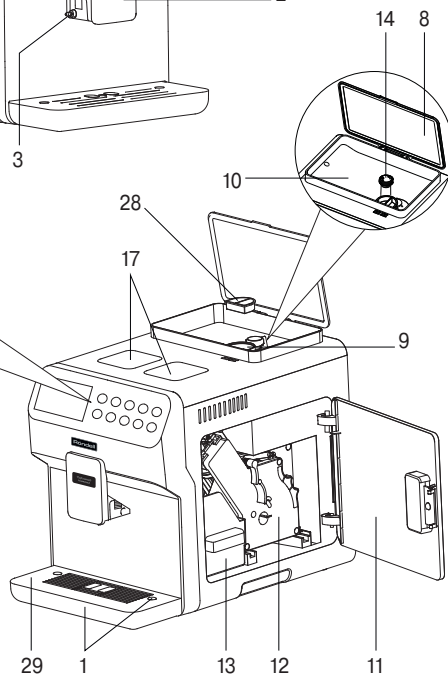
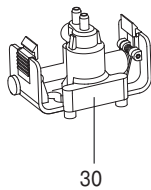
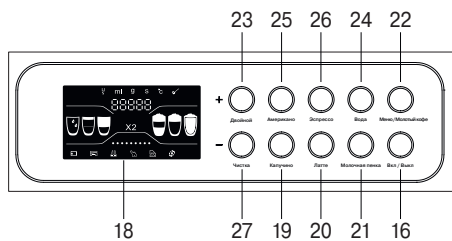
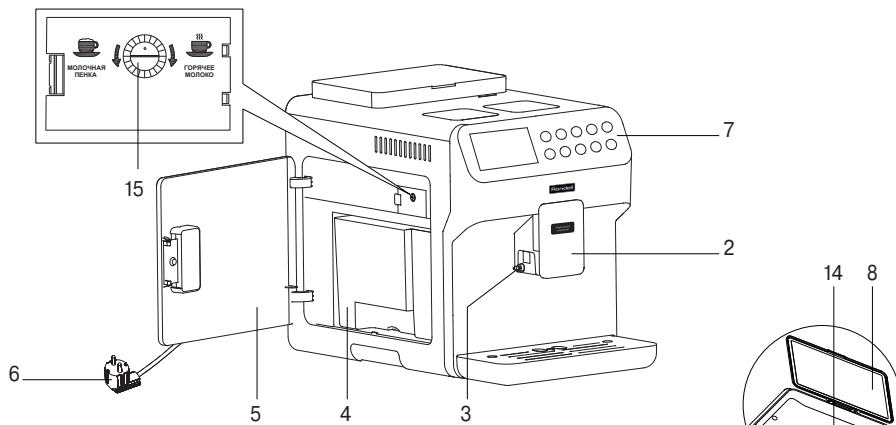
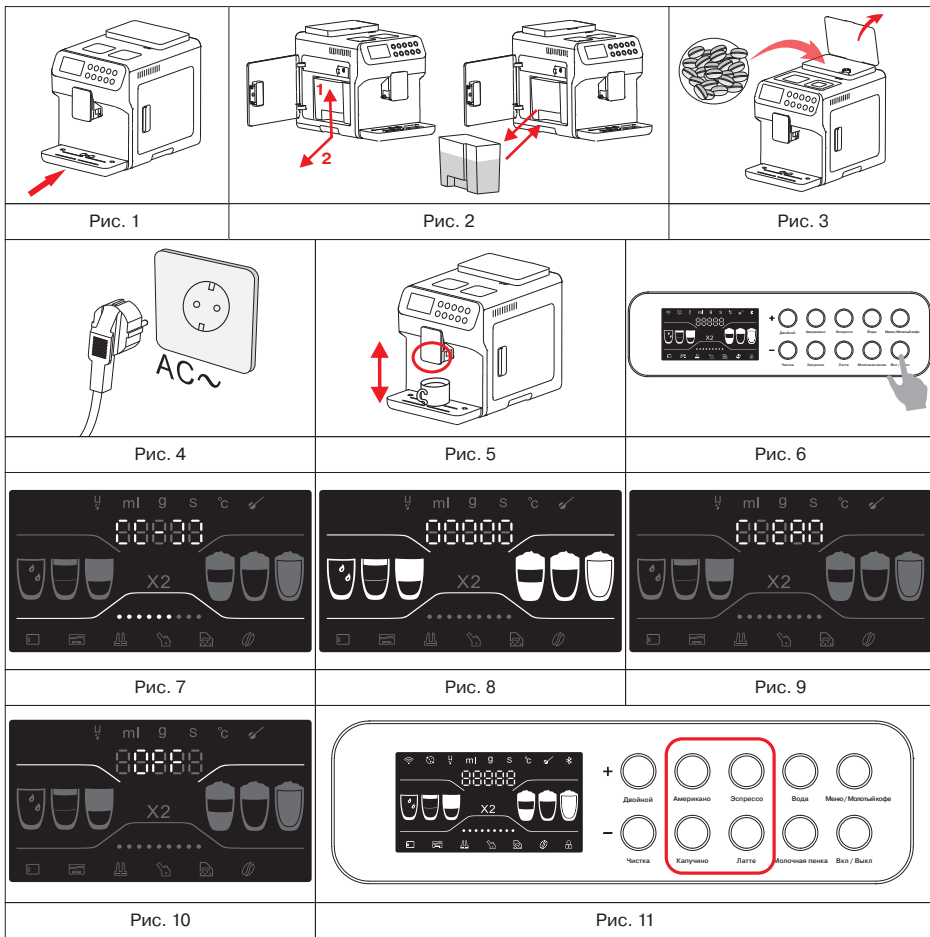




RDE-1113







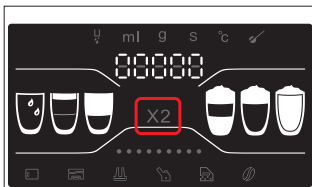


Рис. 12

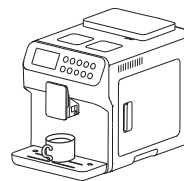
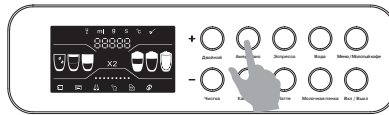


Рис. 13

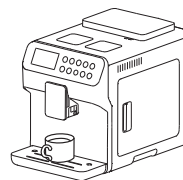
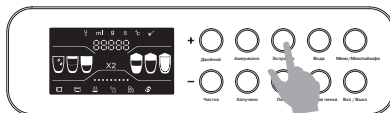
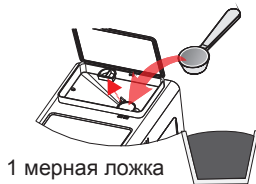


Рис. 14



Рис. 15



1 мерная ложка

Рис. 16

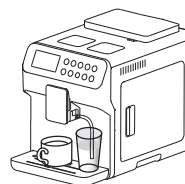


Рис. 17

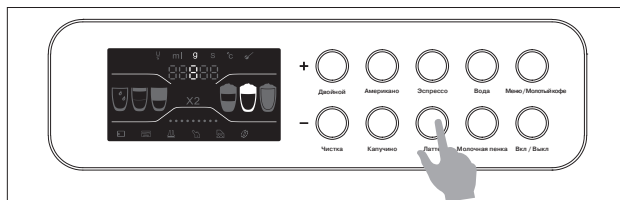


Рис. 18

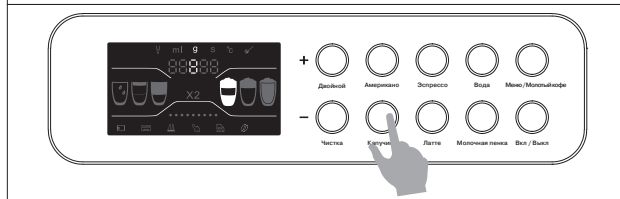


Рис. 19

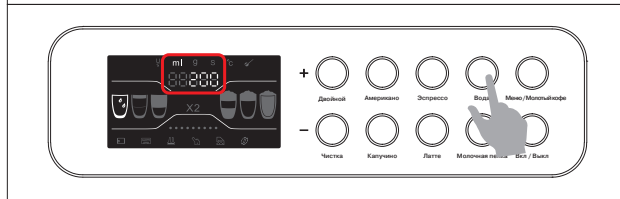


Рис. 20

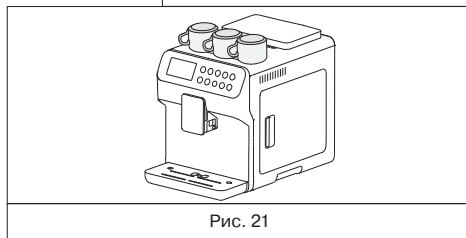


Рис. 21

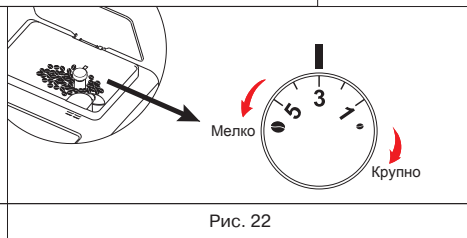
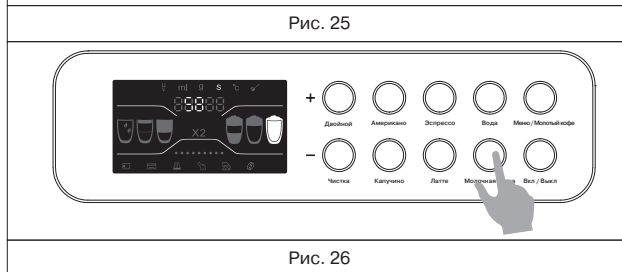
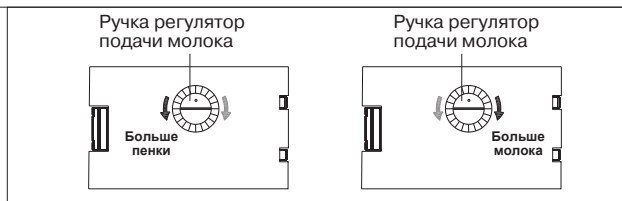
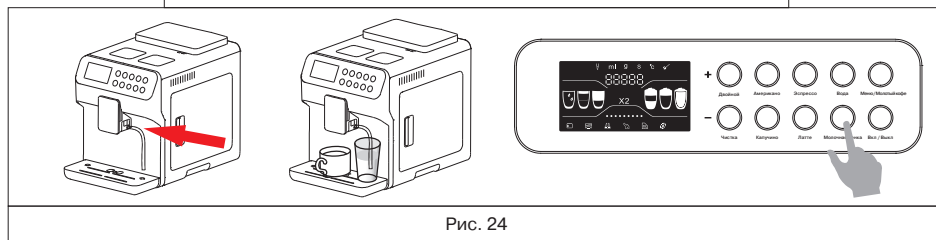
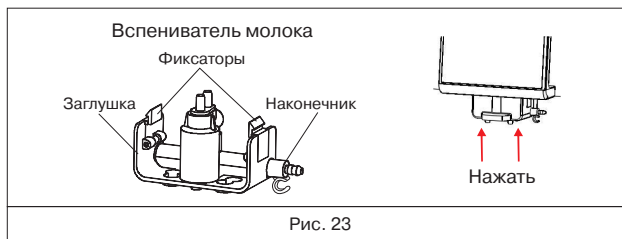


Рис. 22



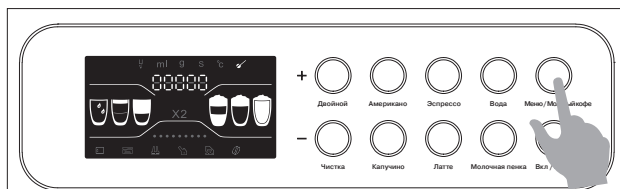


Рис. 27

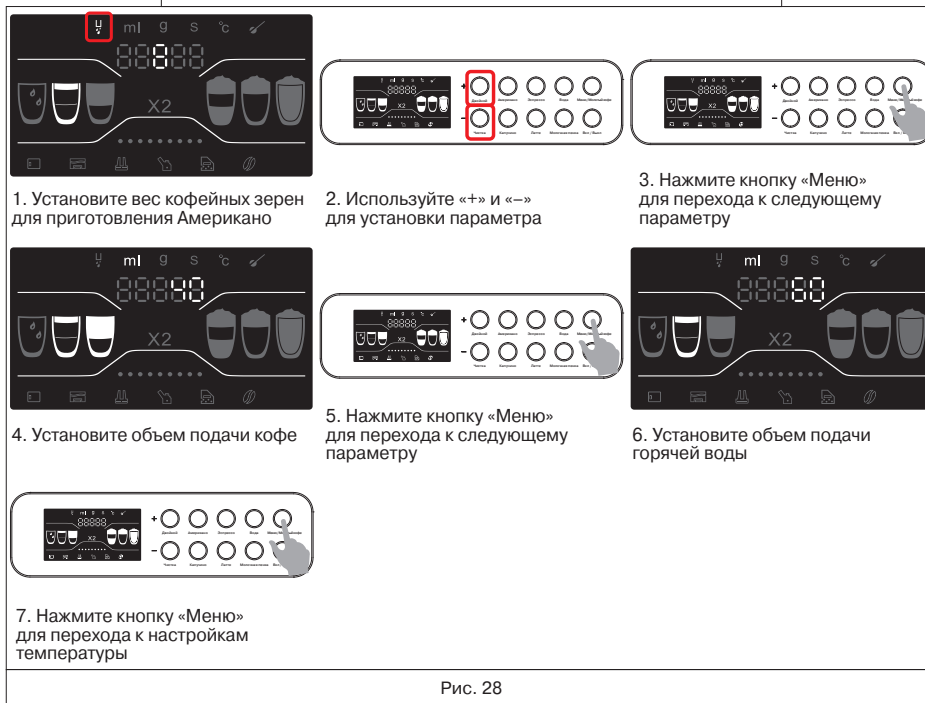


Рис. 28

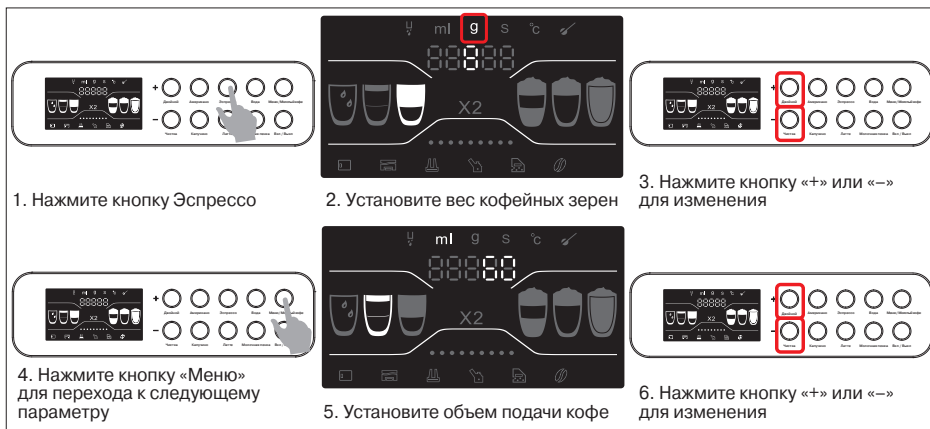


Рис. 29

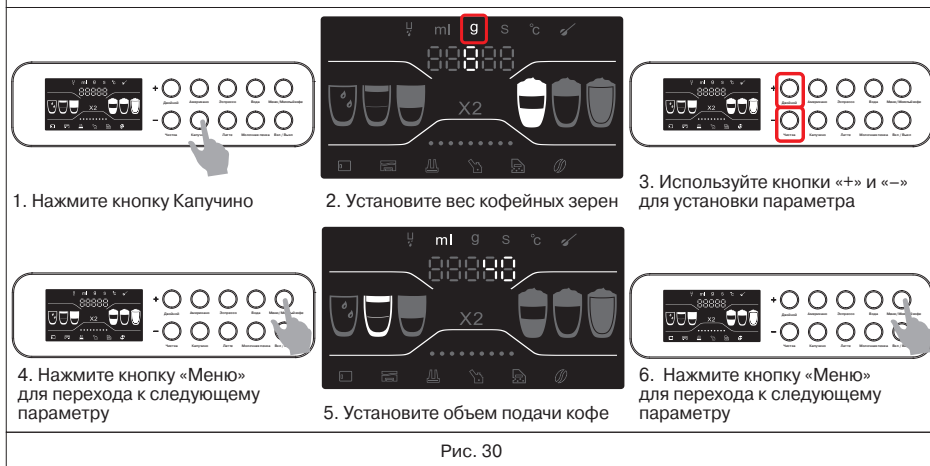
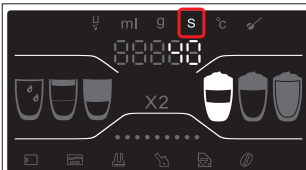
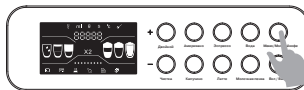


Рис. 30

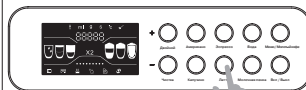


7. Установите время подачи молочной пенки



8. Нажмите кнопку «Меню» для перехода к настройкам температуры

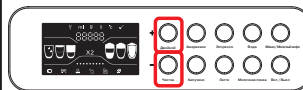
Рис. 30



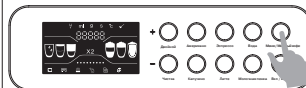
1. Нажмите кнопку Латте



2. Установите вес кофейных зерен



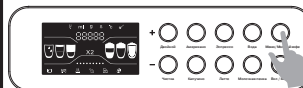
3. Нажмите кнопку «+» и «-» для настройки параметра



4. Нажмите кнопку «Меню» для перехода к следующему параметру



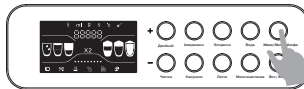
5. Установите объем подачи кофе



6. Нажмите кнопку «Меню» для перехода к следующему параметру



7. Установите время подачи молочной пенки



8. Нажмите кнопку «Меню» для установки температуры

Рис. 31

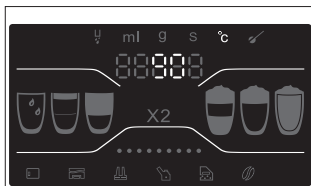


Рис. 32

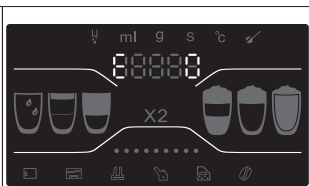


Рис. 33

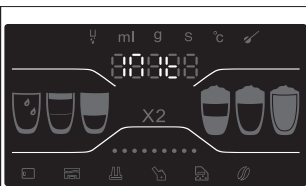


Рис. 34

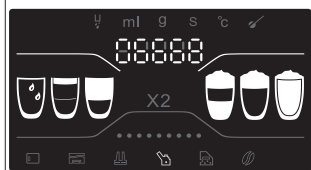


Рис. 35

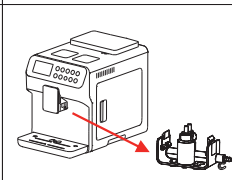


Рис. 36

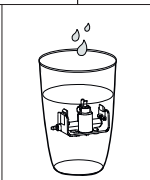


Рис. 37

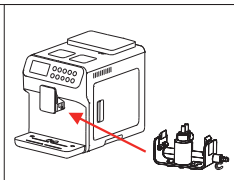
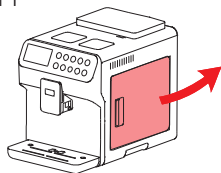
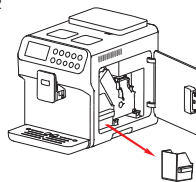


Рис. 38

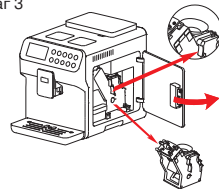
Шаг 1



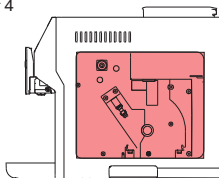
Шаг 2



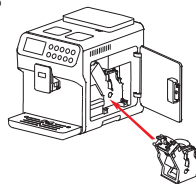
Шаг 3



Шаг 4



Шаг 5



Шаг 6

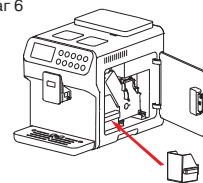


Рис. 39

Средство для удаления накипи

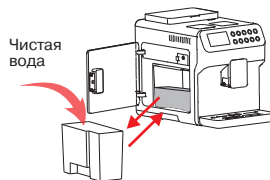
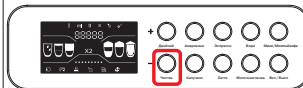
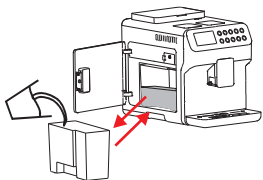


Рис. 40

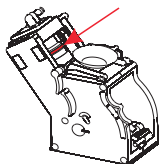


Рис. 41

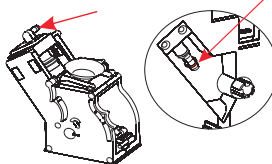


Рис. 42

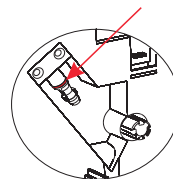
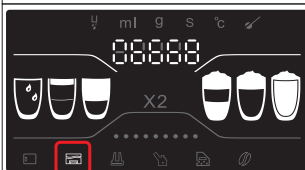
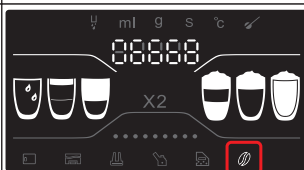


Рис. 43



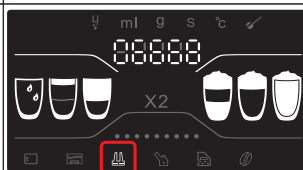
Долейте воду в резервуар

Рис. 44



Добавьте кофейные зерна

Рис. 45



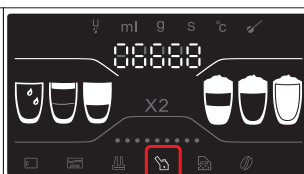
Установите поддон для сбора капель

Рис. 46



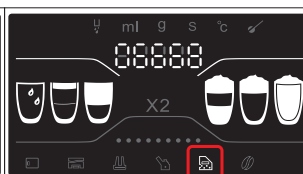
Контейнер для кофейной гущи отсутствует или установлен не правильно

Рис. 47



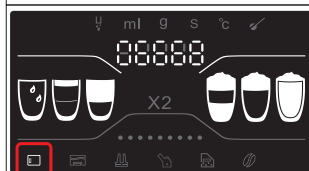
Заварочный блок отсутствует или установлен не правильно

Рис. 48



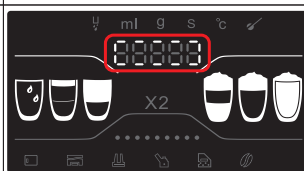
Очистите контейнер для кофейной гущи

Рис. 49



Открыта правая дверца

Рис. 50



Резервуар для воды установлен неправильно.
Нет подачи воды из резервуара в кофемашину

Рис. 51



После включения, кофемашина проводит самоочистку

Рис. 52



КОФЕМАШИНА
COFFEE MACHINE AUTOMATIC
RDE-1113

RUS	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	16
GB	MANUAL INSTRUCTION	28
DE	DIE BETRIEBSANWEISUNG	39

КОФЕМАШИНА RDE-1113

Кофемашина предназначена для приготовления кофе: «Эспрессо», «Американо», «Капучино», «Латте», а также «Горячего молока» и «Горячей воды».

ОПИСАНИЕ

1. Съёмный поддон для сбора капель и жидкости, индикатор заполнения
2. Блок подачи кофе
3. Вход молочной системы
4. Емкость для воды
5. Дверца отделения для воды
6. Шнур питания
7. Панель управления
8. Крышка контейнера для зёрен
9. Воронка для молотого кофе
10. Контейнер для зернового кофе
11. Дверца заварочного блока
12. Заварочный блок
13. Контейнер для кофейной гуши
14. Регулятор степени помола
15. Регулятор подачи молока
16. Кнопка «Вкл/Выкл»
17. Площадка для подогрева чашек
18. LCD-дисплей
19. Кнопка «Капучино»
20. Кнопка «Латте»
21. Кнопка «Молочная пенка»
22. Кнопка «Меню»/«Молотый кофе»
23. Кнопка «Двойной»/«+»
24. Кнопка «Вода»
25. Кнопка «Американо»
26. Кнопка «Эспрессо»
27. Кнопка «Чистка»/«-»
28. Крышка воронки для молотого кофе
29. Металлическая решетка поддона для сбора капель
30. Вспениватель молока
31. Трубка подачи молока

ВНИМАНИЕ!

Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для установки УЗО обратитесь к специалисту.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МЕРАМ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Сохраняйте данное руководство в течение всего срока эксплуатации.

- Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.
- Перед первым включением убедитесь в том, что рабочее напряжение кофемашины соответствует напряжению в электрической сети.
- Сетевой шнур снабжён «евровилкой»; включайте её в электрическую розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении кофемашины к электрической розетке.
- Используйте кофемашину только по её прямому назначению.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Никогда не оставляйте и не храните кофемашину в помещениях с температурой ниже 0°C.
- Устанавливайте кофемашину на сухой ровной устойчивой поверхности, не ставьте устройство на край стола.
- Не ставьте кофемашину на горячие поверхности.
- Следите, чтобы на кофемашину не попадали прямые солнечные лучи.
- Не используйте кофемашину в непосредственной близости от источников тепла, влаги или открытого пламени.
- При установке кофемашины оставляйте по 10 см свободного пространства с каждой из сторон устройства для обеспечения его эффективного охлаждения.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Соблюдайте осторожность во время работы с горячей водой.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте кофемашину, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Во избежание травм не трогайте руками движущиеся детали устройства, такие как кофемолка и заварочный блок, в процессе работы.

- Запрещается двигать кофемашину или снимать защитные элементы (например, открывать правую дверцу) в процессе приготовления напитков и промывки.
 - Используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
 - Не включайте кофемашину без воды.
 - Используйте только чистую холодную воду, рекомендуется использовать воду, прошедшую дополнительную очистку бытовыми фильтрами для воды.
 - Перед включением кофемашины убедитесь, что все съемные детали установлены правильно.
 - Никогда не оставляйте работающую кофемашину без присмотра.
 - Не дотрагивайтесь до сетевого шнура, вилки сетевого шнура, корпуса кофемашины мокрыми руками.
 - Во избежание ожога не дотрагивайтесь до горячих поверхностей кофемашины (блок подачи кофе, бойлер) в процессе приготовления кофе и сразу после выключения устройства. Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования.
 - Дайте устройству полностью остыть перед снятием принадлежностей или чистой.
 - Запрещается снимать блок подачи кофе, заварочный блок во время работы кофемашины.
 - Никогда не направляйте струю горячей воды на части тела. Пар и горячая вода могут вызвать ожоги!
 - Отключайте кофемашину от электрической сети перед чистой или в случае, если вы устройством не пользуетесь.
 - Отключая устройство от электрической сети, не тяните за сетевой шнур, а держитесь за вилку сетевого шнура.
 - Запрещается выключать устройство и отключать его от сети в процессе приготовления напитков и чистки системы.
 - Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.
- Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**
- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
 - Во время работы и остывания размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
 - Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы устройства.
 - 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.
 - Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
 - Запрещается пользоваться устройством при наличии каких-либо повреждений корпуса кофеварки, шнура питания или вилки сетевого шнура питания.
 - Во избежание утечки на электрический соединитель при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
 - При повреждении шнура питания его замену во избежание потенциальных травм должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
 - Во избежание потенциальных травм, запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактному адресу, указанному в гарантийном талоне и на сайте www.rondell.ru.
 - Перевозите устройство только 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

РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

- Извлеките кофемашину из упаковки и удалите упаковочные материалы.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Убедитесь в том, что рабочее напряжение кофемашины соответствует напряжению в электрической сети.
- 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.
- Перед первым использованием кофемашины промойте все ее съемные части (1, 4, 12, 13) теплой водой с нейтральным моющим средством и просушите.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Прочтите данную инструкцию перед первым использованием и сохраните её на всё время эксплуатации кофемашины

- Распакуйте кофемашину.
- Установите съёмный поддон (1) с верхней капельной крышкой (29) в направляющий паз нижней части кофемашины (рис. 1).
- Откройте левую дверцу.
- Выньте резервуар для воды. Для этого возьмитесь за выемку в нижней части резервуара и потяните его вверх, а затем на себя (рис. 2).
- Добавьте чистой воды комнатной температуры в резервуар для воды. Не превышайте отметку **MAX**. Рекомендуется заполнять резервуар для воды на 3/4 до отметки **MAX**.
- Установите резервуар для воды в кофемашину и прижмите его левый нижний край до полной его фиксации (рис. 2).

Примечания: В ёмкость (4) можно наливать только чистую воду комнатной температуры. Запрещено

наливать горячую или ледяную воду и молоко. Несоблюдение данного требования приведёт к образованию трещин в ёмкости или поломке устройства. При установке и снятии резервуара для воды всегда держите его за выемку в нижней части резервуара. Запрещается держать резервуар за его верхнюю часть. Это может привести к его повреждению, падению и разливу жидкости.

- Откройте крышку контейнера для зерен (8).
- Перед первым использованием добавьте в контейнер для зёрен (10) от 30 до 200 г. кофейных зёрен (рис. 3).

Примечания: В контейнер (10) можно помещать только кофейные зерна. Пожалуйста, не добавляйте в него воду, молотый кофе, сахар, специи, кофейные зерна, смешанные с твердыми частицами. Это может привести к выходу из строя ножей и самого механизма кофемолки.

РАБОТА УСТРОЙСТВА

Включение/Выключение кофемашины

Подключите вилку сетевого шнура устройства (6) к электрической сети (рис. 4). Нажмите кнопку включения (16) на панели управления (7) (рис. 6).

При включении кофемашина запустит самодиагностику и автоматическую промывку.

Примечание:

- Чтобы не допустить переполнения съёмного поддона (1) грязной водой во время промывки подставляйте чашку или иную подходящую ёмкость под блок подачи кофе (2).
- Чтобы не допустить разбрызгивания капель, всегда регулируйте высоту блока подачи кофе (2) по высоте чашки (рис. 5).
- Режим автоматической промывки запускается при первом включении, а так же в случае активации машины из режима ожидания. После завершения процесса промывки грязную воду из ёмкости можно вылить.

Процесс подготовки машины к работе отражается на дисплее (18) (рис. 7).

Когда подготовительные процессы будут завершены, машина перейдёт в режим готовности. На дисплее (18) появится сообщение (рис. 8).

Для выключения кофемашины и перевода её в режим отключения, нажмите и удерживайте кнопку (16) в течении 4 сек. Запустится процесс промывки. На дисплее будет отображаться информация (рис. 9). Затем кофемашина перейдёт в режим «**Выключено**» (рис. 10).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ

- Установите чашку под блок подачи кофе (2) кофемашины и отрегулируйте его по высоте (рис. 5).
- Перед первым использованием установите регулятор степени помола кофейных зёрен (14) в среднее положение.
- Для приготовления напитка нажмите одну из кнопок панели управления в соответствии с вашим выбором: «Эспрессо» (26), «Американо» (25), «Капучино» (19), «Латте» (20) (рис. 11).
- Процесс приготовления завершится автоматически, когда кофемашина приготовит запрограммированный объем напитка.
- Чтобы получить двойную порцию напитка, до завершения процесса приготовления нажмите кнопку «**Двойной**» (23). На дисплее появится соответствующая картинка «x2» (рис. 12).
- Чтобы прервать процесс приготовления напитка на любом этапе, нажмите кнопку «**Вкл/Выкл**» (16).
- После окончания процесса приготовления заберите чашку с напитком.

Приготовление Американо

- Отрегулируйте высоту блока подачи кофе (2) (рис. 5).
- Нажмите кнопку «**Американо**» (25) (рис. 13), чтобы заварить кофе в стиле американо.
- В процессе приготовления напитка, вы можете нажать кнопку «**Двойной**» (23) на дисплее появится надпись «**X2**» (рис. 12), и машина приготовит следующую чашку напитка.

Приготовление Эспрессо

- Отрегулируйте высоту блока подачи кофе (2) (рис. 5).
- Нажмите кнопку «**Эспрессо**» (26) (рис. 14), чтобы приготовить кофе в стиле эспрессо.
- В процессе приготовления напитка, вы можете нажать кнопку «**Двойной**» (23), на дисплее появится

надпись «**X2**» (рис. 12). Машина приготовит следующую чашку напитка.

Приготовление напитка из молотого кофе

Для приготовления напитка из молотого кофе, в режиме готовности (рис. 8) нажмите на панели управления кнопку «**Меню/Молотый кофе**» (22).

- На дисплее отобразится режим ручной загрузки кофе (рис. 15).
- Откройте крышку контейнера для зёрен (8) и снимите защитную крышку воронки для загрузки молотого кофе (28).
- С помощью мерной ложки из комплекта поставки засыпьте в загрузочный канал одну порцию молотого кофе (рис. 16).
- Закройте защитную крышку воронки для загрузки молотого кофе (28) и крышку контейнера для зёрен (8).
- С помощью кнопок панели управления (7) (рис. 11) выберите желаемый напиток.
- Дождитесь окончания процесса приготовления напитка.

Примечание: Объем мерной ложки из комплекта поставки без горки вмещает оптимальное количество молотого кофе для разового приготовления напитка. Для приготовления качественного напитка из готового молотого кофе оптимальный вес сухого кофейного порошка составляет не более 9 гр. Будьте осторожны, не добавляйте более одной ложки молотого кофе, так как это может привести к повреждению машины. В противном случае кофейный порошок будет высыпаться за пределы заварочного блока, что приведёт к его засору и поломке. Недопустимо засыпать в отсек для молотого кофе растворимый кофейный порошок либо иные сублимированные кофесодержащие смеси, предназначенные для быстрого заваривания их горячей водой.

Вспениватель молока

Для получения молочной пенки налейте молоко в ёмкость для молока или введите трубку подачи молока (31) в молоко (рис. 24).

- Установите чашку под блок подачи кофе (2). Установите трубку для подачи молока (31) на

РУССКИЙ

- вход молочной системы (3) блока подачи кофе (2) (рис. 17) и отрегулируйте его по высоте (рис. 5).
- Нажмите на кнопку (21) «**Молочная пенка**».
- На дисплее будет отражаться информация процесса приготовления (рис. 26).
- Как только температура нагревательного блока достигнет оптимальной, из блока подачи кофе (2) начнёт выходить молочная пенка.
- Для прекращения процесса пенообразования нажмите кнопку «**Вкл/Выкл**» (16). Или ещё раз на кнопку «Молочная пенка» (21).

Примечание: Если в процессе приготовления молочной пены из блока подачи кофе (2) выходит только молоко или образуется мало пены, то следует провести регулировку пенообразователя (см. раздел «**Регулировка подачи молока**»).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО/ЛАТТЕ

- Установите чашку под блок подачи кофе (2).
- Установите трубку для подачи молока (31) на вход молочной системы (3) блока подачи кофе (2) (рис. 24) и отрегулируйте его по высоте (рис. 5).
- Опустите трубку в емкость с молоком (рис. 17).
- Для приготовления нужного вам вида напитка Капучино/Латте нажмите одну из кнопок: «Капучино» (19) или «Латте» (20).
- Процесс приготовления напитка будет отражаться на дисплее (рис. 18, 19) и завершится автоматически, когда кофемашина приготовит тот объем напитка, который был запрограммирован.
- В процессе приготовления напитка, вы можете нажать кнопку «**Двойной**» (23), на дисплее появится надпись «**X2**» (рис. 12). Кофемашина приготовит следующую чашку напитка.
- Чтобы прервать процесс приготовления напитка, повторно нажмите кнопку приготавливаемого напитка: «Капучино» (19) или «Латте» (20) соответственно.

Подача горячей воды

- Установите чашку или иную подходящую емкость под блок подачи кофе (2) (рис. 5). Что бы не допустить разбрызгивания капель, всегда регулируйте высоту блока подачи кофе (2) по высоте чашки.

- Нажмите на кнопку (24) «**Вода**» (рис. 20) начнётся процесс подачи воды.
- Как только температура нагревательного блока достигнет оптимальной, из блока подачи кофе (2) начнёт выходить горячая вода. На дисплее (18) отобразится объём в миллилитрах (рис. 20).
- Для прекращения процесса повторно нажмите кнопку «**Вода**» либо кнопку «**Вкл/Выкл**» (16) на панели управления (7).

Примечание: Максимальное количество непрерывной подачи горячей воды составляет 250 мл, после чего процесс её подачи прекращается автоматически, и кофемашина переходит в режим готовности (рис. 8).

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Предварительный подогрев чашек

Для сохранения вкусовых и ароматических свойств приготовленных напитков, рекомендуется подогревать чашки перед их наполнением. Для этого в верхней части кофемашины расположена специальная металлическая площадка для подогрева чашек (17) (рис. 21).

Регулировка степени помола

ВНИМАНИЕ! Регулировку степени помола кофе необходимо производить только в процессе работы кофемолки. Несоблюдение этого требования может привести к поломке устройства.

Степень помола кофе (от 1 до 5) напрямую зависит от степени его обжарки. Используйте крупный помол для сильно обжаренного кофе и более мелкий помол для менее обжаренного кофе.

Ручка регулятора степени помола (14), расположена внутри контейнера для кофейных зерен (10) (рис. 22).

- Если при приготовлении кофе, поток кофе из блока подачи (2) очень медленный (помол слишком мелкий, а вкус кофе слишком крепкий), поверните ручку регулятора степени помола (14) по часовой стрелке, чтобы настроить кофемолку на более грубый помол.
- Если при приготовлении кофе, поток кофе очень быстрый и очень светлый (помол слишком крупный, а вкус кофе очень слабый), поверните ручку регулятора степени помола (14) против часовой стрелки, чтобы настроить кофемолку на более мелкий помол.



Результат изменения регулировки вы сможете оценить только после приготовления 2-3 чашек кофе.

Подготовка системы подачи молока

- Вставьте вспениватель молока (30) в блок подачи кофе (2) (рис. 23), если он не был установлен ранее, или проверьте правильность его установки (рис. 23).
- Придерживая блок подачи кофе (2) нажмите на вспениватель молока (30) снизу, по направлению вверх, с каждой стороны до щелчка (рис. 23). Убедитесь, что вспениватель молока (30) надёжно удерживается фиксаторами в блоке подачи кофе (2).

Примечание:

- *Вспениватель молока (30) имеет два входных отверстия с левой и правой стороны, для установки наконечника трубки подачи молока. В одном отверстии установлен наконечник, в другом заглушка. Для удобства использования можно установить наконечник слева или справа, предварительно вынув заглушку (рис. 23). После установки наконечника не забудьте установить заглушку на противоположную сторону вспенивателя.*
- Установите один конец трубки с наконечником во входное отверстие вспенивателя (3), а другой конец трубки с вырезом опустите в ёмкость с молоком (рис. 24). Если трубка подачи молока не используется, можно закрепить её свободный конец на фиксаторе наконечника. Если вы вообще не употребляете кофейные напитки с молоком, то можете извлечь наконечник с трубкой подачи молока из вспенивателя (30) и вместо него установить заглушку (входит в комплект поставки).

Выбор молока

Рекомендуется использовать некипячёное натуральное коровье или соевое молоко, как цельное, так и пастеризованное или, ультрапастеризованное. Ультрапастеризованное молоко взбивается лучше. Молоко должно быть с максимальным содержанием белка. Содержание белка желательно от 3% и выше. Можно использовать как обезжиренное молоко, так и 6%. Для капучино лучше использовать жирное молоко от 3% и выше, для латте 1,5-2,5%. Чем выше жирность, тем в целом пена плотнее, слаще и держится дольше.

Молоко должно быть максимально холодным 2-6°C, то есть из холодильника. Это сказывается именно на взбивании. Чем теплее исходное молоко, тем оно хуже взбивается.

Регулировка молочной пенки

- Регулятор подачи молока (15) находится в левой части кофемашины, за дверцей (5).
- Для получения густой пены поверните регулятор (15) против часовой стрелки (рис. 25).
- Для получения горячего молока поверните регулятор (15) по часовой стрелке (рис. 25).

Регулировка системы подачи молока

- Для получения наилучшего результата воспользуйтесь рекомендациями по выбору молока. Качество молочной пенки зависит от качества и температуры цельного молока. Рекомендуется использовать охлажденное цельное молоко. Прежде чем приготовить латте, капучино, горячее молоко или молочную пенку отрегулируйте работу вспенивателя молока (30) в соответствии с вашими предпочтениями. Откройте левую дверцу (5), вы увидите регулятор вспенивателя (15) (рис. 25).
- Налейте чистое молоко в подходящую ёмкость необходимого объёма.
 - Поместите трубку подачи молока из комплекта поставки в ёмкость с молоком (рис. 24).
 - Отрегулируйте высоту блока подачи кофе (2) (рис. 5).
 - Нажмите кнопку «Молочная пена» (21) панели управления.
 - На дисплее появится таймер ожидания на 58 секунд (рис. 26).
 - После подготовки и прогрева кофемашина начнётся процесс приготовления молочной пенки.
 - Молочная пенка начнёт поступать через блок подачи кофе (2) в чашку.
 - Если в процессе приготовления из выходных отверстий вспенивателя молока (30) выходит мало пенки или выходит только горячее молоко, плавно поверните ручку регулятора (15) против часовой стрелки.
 - Если в процессе приготовления из отверстий вспенивателя молока (30) выходит только пар и брызги



РУССКИЙ

- молока, пенка не плотная, слишком много молочных пузырей, плавно поверните ручку регулятора (15) по часовой стрелке.
- Плавно поворачивая регулятор (15) подберите оптимальное соотношение.
 - Для прекращения подачи, повторно нажмите на кнопку «**Молочная пенка**» (21).

НАСТРОЙКИ

Меню «**НАСТРОЙКИ**» даёт возможность самостоятельно регулировать параметры крепости напитка, его объём, температуру, объём подачи воды и время подачи пара. Для изменения заводских настроек войдите в режим настройки.

Для изменения заводских установок

- Нажмите и удерживайте кнопку «**Меню/Молотый кофе**» (22) (рис. 27) в течение 5 секунд.

- Выберите при помощи кнопок 19, 20, 23, 26 панели управления (7) (рис. 11) напиток, настройки которого вы хотели бы изменить.
 - С помощью кнопок 23 «+» и 27 «-» панели управления (7) изменяйте его значение.
 - Кнопкой «**Меню/Молотый кофе**» (22) осуществляйте переход к следующему параметру.
 - Для запоминания ваших установок после изменения последнего параметра нажмите кнопку «**Меню/Молотый кофе**» (22).
 - Для выхода из меню настроек без их сохранения нажмите кнопку «**Вкл/Выкл**» (16).
- Смотрите таблицы настроек ниже.

Меню настроек «Американо» (рис. 28).

Меню настроек «Эспрессо» (рис. 29).

Меню настроек «Капучино» (рис. 30).

Меню настроек Латте (рис. 31).

Ниже приведена ознакомительная таблица по возможности изменения настроек приготовления напитков:

Наименование напитка	Вес молотых зерен, г	Объем готового кофе, мл	Молочная пена, сек	Температура, °С	Горячая вода, мл
Эспрессо Порция / двойная порция	9-11	20-250	-	75-95	-
По умолчанию	10	40	-	90	-
Американо Порция / двойная порция	9-11	20-250	-	75-95	0-250
По умолчанию	10	60	-	90	80
Капучино* Порция / двойная порция	9-11	20-250	15-60	75-95	-
По умолчанию	10	40	30	90	-
Латте** Порция / двойная порция	9-11	20-250	15-60	75-95	-
По умолчанию	10	40	30	90	-

* Сначала подаётся молоко, затем эспрессо

** Сначала подаётся эспрессо, затем молоко

Установка температуры приготовления напитка

После завершения настройки параметров приготовления напитков, нажмите кнопку «**Меню/Молотый кофе**» (22). Затем, нажмите кнопку «+» (23) или «-» (27), чтобы отрегулировать температуру приготовления напитка в диапазоне 75-95 °С (рис. 32).

Установка таймера автоматического отключения

Для экономии электроэнергии вы можете установить таймер отключения кофемашины в диапазоне от 1 до 24 часов. Для его активации после установки температуры приготовления напитка нажмите кнопку «**Меню/Молотый кофе**» (22). На дисплее (18) появиться сооб-

шение «E O». Означает, что таймер автоматического отключения выключен (рис. 33).

Для установки желаемого времени отключения используйте кнопки «+» (23) или «-» (27), панели управления (7). После завершения настройки автоматического выключения нажмите кнопку «Меню» (22) для перехода в следующий раздел.

Установка параметров «Инициализация»

После завершения установки параметров приготовления напитков, нажмите кнопку «Меню/Молотый кофе» (22). На дисплее (18) появится надпись «INIT» (рис. 34).

- Нажмите ещё раз кнопку «Меню/Молотый кофе» (22) для подтверждения записи установленных настроек. Показания дисплея (18) вернуться в режим ожидания (рис. 8).
- Нажмите кнопку «+» (23), для возврата к заводским установкам.

Поддон для сбора капель (1)

Когда уровень слитой жидкости повышается до верхнего предела, поплавковый индикатор уровня воды всплывает, после чего требуется слить жидкость из поддона для сбора капель.

Заварочный блок (12)

Пожалуйста, не открывайте дверцу (11) и не перемещайте заварочный блок (12) во время приготовления кофе. Если на дисплее (18) отображается символ ☞ «Установите заварочный блок» (рис. 35), пожалуйста, выньте его, а затем снова вставьте до упора и щелчка.

ЧИСТКА И УХОД

Промывка системы подачи молока

После каждого приготовления напитков с молоком необходимо проводить очистку кофемашины от его остатков.

- Установите емкость для слива жидкости под блок подачи кофе (2) кофемашины и отрегулируйте его по высоте (рис. 5).
- Установите трубку для подачи молока (31) на вход молочной системы (3) и отрегулируйте его по высоте (рис. 5).

- Опустите трубку в емкость с чистой водой (рис. 17).
- Нажмите на кнопку «Молочная пена» (21).
- Повторите процедуру, пока трубка подачи молока не прочистится полностью.
- Слейте жидкость из поддона (1).

Примечания: Рекомендуем промывать систему подачи молока после каждого её использования.

ВНИМАНИЕ! В процессе очистки не прикасайтесь к блоку подачи кофе (2) во избежание ожогов.

Промывка вспенивателя

1. Нажмите на фиксаторы вспенивателя молока (30) (рис. 36) и извлеките его из блока подачи кофе (2).
2. Опустите вспениватель на некоторое время в ёмкость с теплой чистой водой (рис. 37), затем промойте его и просушите.
3. Установите вспениватель молока обратно в кофемашину (рис. 38).

Чистка контейнера для кофейных зёрен

- Отключите устройство от электрической сети.
- Откройте крышку контейнера для кофейных зёрен (8) и очистите сухой мягкой салфеткой внутреннюю поверхность контейнера (10).

ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать воду и острые предметы для чистки контейнера (10).

Чистка заварочного блока (рис. 39)

Примечание: Рекомендуем производить очистку заварочного блока раз в месяц.

1. Откройте дверцу отсека заварочного блока (11).
2. Выньте контейнер для кофейной гущи (13).
3. Нажмите на фиксатор заварочного блока и извлеките его из кофемашины. Опустите заварочный блок (12) на некоторое время в ёмкость с тёплой чистой водой, после чего тщательно промойте под проточной водой и просушите.
4. Очистите отсек заварочного блока от остатков молотого кофе и протрите его мягкой слегка влажной салфеткой.
5. Установите заварочный блок на прежнее место и слегка нажмите до характерного щелчка, подтверждающего его правильную установку.


6. Установите контейнер для кофейной гущи и закройте дверцу отсека заварочного блока.


Чистка от накипи (декальцинация)

Для увеличения срока службы кофемашины критически важно производить своевременную очистку устройства от накипи. Частота проведения очистки от накипи зависит от уровня жесткости воды в вашем регионе. Для определения этого уровня рекомендуем использовать бумажные тестеры-индикаторы, которые погружаются в воду и меняют свой цвет в зависимости от объема кальция, магния и железа. На основании полученных данных необходимо выбрать одну из следующих схем частоты декальцинации:

Уровень	Жесткость воды, мг/л	Необходимость произвести декальцинацию (кол-во чашек)
Уровень 1	0-50	880
Уровень 2	51-120	440
Уровень 3	151-250	280
Уровень 4	251-425	220

Для удаления накипи используйте специализированные чистящие средства для кофемашин в виде жидкостей или таблеток.

- Приготовьте раствор для удаления накипи согласно инструкции на чистящее средство.
- Заполните емкость для воды (4) приготовленным раствором до максимальной отметки и установите в кофемашину (рис. 2).
- Установите емкость подходящего объема (не менее 1,5 л) под блок подачи кофе (2).
- Нажмите и удерживайте кнопку кнопку «**Чистка**» (27) в течении 5 секунд до появления символа  на дисплее. В режиме «**Чистка**» на дисплее будут поочередно отображаться иконки напитков.
- Горячий раствор для удаления накипи будет выходить через блок подачи кофе (2). В установленную емкость.
- После окончания очистки системы подачи воды раствором для удаления накипи, прозвучит зву-

ковой сигнал и на дисплее отобразится «**Залейте воду**»  (рис. 44).

- Извлеките емкость для воды (4) из кофемашины, промойте ее и наполните чистой водой.
- Установите емкость для воды (4) в кофемашину и дождитесь окончания процесса очистки.
- После того, как кофемашина завершит цикл промывки, она вернется в режим готовности (рис. 8).

Позтапный процесс декальцинации кофемашины представлен на рис. 40.

Чистка кофемолки

- Отключите устройство из розетки.
- Откройте крышку кофемолки и очистите сухой мягкой салфеткой внутреннюю поверхность контейнера для зёрнового кофе (10).

ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать воду и острые предметы для очистки кофемолки.

Замена уплотнительных колец

В комплект поставки входит набор уплотнительных колец для заварочного блока.

Замену колец необходимо проводить при их износе или повреждении.

ВНИМАНИЕ! Замену проводить при отключенном от сети устройстве.

- Откройте дверцу заварочного блока кофемашины (11), Шаг 1 (рис. 39).
- Извлеките контейнер для кофейной гущи (13), Шаг 2 (рис. 39).
- Извлеките заварочный блок (12), Шаг 3 (рис. 39).
- Очистите заварочный блок, погрузив его в емкость с чистой водой на 30-40 мин.

Замените уплотнительные кольца на заварочном блоке в соответствии с рисунками 41-43.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ СИГНАЛЫ И ПИКТОГРАММЫ

При появлении на дисплее предупреждающих символов/пиктограмм следуйте соответствующим указаниям на дисплее. Их назначение и расшифровка представлено на рисунках (рис. 44-52).

Неисправности, их причины и методы устранения

Неисправность	Возможная причина	Методы устранения
Кофемашина не включается	Устройство не включено в сеть	Включите кофемашину в сеть
	Устройство находится в спящем режиме	Прикоснитесь к кнопке включения на передней панели
Нестандартный звук из кофемолки	Кофемолка засорилась	Произведите чистку кофемолки согласно данной инструкции
	В кофемолку попали посторонние предметы	Отключите кофемашину от сети, выньте посторонние предметы из кофемолки, протрите ее сухой тряпочкой
Не работает кофемолка	Сломался мотор кофемолки	Обратитесь в сервисный центр
	В кофемолку попали посторонние предметы	Отключите кофемашину от сети, выньте посторонние предметы из кофемолки, протрите ее сухой тряпочкой
Напитки медленно вытекают из блока подачи кофе	Слишком мелкий помол кофе	Отрегулируйте кофемолку на более крупный помол
	Загрязнение заварочного блока	Произведите чистку заварочного блока в соответствии с инструкцией
Из блока подачи кофе вытекает вода вместо кофе	Кофейные зерна плохо измельчены	Скорректируйте настройки кофемолки в сторону «+»
	Кофейные зерна намокли	Замените кофейные зерна на хорошо просушенные
На экране кофемашины показывается уведомление, что заварочный блок отсутствует, хотя он установлен в корпус устройства	Заварочный блок установлен некорректно	Проверьте заварочный блок и установите его в соответствии с данной инструкцией
Маленький объем кофе поступает в кружку из блока подачи кофе	Система подачи воды заблокирована из-за отложений накипи	Произведите чистку кофемашины от накипи в соответствии с данной инструкцией
Молоко не взбивается в пену	Вспениватель молока засорен	Произведите полную чистку молочной системы и трубки подачи молока.
	Вспениватель молока установлен некорректно	Проверьте вспениватель и установите его в соответствии с данной инструкцией
	Регулятор молочной пены (15) установлен в положение «Горячее молоко»	Поверните регулятор (15) против часовой стрелки в положение «Молочная пенка»
	Тип молока не подходит для взбивания	Советуем использовать цельное молоко
Молоко не поступает в систему взбивания и подачи молока	Произошел засор системы подачи молока	Произведите полную чистку системы подачи молока, согласно данной инструкции
	Трубка подачи молока установлена некорректно	Перепроверьте установку трубки подачи молока, она должна находиться ниже верхнего края молока в ёмкости

Неисправность	Возможная причина	Методы устранения
На дисплее кофемашины показывается оповещение, что не установлен контейнер для кофейной гущи, хотя он находится на установленном месте	Произошел засор датчика установки контейнера для кофейной гущи	Достаньте контейнер для кофейной гущи и тщательно прочистите все углы площадки для контейнера мягкой щеточкой, которая идёт в комплекте, а так же очистите сухой тряпкой все внешние углы контейнера
На дисплее показывается иконка «Емкость для воды»	В емкости закончилась вода	Наполните емкость чистой водой и установите её в слот за левой дверцей кофемашины, нажмите до щелчка
Кофе заваривается слишком слабым	Слишком мелкий помол кофе	Отрегулируйте кофемолку на более крупный помол
	Для приготовления напитков используются кофе тёмной обжарки, которые выделяют большее кол-во кофейного масла, ножи кофемолки становятся липкими, зерна не поступают внутрь кофемашины	Во время процесса работы кофемолки поверните регулятор в сторону «+». Если проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр
Кофе не поступает в кружку	Намокший кофе заблокировал работу кофемолки	Уберите намокшие зерна, очистите контейнер для зёрен, засыпьте сухие зерна кофе
	Некорректно установлена емкость для воды	Наполните емкость для воды и установите ее в слот за левой дверкой кофемашины, нажмите на нее до упора
	Засорился фильтр на поршне заварного блока (12)	Проведите чистку заварного блока в соответствии с инструкцией, тщательно прочистите фильтр на поршне заварного блока или обратитесь в сервисный центр
	Засорились трубки подачи воды для заваривания кофе	Произведите процесс декальцинации, согласно данной инструкции. Если проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр

ХРАНЕНИЕ

- Прежде чем убрать устройство на хранение, отключите его от электросети и дайте ему полностью остыть.
- Произведите очистку устройства.
- Запрещается оставлять, использовать и хранить устройство в помещениях с температурой ниже 0 °С.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

ТРАНСПОРТИРОВКА

- Сохраните заводскую упаковку кофемашины для ее дальнейшей безопасной транспортировки.
- Удалите всю воду из емкости для воды (4) кофемашины и ее внутренних частей, вытрите насухо мягкой салфеткой.

КОМПЛЕКТ ПСТАВКИ

- Кофемашина – 1 шт.
- Трубка подачи молока – 2 шт.
- Площадка из нержавеющей стали для подогрева кружек – 1 шт.
- Металлическая щетка для чистки системы подачи молока – 1 шт.
- Мягкая щетка для чистки заварочного блока – 1 шт.
- Набор запасных силиконовых колец для заварочного блока – 1 шт.
- Заглушка молочной системы – 2 шт.
- Инструкция с гарантийным талоном – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц
- Номинальная потребляемая мощность: 1300-1500 Вт
- Объем емкости для воды: 1,6 л

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, ХЁНГ 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 СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

ENGLISH

AUTOMATIC COFFEE MACHINE RDE-1113

The coffee machine is intended for making coffee: Espresso, Americano, Cappuccino, Latte, as well as Hot Milk and Hot Water.

DESCRIPTION

1. Removable drip tray, full tray indicator
2. Coffee supply unit
3. Milk system inlet
4. Water tank
5. Water compartment door
6. Power cord
7. Control panel
8. Grain container lid
9. Ground coffee funnel
10. Coffee bean container
11. Brewing unit door
12. Brewing unit
13. Used coffee grounds container
14. Grinding degree control knob
15. Milk system control knob
16. «On/Off» button
17. Cup warming tray
18. LCD display
19. «Cappuccino» button
20. «Latte» button
21. «Frothed milk» button
22. «Menu/Ground coffee» button
23. «Double/+» button
24. «Water» button
25. «Americano» button
26. «Espresso» button
27. «Clean/→» button
28. Ground coffee funnel lid
29. Drip tray metal grid

ATTENTION!

For additional safety protection of the power circuit, installing a residual current device (RCD) with the tripping sensitivity below 30 mA is recommended. To install the RCD contact an expert.

OPERATION AND SAFETY RECOMMENDATIONS

- Read this user manual thoroughly before using the unit. Keep this manual for the entire usage period.
- Mishandling the unit can cause it to break, harm the user or damage their property.
- Before switching the unit on make sure that the operating voltage of the coffee machine corresponds to the mains voltage.
- The power cord is equipped with a «Euro-plug»; use it with a socket that has a reliable grounding connection.
- To avoid fire, do not use adapters for connecting the coffee machine to the mains.
- Only use the coffee machine for its intended purpose.
- Do not use the unit outdoors.
- Never leave, or keep the coffee machine in places with the temperature below 0°C.
- Place the coffee machine on a dry stable even surface; do not place the unit on the edge of the table.
- Do not place the coffee machine on hot surfaces.
- Keep the coffee machine out of direct sunlight.
- Do not use the coffee machine near heat and moisture sources or near open flame.
- When installing the coffee machine, leave a free space of 10 cm on each side of the unit to ensure its effective cooling.
- Do not let the power cord hang from the edge of the table and make sure it does not touch hot surfaces or sharp edges of furniture.
- Be careful while handling hot water.
- To avoid electric shock, do not immerse the coffee machine, its power cord or power plug into water or other liquids.
- To avoid injury, keep your hands away from moving parts of the unit, such as the coffee grinder and brewing unit, during operation.
- Do not move the coffee machine or remove protective elements (e.g. do not open the right door) while making drinks or washing.
- Use only the accessories supplied.
- Do not switch the coffee machine on if it is empty.
- Use only clean cold water, water additionally cleansed through domestic water filters is recommended.
- Before switching the coffee machine on, make sure that all removable parts are installed properly.

- Never leave the coffee machine unattended when switched on.
- Do not touch the power cord, the plug, or the coffee machine body with wet hands.
- To avoid burns, do not touch hot surfaces of the coffee machine (adjustable coffee spout, boiler) during coffee making or right after switching the unit off. The surface of the heating element remains hot after use.
- Let the unit cool down completely before cleaning it or removing the accessories.
- Do not remove the adjustable coffee spout or the brewing unit during coffee machine operation.
- Never direct a hot water jet to your body parts: danger of getting burns. Steam and hot water can cause burns!
- Unplug the coffee machine before cleaning or when you are not using it.
- When unplugging the unit, pull the plug but not the cord.
- Do not switch off or unplug the unit while making drinks or cleaning the system.
- For children safety do not leave polyethylene bags used for packaging unattended.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- This unit is not intended for usage by children.
- Place the unit out of reach of children during operation and cooling down.
- Do not allow children to touch the unit body or the power cord during 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 the 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.
- Do not leave children unattended to avoid them using the unit as a toy.
- Do not use the unit if the coffee machine body, the power cord or the power plug is damaged.
- In order to avoid liquid getting on the electrical connector, in the event of any malfunction or if the unit has been dropped, unplug the unit from the mains and contact any authorized service center.

- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service, or similar qualified personnel to avoid potential injury.
- To avoid potential injury, do not attempt to repair the unit yourself. 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 from the contact address list given in the warranty certificate and on the website www.rondell.ru.
- Transport the unit in the 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. 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.

- Take the coffee machine out of its packaging and remove the packaging materials.
- Check the unit integrity; do not use the unit in case of damage.
- Make sure that the operating voltage of the coffee machine corresponds to the mains voltage.
- 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.
- Before using the coffee machine for the first time, wash all removable parts (1, 4, 12, 13) with warm water and neutral detergent and dry them.

OPERATION PREPARATION

Read this manual before using the unit for the first time and keep it for the entire time you use the coffee machine.

- Unpack the coffee maker.
- Install the removable drip tray (1) with the top drip cover (29) into the guide slot on the bottom of the coffee machine (pic. 1).
- Open the left door.

ENGLISH

- Take out the water tank. To do this, grasp the recess at the bottom of the tank and pull it up and then towards yourself (Fig. 2).
- Add clean room temperature water to the water tank. Do not exceed the **MAX** mark. It is recommended to fill the water tank by 3/4 to the **MAX** mark.
- Install the water tank in the coffee machine and press its lower left edge until it is completely fixed (Fig. 2).

Notes: *The tank (4) can be filled only with clean water at room temperature. Do not pour hot or ice water, as well as mineral water and milk into the tank. Failure to comply with this requirement will lead to cracks in the container or damage to the device. When installing and removing the water tank, always hold it by the recess at the bottom of the tank. It is forbidden to hold the tank by its upper part. This may cause its damage, fall and spill of the liquid.*

- Open the lid of the bean container (8).
- Before the first use, add 30 to 200 g of coffee beans to the bean container (10) (Fig. 3).

Notes: *Put only coffee beans in the container (10). Do not put there water, ground coffee, sugar, spices, coffee beans mixed with hard particles. It may cause damage of the knives and the coffee grinder mechanism.*

UNIT OPERATION

Switching the coffee machine on/off

Connect the plug of the power cord (6) of the device to the mains (Fig. 4).

Press the On button (16) on the control panel (7) (Fig. 6). When switched on, the coffee machine runs a self-diagnosis and automatic washing.

Note:

- To prevent the removable tray (1) from overflowing with dirty water during rinsing, place a cup or other suitable container under the coffee supply unit (2) (Fig. 5).
- To prevent droplets from splashing, always adjust the height of the coffee supply unit (2) to the height of the cup (Fig. 2).
- The automatic flushing mode starts when you turn it on for the first time, as well as when the machine is activated from standby mode. After the washing process is completed, dirty water can be poured out of the container.

The process of preparing the machine for operation is reflected on the display (18) (Fig. 7).

When the preparation process is over, the machine will switch to the readiness mode. A message will appear on the display (18) (pic. 8).

To turn off the coffee maker and switch it to shutdown mode, press and hold the button (16) for 4 seconds. The rinsing process will start. The information will be shown on the display (pic. 9). Then the coffee machine will switch to the «Off» mode (pic. 10).

MAKING DRINKS

- Place a cup under the adjustable coffee spout (2) of the coffee machine and adjust its height (fig. 5).
- Before the first use, set the grinding degree control knob (14) of coffee beans to the middle position.
- To make drinks, press one of the control panel buttons according to your choice: «Espresso» (26), «Americano» (25), «Cappuccino» (19), «Latte» (20) (Fig. 11).
- The preparation process will end automatically when the coffee machine has made the programmed amount of drink.
- To get a double portion of the drink, press the «Double» button (23) before the coffee making process is completed. The corresponding picture «X2» will appear on the display (pic. 12).
- To interrupt the process of making the drink at any stage, press the «On/Off» button (16).
- When the coffee making process is finished, take the cup with the drink away.

Making americano

- Adjust the coffee dispensing unit height (2) (pic. 5).
- Press the button «Americano» (25) (pic. 13) to make an americano coffee.
- In the process of preparing a drink, you can press the «Double» button (23), the display will show «X2» (pic. 12), and the machine will prepare the next cup of drink.

Making espresso

- Adjust the coffee dispensing unit height (2) (pic. 5).
- Press the «Espresso» button (26) (pic. 14) to make an espresso.

- In the process of preparing a drink, you can press the «**Double**» button (23), the display will show «**X2**» (pic. 12) The machine will prepare the next cup of drink.

Preparation of a drink from ground coffee

To make a drink from ground coffee, in the readiness mode (pic. 8), press the «**Menu/Ground coffee**» button (22) on the control panel.

- The display will show the manual coffee loading mode (pic. 15).
- Open the coffee beans container (8) and remove the ground coffee funnel lid (28).
- Pour one portion of ground coffee into the feed channel using the measuring spoon supplied (pic. 16).
- Close the ground coffee funnel lid (28) and the lid of the coffee beans container (8).
- Use the control panel buttons (7) (Fig. 11) to select the desired drink.
- Wait for the end of the drink preparation process.

Note: *The volume of the flat measuring spoon from the delivery set accommodates the optimal amount of ground coffee for a single drink preparation. To prepare a high-quality drink from ready-ground coffee, the optimal weight of dry coffee powder is no more than 9 grams. Be careful not to add more than one spoonful of ground coffee, as this may damage the machine. Otherwise, the coffee powder will spill out of the brewing unit, causing it to clog and damage. It is unacceptable to pour instant coffee powder or other freeze-dried coffee-containing mixtures intended for rapid brewing with hot water into the ground coffee compartment.*

Milk frother

To obtain milk foam, pour milk into a milk container or insert the milk supply tube (31) into the milk (pic. 24).

- Place a cup under the coffee supply unit (2). Install the milk (31) supply tube on the milk system inlet (3) of the coffee supply unit (2) (Fig. 17) and adjust its height (Fig. 5).
- Press the «**Frothed milk**» button (21).
- The display will show information about the making process (Fig. 26).

- As soon as the temperature of the heating unit reaches the optimum, frothed milk will start to come out of the coffee supply unit (2).
- To stop the milk frothing process, press the «**On/Off**» button (16). Or press the «**Frothed milk**» button (21) again.

Note: *If during the preparation of frothed milk, only milk comes out of the coffee supply unit (2) or little froth is formed, then the frother should be adjusted (see the section «**Adjusting the milk supply**»).*

PREPARATION OF CAPPUCCINO/LATTE

- Place a cup under the coffee supply unit (2).
- Install the milk (31) supply tube on the milk system inlet (3) of the coffee supply unit (2) (Fig. 24) and adjust its height (Fig. 5).
- Dip the tube into the milk container (Fig. 17).
- To prepare the type of Cappuccino/Latte drink you need press one of the buttons: «Cappuccino» (19) or «Latte» (20).
- The process of preparing the drink will be reflected on the display (Fig. 18, 19) and will be completed automatically when the coffee machine prepares the volume of the drink that was programmed.
- In the process of preparing a drink, you can press the «**Double**» button (23), the display will show «**X2**» (pic. 12) The machine will prepare the next cup of drink.
- To stop the coffee making process, press again the button of the drink being made: «Cappuccino» (19) or «Latte» (20) respectively.

Hot water supply

- Place a cup or other suitable container under the coffee supply unit (2) (Fig. 5). To prevent droplets from splashing, always adjust the height of the coffee supply unit (2) to the height of the cup.
- Press the «**Water**» button (pic. 20), the water supply process will start.
- Hot water will be released from the coffee dispensing unit (2). The display (18) will show the water amount in milliliters (pic. 20).
- To stop the process, press again the «**Water**» button or «**On/Off**» button (16) on the control panel (7).

ENGLISH

Note: The maximum amount of continuous hot water supply is 250 ml, after which the process of its supply stops automatically and the coffee machine goes into the standby mode (pic. 8).

FUNCTIONALITY

Preheating of cups

To preserve the taste and aromatic properties of the prepared drinks, it is recommended to heat the cups before filling them. To do this, there is a special metal cup (17) warming tray in the upper part of the coffee machine (Fig. 21).

Grinding degree control

ATTENTION! The grinding degree should only be adjusted while the coffee grinder is in operation. Failure to do so may result in unit damage.

The coffee grinding degree (from 1 to 5) directly depends on the roasting degree. Use coarse grinding for heavily roasted coffee and finer grinding for lighter roasted coffee.

The grinding degree control knob (14) is located inside the coffee bean container (10) (fig. 22).

- If, when making coffee, coffee pours from the supply unit (2) very slowly (the grinding is too fine and the taste of coffee is too strong), turn the grinding degree control knob (14) clockwise to set the coffee grinder to a coarser grinding.
- If, when making coffee, the coffee flow is very fast and very light (the grinding is too coarse and the taste of coffee is very weak), turn the grinding degree control knob (14) counterclockwise to set the coffee grinder to a finer grinding.

You will be able to evaluate the result of changing the adjustment only after making 2-3 cups of coffee.

Preparing the milk supply system

- Insert the milk frother (30) into the coffee supply unit (2) (Fig. 23), if it was not installed earlier, or check that it is installed correctly (Fig. 23).
- Hold the coffee supply unit (2) and press the milk frother (30) from below upwards on each side until it clicks (fig. 23). Make sure that the milk frother (30) is securely held by the locks in the coffee supply unit (2).

Note:

- The milk frother (30) has two inlets on the left and right side for installing the tip of the milk tube. A tip is installed in one hole, a plug in the other. For convenient use, you can install the tip on the left or right, after removing the plug (Fig. 23). After installing the tip, do not forget to install the plug on the opposite side of the frother.
- Place one end of the tube with the tip into the inlet of the frother (3), and lower the other end of the tube with a cut into the milk container (pic. 24). If the milk tube is not used, you can attach its free end to the tip lock. If you do not drink coffee drinks with milk at all, you can remove the tip with the milk tube from the frother (30) and replace it with the plug (supplied with the unit).

Choosing milk

It is recommended to use non-boiled natural cow's or soy milk, both whole and pasteurized or ultra-pasteurized. Ultra-pasteurized milk froths better. Milk should be high in protein. The protein content is preferably 3% or more. You can use both skim milk and 6%. For cappuccino it is better to use rich milk of 3% and above, for latte 1.5-2.5%. The higher the fat content, the denser and sweeter the froth in general and it lasts longer. Milk should be as cold as possible, 2-6°C, that is from the refrigerator. This affects the frothing. The warmer the initial milk, the worse it froths.

Frothed milk control

- The milk system control knob (15) is located on the left side of the coffee machine, behind the door (5).
- For thick frothed milk, turn the knob (15) counterclockwise (fig. 25).
- For hot milk, turn the knob (15) clockwise (Fig. 25).

Adjusting the milk supply system

For best results, follow the recommendations for choosing milk. The quality of the frothed milk depends on the quality and temperature of the milk. It is recommended to use chilled whole milk. Before making latte, cappuccino, hot milk or frothed milk, adjust the milk frother (30) according to your preference. Open the left door (5) and you will see the milk frother control knob (15) (Fig. 25).

- Pour clean milk into a suitable container of desired capacity.

- Put the supplied milk tube in the milk container (pic. 24).
- Adjust the coffee dispensing unit height (2) (pic. 5).
- Press the «**Frothed milk**» button (21) on the control panel (7).
- The timer for 58 seconds will appear on the display (pic. 26).
- After preparation and preheating the coffee making will start frothing milk.
- The frothed milk will be released to the cup through the coffee dispensing unit (2).
- If in the process little froth or only hot milk comes out of the milk frother (30) outlets, slowly turn the control knob (15) counterclockwise.
- If in the process only steam and splashes of milk come out of the milk frother (30) outlets, the froth is not dense, there are too many milk bubbles, slowly turn the control knob (15) clockwise.
- Slowly turn the control knob (15) to select the optimal ratio.
- To stop the supply, press again the «**Frothed milk**» button (21).

perature, water supply amount and steam supply time. To change the factory settings, enter the settings mode.

Changing the factory settings

- Press and hold the «**Menu/Ground coffee**» button (22) (pic. 27) for 5 seconds.
 - Use the buttons 19, 20, 23, 26 on the control panel (7) (pic. 11) to select the drink whose settings you would like to change.
 - Change its value with the buttons 23 «+» and 27 «-» of the control panel (7).
 - Switch to the next parameter with the «**Menu/Ground coffee**» button (22).
 - To remember your settings after changing the last parameter, press the «**Menu/Ground coffee**» button (22).
 - To exit the settings menu without saving them, press the «**On/Off**» button (16).
- See the settings table below.

«**Americano**» settings menu (pic. 28).

«**Espresso**» settings menu (pic. 29).

«**Cappuccino**» settings menu (pic. 30).

«**Latte**» settings menu (pic. 31).

SETTINGS

The «**SETTINGS**» menu allows you to independently adjust the parameters of the drink strength, its amount, tem-

See below an introductory table on the possible changes of settings for making drinks:

Drink name	Ground beans weight, g	Ready drink amount, ml	Frothed milk, sec	Temperature, °C	Hot water, ml
Espresso One cup/two cups	9-11	20-250	-	75-95	-
Default	10	40	-	90	-
Americano One cup/two cups	9-11	20-250	-	75-95	0-250
Default	10	60	-	90	80
Cappuccino* One cup/two cups	9-11	20-250	15-60	75-95	-
Default	10	40	30	90	-
Latte** One cup/two cups	9-11	20-250	15-60	75-95	-
Default	10	40	30	90	-

* Milk is dispensed first, then espresso

** Espresso is dispensed first, then milk

ENGLISH

Setting the drink temperature

When you have finished setting the drink parameters, press the «Menu/Ground coffee» button (22). Then press the «+» (23) or «-» (27) button to adjust the drink preparation temperature in the range of 75-95 °C (pic. 32).

Auto switch-off timer setting

To save energy, you can set the timer to switch the coffee machine off in the range from 1 to 24 hours. To activate it, after setting the drink preparation temperature, press the «Menu/Ground coffee» button (22). The message «E0» will appear on the display (18). It means that the auto switch-off timer is off (pic. 33).

To set the desired switch-off time, use the «+» (23) or «-» (27) buttons on the control panel (7). After completing the automatic switch-off setting, press the «Menu» button (22) to go to the next section.

Setting the “Initialization” parameters


When you have finished setting the drink parameters, press the «Menu/Ground coffee» button (22). The message «INIT» will appear on the display (18) (pic. 34).

- Press again the «Menu/Ground coffee» button (22) to confirm the installed settings. The display (18) readings will switch to the standby mode (pic. 8).
- Press the «+» button (23) to return to the factory settings.

Drip Tray (1)

When the level of the drained liquid rises to the upper limit, the float full tray indicator rises, after which it is required to drain the liquid from the drip tray.

Brewing unit (12)

Please do not open the door (11) or move the brewing unit (12) during coffee making. If the display (18) shows the symbol  «Install the brewing unit» (pic. 35), please remove and then reinsert it until you hear a click-in sound.

CLEANING AND MAINTENANCE

Washing the milk supply system

After each drink with milk, it is necessary to clean the coffee machine from its residues.

- Install the container for draining the liquid under the coffee supply unit (2) of the coffee machine and adjust its height (Fig. 5).
- Place the milk supply tube (31) on the milk system inlet (3) and adjust its height (pic. 5).
- Put the tube in a container with clean water (pic. 17).
- Press the «Frothed milk» button (21).
- Repeat the procedure until the milk tube becomes completely clean
- Drain the liquid from the tray (1).

Notes: We recommend washing the milk system after each use.

ATTENTION! During the cleaning process, do not touch the coffee supply unit (2) to avoid burns.

Flushing the milk frother

1. Press the locks of the milk frother (30) (Fig. 36) and remove it from the coffee supply unit (2).
2. Put the frother into a container with warm clean water for a while (pic. 37), then rinse it and dry it.
3. Put the milk frother back into the coffee machine (Fig. 38).

Cleaning the coffee bean container

- Disconnect the unit from the mains.
- Open the coffee bean container lid (8) and clean the inside of the coffee bean container (10) with a dry soft cloth.

ATTENTION! Do not use water or sharp objects to clean the container (10).

Cleaning the brewing unit (Fig. 39)

Note: We recommend cleaning the brewing unit once a month.

1. Open the brewing unit compartment door (11).
2. Remove the used coffee grounds container (13).
3. Press the lock of the brewing unit and remove it from the coffee machine. Lower the brewing unit (12) for a while into a container with warm, clean

water, then rinse thoroughly under running water and dry.


4. Clean the brewing unit compartment from ground coffee residues and wipe it with a soft, slightly damp cloth.
5. Put the brewing unit back to its original place and press lightly until a characteristic click confirms that it is properly installed.
6. Install the used coffee grounds container and close the door of the brewing unit compartment.


Descaling (decalcification)

To prolong the life of the coffee machine, it is critical to clean the unit from scale in a timely manner. The descaling frequency depends on water hardness in your region. To determine the level, we recommend using paper indicator testers that are immersed in water and change color depending on the amount of calcium, magnesium and iron. Based on the data obtained, it is necessary to choose one of the following decalcification frequency schemes:

Level	Water hardness, mg/l	Descalce after (number of cups)
Level 1	0-50	880
Level 2	51-120	440
Level 3	151-250	280
Level 4	251-425	220

To descale, use specialized coffee machine cleaners in the form of liquids or tablets.

- Make the descaling solution according to the cleaning agent instructions.
- Fill the water tank (4) with the prepared solution up to the maximum mark and place it in the coffee machine (Fig. 2).
- Install a container of a suitable volume (at least 1.5 liters) under the coffee supply unit (2).
- Press and hold the «Clean» button (27) for 5 seconds until the symbol  appears on the display. In the «Cleaning» mode, the display will alternately show the beverage icons.

- The hot descaling solution will come out through the coffee dispensing unit (2). Into the installed container.
- When the water system has been cleaned with the descaling solution, you will hear a sound signal and the icon «Add water»  will appear on the display (pic. 44).
- Remove the water tank (4) from the coffee machine, wash it and fill it with clean water.
- Insert the water tank (4) into the coffee machine and wait for the cleaning process to finish.
- After the machine has completed the rinsing cycle, it will return to the readiness mode (pic. 8).

Step by step decalcification process is show on the pic. 40.

Cleaning the coffee grinder

- Unplug the unit from the socket.
- Open the grinder lid and clean the inside of the coffee bean container (10) with a dry soft cloth.

ATTENTION! Do not use water or sharp objects to clean the coffee grinder.

Replacing sealing rings

The delivery set includes a set of sealing rings for the brewing unit.

Rings must be replaced if they are worn or damaged.

ATTENTION! Replacement should be carried out when the unit is unplugged.

- Open the brewing unit door (11), Step 1 (pic. 39).
- Remove the used coffee grounds container (13), Step 2 (pic. 39).
- Remove the brewing unit (12), Step 3 (pic. 39).
- Clean the brewing unit by immersing it in a container with clean water for 30-40 minutes.
- Replace the sealing rings on the brewing unit according to figures 41-43.

WARNING SIGNALS AND ICONS

When warning symbols/icons appear on the display, follow the corresponding instructions on the display. Their purpose and interpretation are shown in the figures (Fig. 44-52).

ENGLISH

Troubleshooting

Malfunction	Possible reason	Solution
The coffee machine does not switch on	The unit is unplugged from the mains	Plug the coffee machine into the mains
	The unit is in the sleep mode	Touch the ON button on the front panel
The coffee grinder is making odd noises	The coffee grinder is clogged	Clean the coffee grinder according to this guide
	There are foreign objects caught up in the coffee grinder	Unplug the coffee maker, remove foreign objects from the coffee grinder and wipe it with a dry cloth.
The coffee grinder doesn't work	The coffee grinder motor has broken	Contact the service center
	There are foreign objects caught up in the coffee grinder	Unplug the coffee maker, remove foreign objects from the coffee grinder and wipe it with a dry cloth.
Liquid is slowly leaking from the coffee spout	The grind is too fine	Adjust the grinding by setting it to less fine grind
	The brewing unit is clogged up	Clean the brewing unit following the guide
Instead of coffee water drips from the coffee supply block	Coffee beans are not sufficiently ground	Adjust the coffee grinder settings to «+»
	Coffee beans are wet	Replace the coffee beans with well-dried ones
The coffee machine displays a notification that there is no brewing unit although it is installed in the machine body	The brewing unit has been inserted incorrectly	Check the brewing unit and reinsert it in accordance with this guide
The coffee spout produces too little coffee	The water supply system is clogged with the residual scales	Descale the coffee machine in accordance with this guide
The milk is not frothing	The milk frother is clogged	Fully clean the milk system and milk tube.
	The milk frother is installed incorrectly	Check the milk frother and reinstall it in accordance with this manual
	The frothed milk control knob (15) is set to the position «Hot milk»	Turn the control knob (15) counterclockwise to the position «Frothed milk»
	This type of milk is not suitable for frothing	For best results, use whole milk
Milk is not flowing into the frothing and supply system	The milk system has been clogged	Perform the complete cleaning of the milk system, according to this manual
	The milk supply tube is installed improperly	Recheck the installation of the milk supply tube, it should be located below the upper edge of the milk in the container
The coffee maker display shows the message that the used coffee grounds container is not installed, though it is installed to its place	The coffee grounds container sensor is blocked	Remove the used coffee grounds container and thoroughly clean all corners of the container area with the soft brush supplied with the unit, and clean all outer corners of the container with a dry cloth.

Malfunction	Possible reason	Solution
The display shows the icon «Water tank»	The water tank is empty	Fill the water tank with clean water and install it into the socket behind the left door of the coffee maker and press until clicking
The brewed coffee is too weak	The grind is too fine	Adjust the grinding by setting it to less fine grind
	Dark roasted coffee is used for preparing drinks, which releases more coffee oil, the grinder knives become sticky, the beans do not enter the coffee machine	During the coffee maker operation turn the control knob to the direction of «+». If the problem remains, contact the service center.
	Wet coffee has blocked the coffee maker operation	Remove wet coffee beans, clean the coffee bean container and add dry coffee beans
Coffee is not poured into the cup	The water tank is installed improperly	Fill the water tank and place it in the socket behind the coffee machine left door, press on it until bumping
	The filter on the piston of the brewing unit (12) is clogged	Clean the brewing unit following the guide, thoroughly clean the filter on the brewing unit piston or apply to the service center.
	Water supply pipes for making coffee are blocked	Perform the decalcination following this guide. If the problem remains, contact the service center.

STORAGE

- Before taking the unit away for storage, unplug it and let the unit cool down completely.
- Clean the unit.
- Do not leave, use and keep the unit in places with the temperature below 0°C.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and handicapped persons.

TRANSPORTATION

- Keep the original packaging of the coffee machine for safe transportation.
- Remove all water from the water tank (4) of the coffee machine and its internal parts, wipe dry with a soft cloth.

DELIVERY SET

- Coffee Machine – 1 pc.
- Milk supply tube – 2 pc.
- Stainless steel platform for heating cups – 1 pc.
- Measuring spoon for coffee – 1 pc.
- Metal brush for cleaning the milk supply system – 1 pc.

- Soft brush for cleaning the brewing unit – 1 pc.
- A set of spare silicone rings for the brewing unit – 1 pc.
- Plug for milk system inlet – 2 pc.
- Instructions with warranty card – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power supply: 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Rated input power: 1300-1500 W
- Water tank capacity: 1,6 L

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.

ENGLISH

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.

AUTOMATISCHE KAFFEEMASCHINE RDE-1113

Die Kaffeemaschine dient zur Zubereitung von Kaffee: Espresso, Americano, Cappuccino, Latte, sowie Heißmilch und Heißwasser

BESCHREIBUNG

1. Abnehmbare Tropf- und Flüssigkeitsschale, Füllanzeige
2. Kaffeeförderereinheit
3. Milchsystemeingang
4. Wasserbehälter
5. Klappe des Wasserabteils
6. Netzkabel
7. Bedienungsplatte
8. Deckel des Getreidebehälters
9. Mahlkaffeetrichter
10. Bohnenkaffeebehälter
11. Brüheinheitstür
12. Brüheinheit
13. Kaffeesatzbehälter
14. Mahlgradregler
15. Milchzufussregler
16. Ein-/Ausschalttaste
17. Aufheizplatte für Tassen
18. LCD-Bildschirm
19. Taste «Cappuccino»
20. Taste «Latte»
21. Taste «Milchschaum»
22. Taste «Menü/Gemahlener Kaffee»
23. Taste «Doppel»/ «+»
24. Taste «Wasser»
25. Taste «Americano»
26. Taste «Espresso»
27. Taste «Reinigung»/ «-»
28. Trichterdeckel für gemahlene Kaffee
29. Metallgitter der Tropfschale

ACHTUNG!

Als zusätzlicher Schutz ist es zweckmäßig, einen FI-Schalter mit Nennstrom maximal bis 30 mA im Stromversorgungskreis aufzustellen. Wenden Sie sich dafür an einen Spezialisten.

GEBRAUCHS- UND SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung während der ganzen Gerätebetriebszeit.

- Nicht ordnungsgemäße Gerätenutzung kann zu seiner Störung führen und einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Einschalten, dass die Betriebsspannung der Kaffeemaschine mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; stecken Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen der Kaffeemaschine ans Stromnetz, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Benutzen Sie die Kaffeemaschine nur bestimmungsgemäß.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen oder lagern Sie die Kaffeemaschine in keinen Räumen mit Temperaturen unter 0°C.
- Stellen Sie die Kaffeemaschine auf einer trockenen, ebenen und standfesten Oberfläche und keinem Tischrand auf.
- Stellen Sie die Kaffeemaschine auf keine heißen Oberflächen auf.
- Schützen Sie die Kaffeemaschine vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Verwenden Sie die Kaffeemaschine in keiner Nähe von Wärme- und Feuchtigkeitsquellen oder offenem Feuer.
- Bei der Einstellung der Kaffeemaschine lassen Sie je 10 cm freien Raum von jeder Seite des Geräts für seine effektive Kühlung.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht herabhängt und keine heißen Oberflächen und scharfen Möbelkanten berührt.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Heißwasser handhaben.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie die Kaffeemaschine, das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten nicht ein.
- Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie mit den Händen die beweglichen Teile des Geräts, solche wie Kaffeemühle und Brüheinheit während der Arbeit nicht.
- Es ist verboten, die Kaffeemaschine zu bewegen oder Sicherheitselemente zu entfernen (z.B. die rechte Klappe zu öffnen) während der Zubereitung von Getränken und der Spülung.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
- Schalten Sie die Kaffeemaschine ohne Wasser nicht ein.
- Verwenden Sie nur sauberes Kaltwasser, es ist empfohlen, das mit Haushaltswasserfiltern zusätzlich gereinigtes Wasser zu verwenden.

DEUTSCH

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten der Kaffeemaschine, dass alle abnehmbaren Teile korrekt aufgestellt sind.
- Lassen Sie die Kaffeemaschine niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Berühren Sie das Netzkabel, den Netzstecker und das Kaffeemaschinengehäuse mit nassen Händen nicht.
- Während der Kaffeezubereitung und unmittelbar nach dem Geräteausschalten berühren Sie keine heißen Oberflächen der Kaffeemaschine (Kaffeerausgabereinheit, Boiler), um Verbrühungen zu vermeiden. Oberfläche des Heizkörpers bleibt heiß nach der Nutzung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Zubehör entfernen oder das Gerät reinigen.
- Entfernen Sie die Kaffeerausgabereinheit und die Brüheinheit während des Kaffeemaschinenbetriebs nicht.
- Richten Sie niemals einen Heißwasserstrahl auf Körperteile: verbrennungsgefahr. Dampf und heißes Wasser können Verbrennungen verursachen!
- Trennen Sie die Kaffeemaschine vor der Reinigung oder bei Nichtbenutzung vom Stromnetz ab.
- Wenn Sie das Gerät vom Stromnetz abtrennen, ziehen Sie das Netzkabel nicht, sondern halten Sie den Netzstecker.
- Das Gerät ist während der Zubereitung von Getränken und der Systemspülung nicht auszuschalten und vom Stromnetz nicht abzutrennen.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

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

- Dieses Gerät soll von Kindern nicht verwendet werden.
- Während des Betriebs und des Abkühlens stellen Sie das Gerät an einen für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Lassen Sie Kinder das Gerät und das Netzkabel während des Gerätebetriebs nicht berühren.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Lebenserfahrung oder Wissen vorgesehen, wenn sie sich unter Aufsicht keiner für ihre Sicherheit verantwortlichen Person befinden oder keine entsprechenden Gerätenutzungsanweisungen bekommen haben.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kaffeemaschinengehäuse, das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.
- Um den Leck auf den Stromverbinder zu vermeiden, ist das Gerät bei jeder Beschädigung, sowie im Sturzfall vom Stromnetz abzutrennen. Wenden Sie sich dabei an einen (bevollmächtigten) Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, soll es vom Hersteller, Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Um möglichen Verletzungen zu vermeiden, ist das Gerät selbständig nicht zu reparieren. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzunehmen, bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen oder im Sturzfall trennen Sie das Gerät von der Steckdose ab und wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst unter Kontaktadressen, die im Garantieschein und auf der Webseite www.rondell.ru angegeben sind.
- Transportieren Sie das Gerät nur 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 GERÄTEVERWENDUNG IN BETRIEBSBEREICHEN UND ARBEITSRÄUMEN SIND 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 die Kaffeemaschine aus der Verpackung heraus und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Prüfen Sie die Unversehrtheit des Geräts, wenn das Gerät beschädigt ist, benutzen Sie es nicht.
- Vergewissern Sie sich, dass die Betriebsspannung der Kaffeemaschine mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Betreiben Sie das Gerät am Wechselstromnetz mit einer 50-60 Hz-Frequenz, für den Gerätebetrieb bei angemessener Nennfrequenz ist keine Einstellung erforderlich.
- Vor dem ersten Gebrauch der Kaffeemaschine spülen Sie alle abnehmbaren Teile (1, 4, 12, 13) mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel und trocknen Sie sie ab.

VORBEREITUNG ZUM BETRIEB

Lesen Sie die Gebrauchseinleitung vor dem ersten Gebrauch durch und behalten Sie sie für die ganze Zeit der Nutzung der Kaffeemaschine.

- Packen Sie die Kaffeemaschine aus.
- Stellen Sie die abnehmbare Schale (1) mit dem oberen Tropfdeckel (29) in die Führungsaussparungen des unteren Teils der Kaffeemaschine auf (Bild 1).
- Öffnen Sie die linke Tür.
- Entfernen Sie den Wasserbehälter. Greifen Sie dafür die Aussparung im unteren Teils des Behälters und ziehen Sie ihn nach oben und dann zu Ihnen (Bild 2).
- Fügen Sie klares Wasser von Raumtemperatur in den Wasserbehälter hinzu. Überschreiten Sie nicht die Marke **MAX**. Es ist empfohlen, den Wasserbehälter auf 3/4 bis zur Marke **MAX** zu füllen.
- Stellen Sie den Wasserbehälter in die Kaffeemaschine auf und drücken Sie seinen linken unteren Rand bis zum Einrasten (Bild 2).

Anmerkungen: *In den Behälter (4) ist nur klares Wasser mit der Raumtemperatur zu gießen. Es ist verboten, in den Behälter heißes oder Eiswasser sowie Mineralwasser und Milch zu gießen. Die Nichteinhaltung dieser Anforderung führt zu Rissen im Behälter oder zu einem Bruch des Geräts. Beim Aufstellen und Entfernen des Wasserbehälters halten Sie ihn immer an die Aussparung im unteren Teil. Es ist verboten, den Behälter an seinen oberen Teil zu halten. Das kann zu seiner Verletzung, zum Fallen und folgenden Vergießen der Flüssigkeit führen.*

- Öffnen Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters (8).
- Vor dem ersten Gebrauch legen Sie in den Kaffeebohnenbehälter (10) von 30 bis 200 Gramm Kaffeebohnen (Bild 3).

Anmerkungen: *Es dürfen nur Kaffeebohnen in den Behälter (10) eingelegt werden. Bitte fügen Sie kein Wasser, gemahlene Kaffeebohnen, Zucker, Gewürze, Kaffeebohnen hinzu, die mit festen Partikeln vermischt sind. Dies kann dazu führen, dass die Messer und der Kaffeemühlemechanismus selbst ausfallen.*

BETRIEB DES GERÄTS**Ein-/Ausschalten der Kaffeemaschine**

Schließen Sie den Netzstecker des Geräts (6) an die Steckdose (Bild 4) an.

Drücken Sie die Einschalttaste (16) auf der Bedienungsplatte (7) (Bild 6).

Beim Einschalten beginnt die Kaffeemaschine Selbstdiagnostik und automatische Spülung.

Anmerkung:

- *Damit die abnehmbare Schale (1) mit dem dreckigen Wasser bei der Spülung nicht überfüllt wird, stellen Sie eine Tasse oder anderen passenden Behälter unter die Kaffeeausgabeeinheit (2).*
- *Passen Sie immer die Höhe der Kaffeeausgabeeinheit (2) an die Tassenhöhe zum Vermeiden der Tropfensprühung (Bild 5).*
- *Modus der automatischen Spülung beginnt beim ersten Einschalten sowie bei der Aktivierung der Maschine aus dem Wartezustand. Nach dem Ende der Spülung kann dreckiges Wasser aus dem Behälter ausgegossen werden.*

Der Vorbereitungsvorgang der Maschine zum Betrieb wird auf dem Bildschirm (18) angezeigt (Bild 7).

Wenn die Vorbereitungsprozesse abgeschlossen sind, wechselt die Maschine in den Bereitschaftsbetrieb. Auf dem Bildschirm (18) erscheint die Meldung (Bild 8).

Halten Sie die Taste (16) 4 Sekunden lang gedrückt, um die Kaffeemaschine auszuschalten und in den Ausschaltmodus zu versetzen. Der Spülvorgang wird gestartet. Auf dem Bildschirm werden die Informationen angezeigt (Bild 9). Die Kaffeemaschine wechselt dann in den Betrieb «Aus» (Abb. 10).

KAFFEEZUBEREITUNG

- Stellen Sie die Tasse unter die Kaffeeführeinheit (2) der Kaffeemaschine und regeln Sie sie der Höhe nach (Bild 5).
- Vor dem ersten Gebrauch stellen Sie den Mahlgradregler der Kaffeebohnen (14) in die mittlere Position auf.
- Drücken Sie eine der Tasten der Bedienungsplatte entsprechend Ihrer Wahl, um das Getränk zuzubereiten: «Espresso» (26), «Americano» (25), «Cappuccino» (19), «Latte» (20) (Abb. 11).
- Zubereitung wird automatisch beendet, wenn die Kaffeemaschine das programmierte Getränkevermögen zubereitet.
- Um eine doppelte Portion des Getränks zu erhalten, drücken Sie die Taste «Doppel» (23), bis der Umsetzungsprozess abgeschlossen ist. Auf dem

DEUTSCH

Bildschirm erscheint das entsprechende Bild «X2» (Abb. 12).

- Drücken Sie die **Ein-/Ausschalttaste** (16), um die Zubereitung des Getränks zu einem beliebigen Zeitpunkt zu unterbrechen.
- Nach der Beendigung der Zubereitung nehmen Sie die Tasse mit dem Getränk.

Zubereitung von Americano

- Stellen Sie die Höhe der Kaffeeführeinheit (2) ein (Abb. 5).
- Drücken Sie die Taste «**Americano**» (25) (Abb. 13), um Kaffee im Americano-Stil zu brauen.

Bei der Zubereitung des Getränks können Sie die Taste «**Doppel**» (23) drücken, auf dem Bildschirm erscheint die Aufschrift «**X2**» (Abb. 12) und die Maschine bereitet die nächste Tasse des Getränks vor.

Zubereitung von Espresso

- Stellen Sie die Höhe der Kaffeeführeinheit (2) ein (Abb. 5).
- Drücken Sie die Taste «**Espresso**» (26) (Abb. 14), um Kaffee im Espresso-Stil zu zubereiten.
- Bei der Zubereitung des Getränks können Sie die Taste «**Doppel**» (23) drücken, auf dem Bildschirm erscheint die Aufschrift «**X2**» (Abb. 12). Die Maschine bereitet die nächste Tasse des Getränks zu.

ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN AUS GEMAHLENEM KAFFEE

Um ein gemahlenes Kaffeetränk in Bereitschaftsbetrieb zuzubereiten (Abb. 8) drücken Sie an der Bedienungsplatte die Taste «**Menü/Gemahlener Kaffee**» (22).

- Der Bildschirm zeigt den manuellen Kaffeeladebetrieb (Abb. 15).
- Öffnen Sie den Bohnenbehälter (8) und entfernen Sie den Schutztrichterdeckel für gemahlene Kaffee (28).
- Füllen Sie mit dem mitgelieferten Messlöffel eine Portion gemahlene Kaffee in den Einfüllkanal ein (Abb. 16).
- Schließen Sie den Schutztrichterdeckel für gemahlene Kaffee (28) und den Deckel des Bohnenbehälters (8).
- Mit den Tasten des Bedienfelds (7) (Abb. 11) wählen Sie das gewünschte Getränk.
- Warten Sie auf Beendigung des Zubereitungsvorgangs des Getränks.

Anmerkung: Das Fassungsvermögen des mitgelieferten gestrichenen Löffels umfasst optimale Menge des gemahlene Kaffees für einmalige Zubereitung des Getränks. Für Zubereitung eines Qualitätsgetränks aus fertigem gemahlene Kaffee umfasst das optimale Gewicht des trockenen Kaffeepulvers maximal 9 Gramm. Seien Sie vorsichtig, geben Sie nicht mehr als einen Löffel gemahlene Kaffees, denn das kann zum Schaden an der Maschine führen. Ansonsten wird das Kaffeepulver über die Brühreinheit herausfallen, was zu ihrem Verstopfen und Störung führen wird. Es ist unzulässig, in die Einheit für gemahlene Kaffee das instantane Kaffeepulver oder andere sublimierte kaffeehaltige Mischungen zum schnellen Aufbrühen mit heißem Wasser zu geben.

Kaffeeschäumer

Um Milchschaum zu erhalten, gießen Sie die Milch in einen Milchbehälter oder führen Sie den Milchschlauchschlauch (31) in die Milch (Abb. 24).

- Stellen Sie die Tasse unter die Kaffeeführeinheit (2).
- Stellen Sie das Rohr für die Milchfluss (31) auf den Milchsystemeingang (3) der Kaffeeführeinheit (2) (Bild 17) und regeln Sie die Höhe nach (Bild 5).
- Drücken Sie die Taste «**Milchschaum**» (21).
- Der Bildschirm wird die Informationen zum Zubereitungsprozess anzeigen (Bild 26).
- Wenn die Temperatur der Heizeinheit optimal wird, kommt Milchschaum aus der Kaffeerausgabereinheit (2).
- Drücken Sie die **Ein-/Ausschalttaste** (16), um den Schaumbildungsprozess zu beenden. Oder noch einmal auf die Taste «**Milchschaum**» (21).

Anmerkung: Wenn während der Zubereitung des Milchschaums aus der Kaffeerausgabereinheit (2) nur Milch kommt oder wenig Schaum gebildet wird, ist der Schäumer zu regeln (siehe «**Einstellen der Milchzufuhr**»).

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO/LATTE

- Stellen Sie die Tasse unter die Kaffeeführeinheit (2).
- Stellen Sie das Rohr für die Milchfluss auf den Milchsystemeingang (3) der Kaffeeführeinheit (2) (Bild 24) und regeln Sie die Höhe nach (Bild 5).
- Tauchen Sie das Rohr in den Behälter mit Milch (Bild 17).
- Für Zubereitung der gewünschten Getränkeart Cappuccino/Latte ist eine der Tasten zu betätigen: Cappuccino (19) oder Latte (20).

- Der Vorgang der Getränkezubereitung wird auf dem Bildschirm (Bild 18, 19) angezeigt und automatisch beendet, wenn die Kaffeemaschine das programmierte Fassungsvermögen des Getränks zubereitet.
- Bei der Zubereitung des Getränks können Sie die Taste «**Doppel**» (23) drücken, auf dem Bildschirm erscheint die Aufschrift «**X2**» (Abb. 12). Die Maschine bereitet die nächste Tasse des Getränks zu.
- Drücken Sie die Taste des zubereitenden Getränks erneut, um die Zubereitung des Getränks zu unterbrechen. «Cappuccino» (19) bzw. «Latte» (20).

Heißwasserzufuhr

- Stellen Sie eine Tasse oder anderen passenden Behälter unter die Kaffeegabereinheit (2) (Bild 5). Passen Sie immer die Höhe der Kaffeegabereinheit (2) an die Tassenhöhe zum Vermeiden der Tropfenspritzer.
- Drücken Sie die Taste (24) «**Wasser**» (Abb. 20), der Wasserversorgungsprozess beginnt.
- Heißes Wasser beginnt aus der Kaffeeführungseinheit (2) zu entweichen. Auf dem Bildschirm (18) wird das Volumen in Millilitern angezeigt (Abb. 20).
- Drücken Sie die Taste «**Wasser**» oder eine der Tasten «**Ein/Aus**» (16) der Bedienungsplatte (7) erneut, um den Vorgang zu beenden.

Anmerkung: Die maximale kontinuierliche Zufuhr von heißem Wasser beträgt 250 ml, danach stoppt der Zufuhrvorgang automatisch und die Kaffeemaschine wechselt in den Bereitschaftsbetrieb (Abb. 8).

FUNKTIONALITÄT

Vorläufige Tassenerwärmung

Für Behalten von Schmeck- und Aromaeigenschaften der zubereiteten Getränke ist die Erwärmung von Tassen bis ihrer Füllung empfohlen. Dafür ist im oberen Teil der Kaffeemaschine die spezielle Aufheizplatte für Tassen (17) vorgesehen (Bild 21).

Mahlgradregelung

ACHTUNG! Mahlgrad von Kaffeebohnen ist nur während der Arbeit der Kaffeemühle zu regeln. Nichtbeachtung dieser Forderung kann zur Störung des Geräts führen.

Der Mahlgrad des Kaffees (1 bis 5) hängt direkt vom Röstgrad ab. Verwenden Sie ein großes Mahlen für stark gerösteten Kaffee und ein kleineres Mahlen für weniger gerösteten Kaffee.

Der Mahlgradregler (14) ist innerhalb des Kaffeebohnenbehälters (10) (Bild 22).

- Fließt der Kaffee während der Zubereitung aus der Ausgabereinheit (2) sehr langsam (Mahlgrad ist zu dünn, und der Kaffeegeschmack zu stark), drehen Sie den Mahlgradregler (14) im Uhrzeigersinn, um die Kaffeemühle zum gröberen Mahlen umzustellen.
- Fließt der Kaffee während der Zubereitung sehr schnell und ist hell (Mahlgrad zu grob und der Kaffeegeschmack zu schwach), drehen Sie den Mahlgradregler (14) gegen den Uhrzeigersinn, um die Kaffeemühle zum dünneren Mahlen umzustellen.

Das Ergebnis der Einstellungsänderung können Sie erst nach der Zubereitung von 2-3 Kaffeetassen beurteilen.

Spülung des Milchzufuhrsystems

- Stecken Sie den Milchschaumer (30) in die Kaffeegabereinheit (2) (Bild 23), falls er früher nicht installiert worden ist oder prüfen Sie die Richtigkeit seiner Installation (Bild 23).
- Kaffeegabereinheit (2) haltend, drücken Sie auf den Milchschaumer (30) von unten nach oben beiderseits bis zum Einrasten (Bild 23). Vergewissern Sie sich, dass der Milchschaumer (30) in der Kaffeegabereinheit (2) fest befestigt ist.

Anmerkung:

- Der Milchschaumer (30) hat zwei Aufstellplätze rechts und links für Einstellung des Endstücks des Milcheinlaufrohrs. An einem Aufstellplatz ist das Endstück, an anderem der Stopfen installiert. Für bequeme Nutzung kann man das Endstück rechts oder links aufstellen beim vorherigen Entfernen des Stopfens (Bild 23). Nach der Einstellung des Endstücks vergessen Sie nicht, den Stopfen auf die Gegenseite des Schäumers aufzustellen.
- Setzen Sie ein Ende des Rohrs mit der Spitze in die Einlassöffnung des Schäumers (3) ein, und senken Sie das andere Ende des Rohrs mit der Aussparung in einen Milchbehälter (Abb. 24). Wenn Sie das Milchrohr nicht verwenden, können Sie das lose Ende des Milchrohrs an der Endstückverriegelung befestigen. Wenn Sie überhaupt keine Kaffegetränke mit Milch verwenden, kön-

DEUTSCH

nen Sie die Spitze mit dem Milchrohr aus dem Schäumer (30) entfernen und stattdessen die Verschlusskappe (im Lieferumfang enthalten) einsetzen.

Milchwahl

Es ist empfohlen, ungekochte natürliche Kuhmilch oder Sojamilch, Vollmilch, pasteurisierte oder ESL-Milch. ESL-Milch wird besser geschäumt. Milch muss den maximalen Proteingehalt haben. Der gewünschte Proteingehalt ist 3% und höher. Fettfreie Milch und 6%-Milch ist zulässig. Für Cappuccino passt Milch mit Fettgehalt 3% und höher besser, für Latte – 1,5-2,5%. Je höher der Fettgehalt, desto ist der Schaum insgesamt dichter, süßer und langhaltiger. Milch muss maximal kalt sein 2-6°C, d. h. aus dem Kühlschrank. Davon hängt das Schlagen ab. Je wärmer ist die Ausgangsmilch, desto schlechter wird sie geschlagen.

Regelung des Milchschaums

- Milchflussregler (15) befindet sich im linken Teil der Kaffeemaschine, hinter der Klappe (5).
- Für dichten Schaum drehen Sie den Regler (15) gegen den Uhrzeigersinn (Bild 25).
- Für Heimilch drehen Sie den Regler (15) im Uhrzeigersinn (Bild 25).

Regelung des Milchzufuhrsystems

Für das beste Ergebnis folgen Sie den Empfehlungen bezüglich der Milchwahl. Qualität des Milchschaums hängt von der Qualität und Temperatur der Milch ab. Nutzung der kühlen Vollmilch ist empfohlen. Vor der Zubereitung von Latte, Cappuccino, Heimilch oder Milchschaum passen Sie den Betrieb des Milchschaumers (30) an Ihre Bevorzugungen an. Öffnen Sie die linke Tür (5) und Sie sehen dabei den Schaumerregler (15) (Bild 25).

- Gießen Sie saubere Milch in einen geeigneten Behälter mit dem erforderlichen Volumen.
- Legen Sie das mitgelieferte Milchrohr in den Milchbehälter (Abb. 24).
- Stellen Sie die Höhe der Kaffezufuhreinheit (2) ein (Abb. 5).
- Drücken Sie die Taste **«Milchschaum»** (21) der Bedienungsplatte (7).
- Auf dem Bildschirm erscheint der Standby-Timer für 58 Sekunden (Abb. 26).
- Nach der Zubereitung und dem Aufwärmen beginnt die Kaffeemaschine mit dem Milchaufschaumen.

- Der Milchschaum fließt durch die Kaffezufuhreinheit (2) in die Tasse.
- Kommt aus den Ausgangsöffnungen des Milchschaumers (30) während der Zubereitung wenig Schaum oder kommt nur Heimilch, drehen Sie langsam den Regler (15) gegen den Uhrzeigersinn.
- Kommt aus den Ausgangsöffnungen des Milchschaumers (30) während der Zubereitung nur Dampf und Milchspritzer, der Schaum ist undicht, hat zu viel Milchblasen, drehen Sie langsam den Regler (15) im Uhrzeigersinn.
- Beim langsamen Drehen des Reglers (15) wählen Sie die optimale Proportion.
- Drücken Sie die Taste **«Milchschaum»** (21) erneut, um die Zufuhr zu beenden.

EINSTELLUNGEN

Im Menü **«EINSTELLUNGEN»** können Sie die Stärke des Getränks, das Volumen, die Temperatur, die Wassermenge und die Dampfzufuhrzeit selbst einstellen. Um die Werkseinstellungen zu ändern, gehen Sie in den Einstellungsbetrieb.

Um die Werkseinstellungen zu ändern

- Drücken Sie und halten Sie die Taste **«Menü/Gemahlener Kaffee»** (22) für 5 Sekunden gedrückt (Abb. 27).
- Wählen Sie mit den Tasten 19, 20, 23, 26 der Bedienungsplatte (7) (Abb. 11) das Getränk, dessen Einstellungen Sie ändern möchten.
- Ändern Sie seinen Wert mit den Tasten 23 «+» und 27 «-» der Bedienungsplatte (7).
- Mit der Taste **«Menü/Gemahlener Kaffee»** (22) wechseln Sie zum nächsten Parameter.
- Um Ihre Einstellungen zu speichern, nachdem Sie die letzte Einstellung geändert haben, drücken Sie die Taste **«Menü/Gemahlener Kaffee»** (22).
- Um das Menü der Einstellungen zu verlassen, ohne sie zu speichern, drücken Sie die **Ein-/Ausschalttaste** (16).

Siehe die nachstehende Einstellungstabellen.

Das Einstellungsmenü «Americano» (Abb. 28).

Das Einstellungsmenü «Espresso» (Abb. 29).

Das Einstellungsmenü «Cappuccino» (Abb. 30).

Das Einstellungsmenü «Latte» (Abb. 31).

Nachfolgend finden Sie eine einführende Tabelle zur Änderungsmöglichkeit der Einstellungen für die Getränkezubereitung:

Bezeichnung des Getränks	Mahlbohnenge- wicht, g	Volumen des fertigen Kaffees, ml	Milchschaum, Sek.	Temperatur, °C	Heißwasser, ml
Espresso Portion / Doppelportion	9-11	20-250	-	75-95	-
Standardeinstellung	10	40	-	90	-
Americano Portion / Doppelportion	9-11	20-250	-	75-95	0-250
Standardeinstellung	10	60	-	90	80
Cappuccino* Portion / Doppelportion	9-11	20-250	15-60	75-95	-
Standardeinstellung	10	40	30	90	-
Latte** Portion / Doppelportion	9-11	20-250	15-60	75-95	-
Standardeinstellung	10	40	30	90	-

* Zuerst kommt Milch, dann Espresso

** Zuerst kommt Espresso, dann Milch

Einstellen der Temperatur der Getränkezubereitung

Drücken Sie nach der Einstellung der Parameter der Getränkezubereitung die Taste **«Menü/Gemahlener Kaffee»** (22). Drücken Sie dann die Taste **«+»** (23) oder **«-»** (27), um die Zubereitungstemperatur des Getränks zwischen 75 und 95 °C einzustellen (Abb. 32).

Einstellen des Timers für die automatische Abschaltung

Um Strom zu sparen, können Sie den Timer für die Abschaltung der Kaffeemaschine zwischen 1 und 24 Stunden einstellen. Um ihn zu aktivieren, drücken Sie nach dem Einstellen der Temperatur für die Getränkezubereitung die Taste **«Menü/Gemahlener Kaffee»** (22). Auf dem Bildschirm (18) erscheint die Meldung **«E 0»**. Das bedeutet, dass der Timer für die automatische Abschaltung ausgeschaltet ist (Abb. 33).

Verwenden Sie die Tasten **«+»** (23) oder **«-»** (27) der Bedienungsplatte (7), um die gewünschte Abschaltzeit einzustellen. Drücken Sie nach der Einstellung der automatischen Abschaltung die Taste **«Menü»** (22), um zum nächsten Abschnitt zu gelangen.

Einstellung der Parameter «Initialisierung»


Drücken Sie nach der Einstellung der Parameter der Getränkezubereitung die Taste **«Menü/Gemahlener Kaffee»** (22). Auf dem Bildschirm (18) erscheint die Aufschrift **«INIT»** (Abb. 34).

- Drücken Sie die Taste **«Menü/Gemahlener Kaffee»** (22) erneut, um zu bestätigen, dass die Einstellungen gespeichert wurden. Der Bildschirm (18) geht zum Wartezustand zurück (Abb. 8).
- Drücken Sie die Taste **«+»** (23), um zur Werkseinstellung zurückzukehren.

Tropfschale (1)

Wenn das Niveau des Ablasswasser bis zur Höchstgrenze steigt, taucht der Schwimmwasserstandanzeiger auf, danach ist die Flüssigkeit aus der Tropfschale auszugießen.

Brüheinheit (12)

Bitte öffnen Sie die Tür (11) nicht und bewegen Sie die Brüheinheit (12) nicht, wenn Sie Kaffee zubereiten. Wenn der Bildschirm (18) das Symbol  **«Brüheinheit einbauen»** anzeigt (Abb. 35), bitte nehmen Sie diese heraus und setzen Sie sie dann wieder ein, bis sie stoppt und einrastet.

DEUTSCH

REINIGUNG UND PFLEGE

Spülung des Milchzufuhrsystems

Nach jeder Zubereitung von Milchgetränken ist die Kaffeemaschine von den Milchresten zu reinigen.

- Stellen Sie einen Ablasswasserbehälter unter die Kaffeefördereinheit (2) der Kaffeemaschine und regeln Sie ihn in der Höhe ein (Bild 5).
- Stellen Sie das Milchrohr (31) auf den Milchsystemeingang (3) und stellen Sie es in der Höhe ein (Abb. 5).
- Tauchen Sie das Rohr in den Behälter mit klarem Wasser (Abb. 7).
- Drücken Sie die Taste «**Milchschaum**» (21).
- Wiederholen Sie den Vorgang, bis die Röhre für den Milchzufuhr voll gereinigt wird.
- Lassen Sie die Flüssigkeit aus der Tropfschale (1) ab.

Anmerkungen: Wir empfehlen die Spülung des Milchzufuhrsystems nach jeder Benutzung.

ACHTUNG! Während der Reinigung berühren Sie die Kaffeefördereinheit (2) nicht, um *Verbrennungen zu vermeiden*.

Milchsäumerspülung

1. Drücken Sie die Verriegelungen am Milchschaumer (30) (Bild 36) und nehmen Sie ihn von der Kaffeefördereinheit (2) ab.
2. Tauchen Sie den Schäumer für eine Weile in einen Behälter mit warmem, sauberem Wasser (Bild 37), dann spülen Sie ihn ab und trocknen.
3. Setzen Sie den Milchschaumer wieder in die Kaffeemaschine ein (Bild 38).

Kaffeebohnenbehälterreinigung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab.
- Öffnen Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters (8) und reinigen Sie die Innenseite des Kaffeebohnenbehälters (10) mit einem trockenen, weichen Tuch.

ACHTUNG! Verwenden Sie kein Wasser oder scharfe Gegenstände, um den Behälter (10) zu reinigen.

Reinigung der Brüheinheit (Bild 39)

Anmerkung: Wir empfehlen die Reinigung der Brüheinheit einmal pro Monat.

1. Öffnen Sie die Brüheinheitstür (11).
2. Entfernen Sie den Kaffeesatzbehälter (13).
3. Drücken Sie die Verriegelung der Brüheinheit und nehmen Sie die Brüheinheit von der Kaffeemaschine ab. Tauchen Sie die Brüheinheit (12) eine Weile in ein Gefäß

mit warmem, sauberem Wasser, reinigen Sie sie dann spülen Sie sie gründlich unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.


4. Reinigen Sie das Fach der Brüheinheit von Kaffeemehlresten und wischen Sie es mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch aus.
5. Setzen Sie die Brüheinheit an ihren ursprünglichen Platz und drücken Sie leicht, bis ein charakteristisches Klicken den korrekten Einbau bestätigt.
6. Setzen Sie den Kaffeesatzbehälter ein und schließen Sie die Brüheinheitstür.

Reinigung vom Kalk (Entkalkung)

Für Verlängerung der Nutzungsdauer der Kaffeemaschine ist sehr wichtig, das Gerät rechtzeitig vom Kalk zu reinigen. Häufigkeit der Entkalkung hängt vom Niveau der Wasserhärte in Ihrer Region ab. Für Bestimmung dieses Niveaus empfehlen wir Papiertester, die ins Wasser getaucht werden und die Farbe abhängig vom Inhalt von Kalzium, Magnesium und Eisen wechseln. Aufgrund der erworbenen Angaben ist ein der Schema der Entkalkungshäufigkeit zu wählen:

Grad	Wasserhärte, mg/l	Muss entkalkt werden (Anzahl Tassen)
Grad 1	0-50	880
Grad 2	51-120	440
Grad 3	151-250	280
Grad 4	251-425	220

Zur Kalkentfernung benutzen Sie die spezielle Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen in Form von Flüssigkeiten oder Tabletten.

- Bereiten Sie die Lösung für Entkalkung entsprechend der Gebrauchsanweisung für den Reinigungsmittel vor.
- Füllen Sie den Wasserbehälter (4) mit der vorbereiteten Lösung bis zur Höchstgrenze und stellen Sie diesen in die Kaffeemaschine (Bild 2).
- Stellen Sie einen Behälter mit geeignetem Volumen (mindestens 1,5 Liter) unter die Kaffeefördereinheit (2) ein.
- Drücken Sie und halten Sie die Taste «**Reinigung**» (27) 5 Sekunden lang gedrückt, bis das Symbol auf dem Bildschirm  erscheint. Im Betrieb «**Reinigung**» werden abwechselnd Getränkesymbole auf dem Bildschirm angezeigt.
- Die heiße Entkalkungslösung wird durch die Kaffeefördereinheit (2) in den eingestellten Behälter austreten.

- Nach der Reinigung des Wasserzufuhrsystems mit der Entkalkungslösung ertönt ein Tonsignal und das Symbol «Wasser einfüllen» wird auf dem Bildschirm angezeigt (Abb. 44).
- Entfernen Sie den Wasserbehälter (4) aus der Kaffeemaschine, spülen Sie ihn und füllen mit klarem Wasser.
- Stellen Sie den Wasserbehälter (4) in die Kaffeemaschine und warten Sie auf die Beendigung des Reinigungsvorgangs.
- Nachdem die Kaffeemaschine den Spülzyklus abgeschlossen hat, kehrt sie in den Bereitschaftsbetrieb zurück (Abb. 8).

Der schrittweise Entkalkungsprozess der Kaffeemaschine ist in Abbildung 40 dargestellt.

Reinigung der Kaffeemühle

- Trennen Sie den Netzadapter des Geräts vom Stromnetz ab.
- Öffnen Sie den Deckel der Kaffeemühle und reinigen Sie die Innenseite des Kaffeebohnenbehälters (10) mit einem trockenen, weichen Tuch.

ACHTUNG! Verwenden Sie niemals Wasser und scharfe Gegenstände, um die Kaffeemühle zu reinigen.

Wechsel der Dichtungsringe

Ein Dichtungsringe-Set für die Brüheinheit wird mitgeliefert.

Die Ringe sind je nach ihrem Abreiben oder Störung zu wechseln.

ACHTUNG! Der Wechsel ist am abgetrennten vom Netz Gerät zu durchführen.

- Öffnen Sie die Tür der Brüheinheit der Kaffeemaschine (11), Schritt 1 (Abb. 39).
- Entfernen Sie den Kaffeesatzbehälter (13), Schritt 2 (Abb. 39).
- Entfernen Sie die Brüheinheit (12), Schritt 3 (Abb. 39).
- Reinigen Sie die Brüheinheit, indem Sie sie in den Behälter mit klarem Wasser für 30-40 Minuten tauchen.
- Wechseln Sie die Dichtungsringe in der Brüheinheit wie auf den Bildern 41-43.

WARNSIGNALE UND PIKTOGRAMME

Wenn Warnsymbole/Piktogramme auf dem Bildschirm erscheinen, befolgen Sie die entsprechenden Anweisungen auf dem Bildschirm. Ihre Zweck und Entschlüsselung sind in den Bildern dargestellt (Bild 44-52).

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Die Kaffeemaschine schaltet sich nicht ein	Das Gerät ist ans Stromnetz nicht angeschlossen	Schließen Sie die Kaffeemaschine ans Stromnetz an
	Das Gerät ist im Standby-Modus	Berühren Sie die Einschalttaste auf der vorderen Platte
Unregelmäßiges Geräusch aus der Kaffeemühle	Kaffeemühle ist verstopft	Reinigen Sie die Kaffeemühle entsprechend dieser Bedienungsanleitung
	Fremdkörper sind in die Kaffeemühle eingedrungen	Trennen Sie die Kaffeemaschine vom Netz ab, entfernen Sie Fremdkörper aus der Kaffeemühle, wischen Sie sie mit einem trockenen Lappen
Kaffeemühle funktioniert nicht	Motor der Kaffeemühle ist kaputt	Wenden Sie sich ans Servicecenter
	Fremdkörper sind in die Kaffeemühle eingedrungen	Trennen Sie die Kaffeemaschine vom Netz ab, entfernen Sie Fremdkörper aus der Kaffeemühle, wischen Sie sie mit einem trockenen Lappen
Getränke fließen langsam aus der Kaffeeausgabereinheit	Kaffee ist zu fein gemahlen	Stellen Sie die Kaffeemühle auf einen größeren Mahlgrad ein
	Verschmutzung der Brüheinheit	Reinigen Sie die Brüheinheit entsprechend der Bedienungsanleitung
Aus der Kaffeeausgabereinheit gießt Wasser anstatt des Kaffees	Kaffeebohnen sind nicht fein gemahlen	Regeln Sie die Einstellungen der Kaffeemühle in die Richtung «+»
	Kaffeebohnen sind nass	Ersetzen Sie Kaffeebohnen durch gut getrocknete

DEUTSCH

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Auf dem Bildschirm der Kaffeemaschine erscheint die Warnung, dass die Brüheinheit fehlt, obwohl sie ins Gehäuse des Geräts installiert ist	Die Brüheinheit ist falsch aufgestellt	Überprüfen Sie die Brüheinheit und stellen Sie sie gemäß dieser Bedienungsanleitung auf
Eine kleine Menge Kaffee fließt in die Tasse aus der Kaffeeausgabereinheit	Das Wasserleitungssystem ist aufgrund der Kalkablagerungen blockiert	Entkalken Sie die Kaffeemaschine gemäß dieser Bedienungsanleitung
Milch schäumt nicht auf	Der Milchschaumer ist verstopft	Führen Sie eine vollständige Reinigung des Milchschaumers und des Rohres für die Milchfluss.
	Der Milchschaumer ist falsch eingesetzt	Überprüfen Sie den Milchschaumer und setzen Sie ihn gemäß dieser Bedienungsanleitung ein
	Der Milchschaumregler (15) steht in der Position «Heiße Milch»	Drehen Sie den Regler (15) gegen den Uhrzeigersinn in die Position «Milchschaum»
	Milchsorte ist nicht zum Aufschäumen geeignet	Wir empfehlen die Verwendung von Vollmilch
Milch gelangt ins System für Aufschäumen und Einlauf der Milch nicht	Das System für die Milchfluss ist verstopft	Reinigen Sie vollständig das System für den Aufschäumen und die Milchfluss entsprechend der vorliegenden Gebrauchsanweisung
	Das Rohr für die Milchfluss ist falsch eingesetzt	Prüfen Sie den Einbau des Rohres für die Milchfluss durch, es muss sich unterhalb der oberen Kante der Milch im Behälter befinden
Der Bildschirm der Kaffeemaschine zeigt, dass der Kaffeesatzbehälter nicht aufgestellt ist, obwohl er auf seinem Platz ist	Der Anzeiger des Kaffeesatzbehälters ist verstopft	Nehmen Sie den Kaffeesatzbehälter heraus und reinigen Sie sorgfältig alle Ecken der Behälterfläche mit der mitgelieferten Weichbürste, reinigen Sie auch alle Außenecken des Behälters mit einem trockenen Tuch.
Der Bildschirm zeigt das Symbol "Wasserbehälter"	Das Wasser im Behälter ist alle	Füllen Sie den Behälter mit dem klaren Wasser und stellen Sie ihn in den Slot hinter der Klappe der Kaffeemaschine, drücken Sie bis zum Knacken
Der Kaffee wird sehr schwach aufgebraut	Kaffee ist zu fein gemahlen	Stellen Sie die Kaffeemühle auf einen gröberen Mahlgrad ein
	Für die Getränkezubereitung wird der Kaffee dunkler Röstung gebraucht, der viel Kaffeebohnenöl absondert, die Messer der Kaffeemühle werden klebrig und die Bohnen gelangen in die Kaffeemaschine nicht	Im Laufe der Betriebs der Kaffeemühle drehen Sie den Regler in die Richtung «+». Bleibt das Problem ungelöst, wenden Sie sich ans Servicecenter
	Nasser Kaffee sperrte den Betrieb der Kaffeemühle	Entfernen Sie die nassen Bohnen, reinigen Sie den Bohnenbehälter und schütten Sie die trockenen Kaffeebohnen an

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Der Kaffee gelangt nicht in die Tasse	Der Wasserbehälter ist nicht korrekt aufgestellt	Füllen Sie den Wasserbehälter und stellen Sie ihn in den Slot hinter der linken Klappe der Kaffeemaschine auf, drücken Sie ihn bis zum Knacken
	Filter auf dem Drücker der Brüh-einheit (12) ist verstopft	Reinigen Sie die Brüheinheit entsprechend der Bedienungsanleitung, reinigen Sie sorgfältig den Filter auf dem Drücker der Brüheinheit oder wenden Sie sich ans Servicecenter
	Wasserzufuhrrohre fürs Kaffee-aufbrühen sind verstopft	Starten Sie den Vorgang der Entkalkung entsprechend dieser Bedienungsanleitung. Bleibt das Problem ungelöst, wenden Sie sich ans Servicecenter

AUFBEWAHRUNG

- Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegnehmen, trennen Sie es vom Stromnetz ab und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät.
- Es ist nicht gestattet, die Kaffeemaschine an den Orten mit der Temperatur unter 0°C zu lassen, zu benutzen und aufzubewahren.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

TRANSPORT

- Bewahren Sie die Herstellerverpackung der Kaffeemaschine für ihren weiteren sicheren Transport.
- Entfernen Sie das gesamte Wasser aus dem Wasserbehälter (4) der Kaffeemaschine und ihren inneren Teilen und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.

LIEFERUMFANG

- Kaffeemaschine – 1 Stk.
- Röhre für den Milchzufuhr – 2 Stk.
- Fläche aus rostfreiem Stahl für Erwärmung der Tassen – 1 Stk.
- Messlöffel für den Kaffee – 1 Stk.
- Metallbürste für Reinigung des Milchzufuhrsystems – 1 Stk.
- Weiche Bürste für Reinigung der Brüheinheit – 1 Stk.
- Ersatzsilikonringe-Set für Brüheinheit – 1 Stk.
- Stopfen des Milchsystems – 2 Stk.
- Bedienungsanleitung mit Garantiekarte – 1 Stk.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50-60 Hz
 Nennleistungsaufnahme: 1300-1500 W
 Fassungsvermögen des Wasserbehälters: 1,6 L

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.





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.

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:

- 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

- 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.
- 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.
- Warranty does not include periodic maintenance, cleaning, installation, adjustment of device at the owner's home, as well as natural device wear and tear.
- 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:
 - the remote control, the accumulator batteries, batteries, external power blocks and charging devices;
 - 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;
- This guarantee is provided by the manufacturer in addition to the customer's rights, stipulated by the current legislation, and does not restrict them.
- 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

463-

Сведения о покупке / Purchase information

Модель / Model:

Кофемашина RDE- 1113

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

463-

Модель / Model:

Кофемашина RDE- 1113

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

463-

Модель / Model:

Кофемашина RDE- 1113

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

463-

Модель / Model:

Кофемашина RDE- 1113

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.

