузке. В этом случае выключите прибор, отсоедините от сети и через пару минут снова включите в сеть.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СКОРОСТНЫЕ РЕЖИМЫ ДЛЯ НАСАДОК

Виды продуктов	Рекомендуемые скорости
Яичные белки	Постепенно повышайте скорость до 5-й
Сливки	1 – 2
Пористое тесто	1 – 3
Взбитое жидкое тесто	1
Замешивание масла в тесто	1
Добавление воды для смешивания ингредиентов	1

Следует учитывать, что это только рекомендации, и выбранная Вами скорость может зависеть от размеров емкости, количества смешиваемых ингредиентов и ваших личных предпочтений.

III. ОЧИСТКА И УХОД

- Очистку моторной части следует производить влажной тканью. Не погружайте в воду моторную часть.
- Насадки могут быть очищены в посудомоечной машине.

IV. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 1 год со дня продажи.

Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении.

В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной, при условии отправки изделия в адрес продавца. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данной инструкцией, в него не были внесены изменения,

оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на хрупкие детали, такие как керамические компоненты, лампочки и т.п. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне.

Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии.

Согласно п.2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.