



RDE-1117

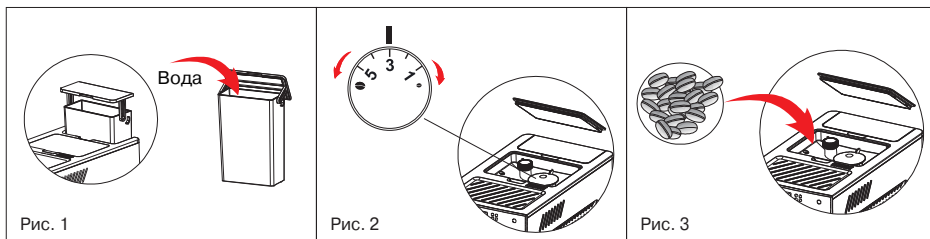
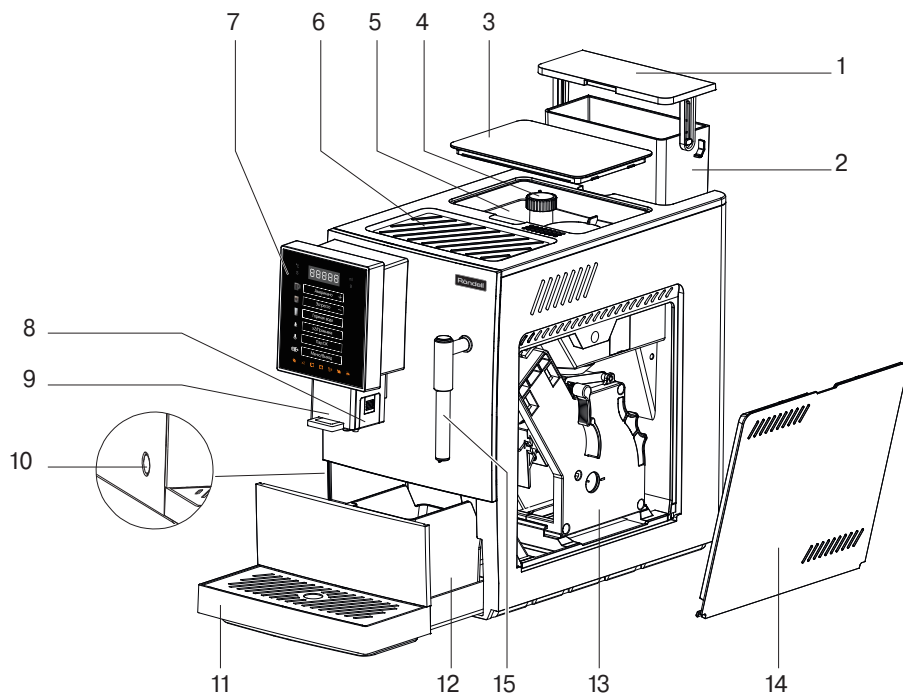




Рис. 4

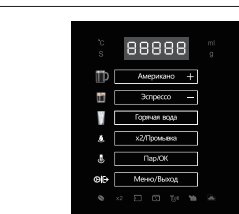


Рис. 5

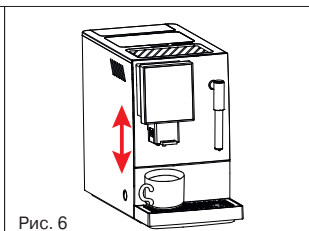


Рис. 6

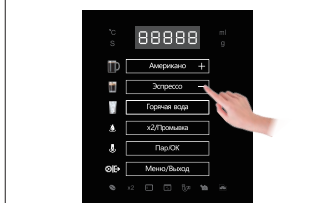


Рис. 7

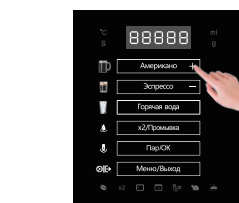


Рис. 8

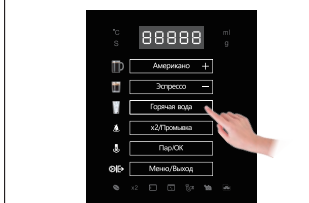


Рис. 9

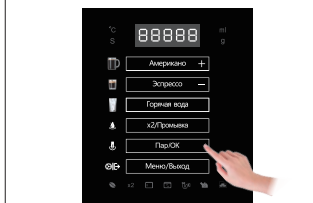


Рис. 10

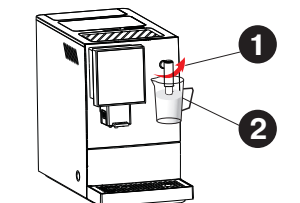


Рис. 11

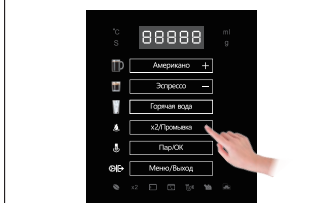


Рис. 12

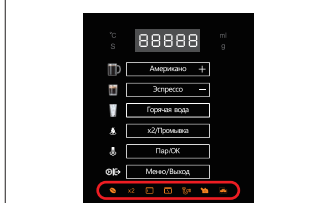


Рис. 13

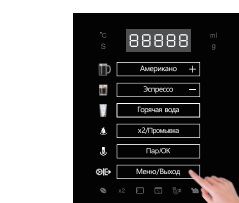


Рис. 14

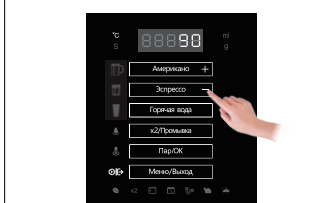


Рис. 15

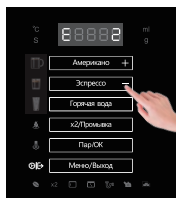


Рис. 16

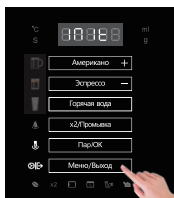


Рис. 17

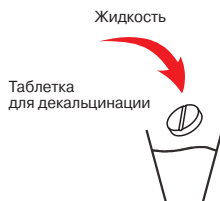
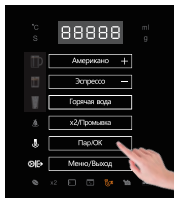
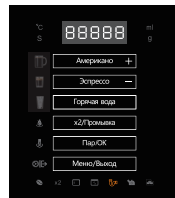


Рис. 18



Подтвердите начало декальцинации



Декальцинация в процессе

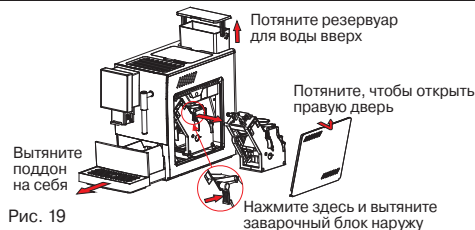
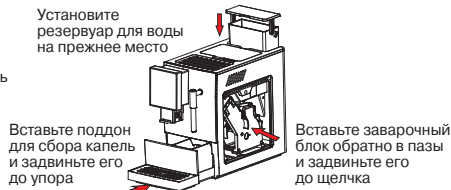


Рис. 19



Нажмите и удерживайте для расширения диапазона регулировки степени помола

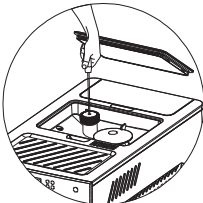


Рис. 20


КОФЕМАШИНА  
COFFEE MACHINE  
RDE-1117

<b>RUS</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	6
<b>GB</b>	MANUAL INSTRUCTION	17
<b>DE</b>	DIE BETRIEBSANWEISUNG	26

## КОФЕМАШИНА RDE-1117

Кофемашина предназначена для приготовления кофе: «Эспрессо», «Американо», «Капучино», «Латте», а также «Молочной пенки» и подачи «Горячей воды».

### ОПИСАНИЕ

1. Крышка резервуара для воды
2. Резервуар для воды
3. Крышка контейнера для кофейных зерен
4. Регулятор степени помола
5. Контейнер для кофейных зерен
6. Подогреваемая площадка для чашек
7. Панель управления
8. Крышка блока подачи кофе
9. Блок подачи кофе, регулируемый по высоте
10. Кнопка включения «»
11. Поддон для сбора капель с металлической решёткой и индикатором заполнения
12. Контейнер для кофейной гущи
13. Заварочный блок
14. Дверца отсека заварочного блока
15. Трубка подачи пара с металлическим наконечником

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МЕРЫ 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°С, иначе кофемашина выйдет из строя, если вода внутри кофемашины замерзнет.

- 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 съёмные детали установлены правильно.
- Никогда не оставляйте работающую кофемашину без присмотра.
- Не дотрагивайтесь до сетевого шнура, вилки сетевого шнура, корпуса кофемашины мокрыми руками.
- Дайте устройству полностью остыть перед снятием принадлежностей или чисткой.
- Запрещается снимать блок подачи кофе, заварочный блок во время работы кофемашины.
- Отключайте кофемашину от электрической сети перед чисткой 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, сетевого шнура или вилки сетевого шнура.
- 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 контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте [www.rondell.ru](http://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 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.*

#### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

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

- Извлеките кофемашину из упаковки и удалите упаковочные материалы.
- Установите её на сухую, ровную и устойчивую поверхность.
- Проверьте целостность кофемашины, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Убедитесь в том, что рабочее напряжение кофемашины соответствует напряжению в электрической сети.
- Извлеките поддон для сбора капель (11) и убедитесь, что контейнер для кофейной гущи (12) установлен. Для извлечения поддона вытяните его на себя. Вставьте поддон (11) обратно в нижнюю часть корпуса кофемашины до упора и проверьте правильность установки металлической решётки поддона.
- Откройте правую дверцу (14) и убедитесь, что заварочный блок (13) установлен в правильном положении и зафиксирован, закройте дверцу.
- Извлеките резервуар для воды (2) и промойте его теплой водой с нейтральным моющим средством. Для извлечения резервуара откройте крышку (1) и потяните за неё по направлению вверх (рис. 1).
- Наполните резервуар (2) чистой водой до максимальной отметки, установите его обратно в кофемашину и закройте крышку (1).

**Примечание:** резервуар для воды (2) можно наполнять только свежей чистой водой комнатной температуры. Запрещено заливать горячую или ледяную воду и молоко. Несоблюдение данного требования может привести к трещинам в резервуаре для воды и поломке устройства.

## РУССКИЙ

### ВНИМАНИЕ!

- При установке резервуара для воды (2) крышка контейнера для кофейных зёрен (3) должна быть плотно закрыта.
- Не переполняйте резервуар (2) во избежание выплёскивания воды при его установке обратно в кофемашину.
- Если для наполнения резервуара водой вы используете подходящую ёмкость и не извлекаете резервуар из кофемашины, то при наливке воды внимательно следите за тем чтобы крышка контейнера для кофейных зёрен (3) была плотно закрыта. В противном случае, при случайном попадании воды в контейнер для кофейных зёрен кофемолка будет повреждена.
- Меняйте воду в резервуаре для воды как можно чаще! Вода, находившаяся в резервуаре длительное время, может содержать микроорганизмы и представлять угрозу для вашего здоровья.
- Резервуар для воды (2) также необходимо промывать теплой водой с нейтральным моющим средством раз в две недели, чтобы предотвратить появление на его стенках микроорганизмов, которые могут представлять угрозу для вашего здоровья.
- Откройте контейнер для молока и промойте все его части теплой водой с нейтральным моющим средством.
- Откройте крышку контейнера для кофейных зёрен (3) и протрите внутреннюю поверхность контейнера (5) мягкой слегка влажной салфеткой, после чего вытрите её насухо.
- Проверьте положение регулятора степени помола. Перед первым использованием установите ручку регулятора степени помола (4) в среднее положение (рис. 2).
- Засыпьте в контейнер (5) кофейные зёрна и плотно закройте его крышкой (3) (рис. 3).
- Кофемашина позволяет приготовить кофейные напитки только из цельных обжаренных кофейных зёрен, которые перемалываются встроенной кофемолкой для каждой порции кофе.

**Примечание:** засыпайте в контейнер лишь столько кофейных зёрен, сколько вам потребуется в течение нескольких дней. При длительном контакте с воздухом кофе теряет свой аромат.

**Внимание!** Перед тем как приступить к приготовлению кофейных напитков ознакомьтесь с разделом **Регулиро-**


**вание степени помола кофе** и правильно отрегулируйте степень помола кофейных зёрен.

**ВНИМАНИЕ!** В контейнер для кофейных зёрен (4) можно помещать только обжаренные кофейные зёрна. Пожалуйста, не добавляйте в контейнер воду, молотый, растворимый кофе, растворимый кофейный порошок, либо иные сублимированные кофесодержащие смеси, предназначенные для быстрого заваривания их горячей водой, кофейные зёрна, смешанные с твердыми частицами, обработанный зерновой кофе с содержанием сахара, карамели, никогда не используйте кофейные зёрна, хранившиеся в морозильной камере, иначе ножи кофемолки будут повреждены.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

#### Включение кофемашины

Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.

- Установите на металлическую решётку поддона (11) подходящую ёмкость для слива жидкости.
- Во избежание прямого контакта с брызгами горячей воды отрегулируйте по высоте блок подачи кофе (9) (рис. 4).
- Для включения кофемашины нажмите кнопку включения (10) «», при этом прозвучит звуковой сигнал и включится автоматическая промывка системы (рис. 4).
- При включении кофемашины автоматически включается нагрев, самодиагностика, и запускается режим автоматической промывки системы, при этом ход процесса будет отображаться на дисплее панели управления (7). Во время автоматической промывки системы из блока подачи кофе (9) вытекает небольшое количество горячей воды.

#### Соблюдайте осторожность во время автоматической промывки системы!

- Когда вышеуказанные процессы будут завершены, кофемашина перейдёт в режим ожидания и будет готова к использованию, на панели управления (7) появятся информационные символы режимов работы и дисплей отображающий общее количество приготовленных чашек кофе (рис. 5).


#### Примечание:

- Кнопки режимов работы на панели управления (7) сенсорные, для включения нужного режима работы, к кнопке достаточно прикоснуться, при этом нажатие каждой кнопки подтверждается коротким звуковым сигналом.



- Чтобы не допустить разбрызгивания капель, всегда регулируйте высоту блока подачи кофе (9) по высоте чашки.
- Чтобы не допустить переполнения съёмного поддона (11) грязной водой во время промывки подставляйте чашку или иную подходящую ёмкость под блок подачи кофе (9) (рис. 4).

### Выключение кофемашины

- Установите на металлическую решётку поддона (11) подходящую ёмкость для слива жидкости и отрегулируйте по высоте блок подачи кофе (9) (рис. 4).
- Для выключения кофемашины нажмите и удерживайте кнопку включения (10) «» (рис. 4).
- При включении кофемашины автоматически включается нагрев, самодиагностика, и запускается режим автоматической промывки системы, при этом ход процесса будет отображаться на дисплее панели управления (7). Во время автоматической промывки системы из блока подачи кофе (9) вытекает небольшое количество горячей воды.

В процессе промывки на дисплее панели управления будут отображаться символы промывки «**CLEAN**» и включения подсветки блока подачи кофе. После окончания промывки системы символы на дисплее погаснут, кофемашина выключится.

**ВНИМАНИЕ!** Для многолетнего и эффективного использования кофемашины необходимо своевременно производить её очистку и обслуживание. Для этого внимательно ознакомьтесь с разделом «Периодическое обслуживание кофемашины».

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ

Используемые чашки необходимо предварительно подогреть. Для этого установите чашку на подогреваемую площадку (6), во время работы кофемашины площадка (6) нагревается, подогревая при этом чашки.

Чтобы получить качественный напиток выполните следующие рекомендации:


- В процессе приготовления напитков сначала отрегулируйте степень помолы кофемолки. Регулировка степени помолы описана в главе «**ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ**».
- Перед приготовлением капучино, латте, горячего молока или молочной пенки обязательно ознакомь-



тесь с разделами «**Выбор молока**», «**Подготовка системы подачи молока**».

- Изменить настройки при приготовлении кофейных напитков можно только в процессе приготовления.


**Примечание:** в процессе приготовления кофейных напитков и подачи горячей воды/молока включается подсветка блока подачи кофе.

### Приготовление эспрессо

1. Установите на металлическую решётку поддона (11) подходящую кофейную чашку и отрегулируйте высоту блока подачи кофе (9) (рис. 6).
2. Нажмите кнопку «**Эспрессо**» «», чтобы начать приготовление (рис. 7).
3. Отрегулируйте количество молотого кофе и его объём в процессе приготовления напитка, при этом значения регулируемых величин в цифровом виде будут отображаться на дисплее панели управления (7).



При работе кофемолки (символ «**g**» отображается в правой верхней части экрана) нажмите кнопку «+» или «-» – чтобы отрегулировать количество молотого кофе в граммах. При заваривании кофе (символы «**ml**» отображаются в правой верхней части экрана) нажмите кнопку «+» или «-», чтобы отрегулировать объём завариваемого кофе в миллилитрах. Нажмите кнопку «**x2/ПРОМЫВКА**» «», чтобы приготовить 2 чашки кофе. Для принудительного завершения процесса приготовления нажмите кнопку «**МЕНЮ/ВЫХОД**» «».

### Приготовление Американо



1. Установите на металлическую решётку поддона (11) подходящую кофейную чашку и отрегулируйте высоту блока подачи кофе (9) (рис. 6).
2. Нажмите кнопку «**Американо**» «», чтобы начать приготовление (рис. 8).
3. Отрегулируйте количество молотого кофе и его объём в процессе приготовления напитка, при этом значения регулируемых величин в цифровом виде будут отображаться на дисплее панели управления (7).

При работе кофемолки (символ «**g**» отображается в правой верхней части экрана) нажмите кнопку «+» или «-» – чтобы отрегулировать количество молотого кофе в граммах. При заваривании кофе (символы «**ml**» отображаются в правой верхней части экрана) нажмите кнопку «+» или «-», чтобы отрегулировать объём завариваемого кофе в миллилитрах. При подаче воды (символы «**ml**»

## РУССКИЙ


отображаются в правой верхней части экрана) нажмите кнопку «+» или «-», чтобы отрегулировать объём подачи горячей воды в миллилитрах. Нажмите кнопку «**Х2/ПРОМЫВКА**» «», чтобы приготовить 2 чашки кофе. Для принудительного завершения процесса приготовления нажмите кнопку «**МЕНЮ/ВЫХОД**» «».

### Подача горячей воды


1. Установите на металлическую решётку поддона (11) подходящую чашку и отрегулируйте высоту блока подачи кофе (9) (рис. 6).
2. Нажмите кнопку «**Горячая вода**» «», чтобы начать подачу горячей воды (рис. 9).
3. Когда объём горячей воды в чашке достигнет желаемого уровня, нажмите кнопку «**МЕНЮ/ВЫХОД**» «» на панели управления, чтобы завершить процесс. Максимальный объём подачи горячей воды 250 мл.



**Примечание:** подача горячей воды прекратится автоматически, когда её объём в чашке достигнет 250 мл.

### Приготовление молочной пенки


Перед вспениванием молока удалите конденсат из системы подачи пара. Нажмите кнопку «**ПАР/ОК**» «» (рис. 10), чтобы начать нагрев, при этом на дисплее панели управления (7) будет отображаться время обратного отсчёта нагрева в секундах (символ «**S**» отображается в правой части экрана). Опустите металлический наконечник в пустую ёмкость подходящего объёма, и дождитесь начала выхода пара.

**Соблюдайте особую осторожность при выходе пара и конденсата, не прикасайтесь к металлическому наконечнику. Опасность ожога!**


Подождите несколько секунд, пока конденсат вместе с горячим паром не выйдет из системы, а затем нажмите кнопку «**МЕНЮ/ВЫХОД**» «». После удаления конденсата, начните приготовление молочной пенки.

1. Установите необходимый угол наклона трубки подачи пара (15) (рис. 11 ) и опустите металлический наконечник трубки в стакан с холодным молоком или сливками. Наконечник погружайте не менее 1 см от поверхности молока и не должен касаться дна стакана (рис. 11 ), иначе выход пара будет затруднен, для получения густой пены достаточно несколько секунд.

**Примечание:** во избежание выплёскивания молока всегда погружайте металлический наконечник на глубину не менее чем на 1 см от поверхности молока.

2. Нажмите кнопку «**ПАР/ОК**» «», чтобы начать вспенивание, при этом на дисплее панели управления (7) будет отображаться время обратного отсчёта процесса в секундах (символ «**S**» отображается в правой части экрана).

Периодически приподнимайте и опускайте ёмкость с молоком относительно наконечника до образования молочной пенки соответствующей вашим потребностям.

3. Если качество и объём полученной молочной пенки соответствует вашим потребностям, нажмите кнопку «**МЕНЮ/ВЫХОД**» «», чтобы прекратить вспенивание.

Если времени приготовления молочной пенки недостаточно, то во время процесса вспенивания (см. цифровое значение времени обратного отсчёта на дисплее панели управления) нажмите кнопку «+», чтобы увеличить время приготовления молочной пенки.

### Примечание:

1. Каждый раз после вспенивания молока опускайте металлический наконечник трубки подачи пара (15) в чашку с чистой водой для ополаскивания. Затем действуйте так же, как и при приготовлении молочной пенки. Протирайте поверхность металлического наконечника и держите его в чистоте.
2. Снимайте металлический наконечник и промывайте трубку подачи пара аналогичным образом, чтобы молоко не прилипло к внутренней стенке и не заблокировало отверстие выхода пара. Протирайте трубку подачи пара чистой тканью.

### Выбор молока для приготовления пенки

Рекомендуется использовать некипячёное натуральное коровье молоко или соевое, как цельное, так и пастеризованное или, ультрапастеризованное. Ультрапастеризованное молоко взбивается лучше. Молоко должно быть с максимальным содержанием белка.


Содержание белка желятельно 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°С. То есть из холодильника. Это сказывается именно на взбивании. Чем теплее исходное молоко, тем оно хуже взбивается.

Ниже приведена таблица с заводскими настройками (по умолчанию) и возможными изменениями настроек приготовления каждого напитка:

Наименование напитка	Вес молотых зерен, г	Объем готового кофе, мл	Молочная пенка, сек	Температура, °С	Горячая вода, мл
<b>Эспрессо</b>	9-11	20-250	-	75-95	-
По умолчанию	10	40	-	90	-
<b>Американо</b>	9-11	20-250	-	75-95	0-250
По умолчанию	10	60	-	90	80
<b>Горячая вода</b>	-	-	-	-	-
По умолчанию	-	-	-	-	250
<b>Подача пара</b>	-	-	30-120	-	-
По умолчанию	-	-	45	-	-

### ПРОМЫВКА

1. Установите на металлическую решётку поддона (11) подходящую чашку и отрегулируйте высоту блока подачи кофе (9) (рис. 6).
2. Чтобы начать процесс, нажмите кнопку «**x2/ПРОМЫВКА**»  и удерживайте её более 3 секунд (рис. 12) до тех пор, пока не прозвучат три коротких звуковых сигнала.

Кофемашина использует около 60 мл воды и автоматически отключает её подачу после завершения промывки. В процессе промывки системы на дисплее панели управления будут отображаться символы «**CLEAN**» и включится подсветка блока подачи кофе. После окончания промывки системы кофемашина перейдёт в режим ожидания.

### 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 находится специальная площадка для подогрева чашек (6).

#### Регулирование степени помола кофе

Для приготовления качественного кофейного напитка отрегулируйте степень помола в соответствии со степенью обжарки кофейных зерен, которые вы используете (рекомендуется использовать кофейные зёрна средней степени обжарки).

Регулятор степени помола кофемолки позволяет установить 5 фиксированных степеней помола кофейных зёрен,

где **1** - минимальная степень помола (мелкий помол), **5** - максимальная степень помола (крупный помол). Ручка регулятора степени помола (4) расположена внутри контейнера для кофейных зерен (5) (рис. 2).

Откройте крышку контейнера для кофейных зёрен (3) и до начала первого помола установите ручку регулятора (4) в положение 3 (рис. 2). Нажмите кнопку «**Эспрессо**» , чтобы начать приготовление (рис. 7), и дождитесь приготовления напитка. Оцените качество приготовленного напитка.

Если кофе слишком крепкий и поток кофе из блока подачи кофе (9) слишком медленный (затруднён), немного увеличьте степень помола, установите ручку регулятора степени помола (4) в положение **4**. Нажмите кнопку «Эспрессо», и дождитесь приготовления напитка.

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

**ВНИМАНИЕ!** В процессе использования кофемашины регулировку степени помола кофе необходимо производить только при работающей кофемолке. Несоблюдение этого требования может привести к её поломке. Степень помола кофе напрямую зависит от степени его обжарки. Используйте мелкий помол для сильно обжаренного кофе и более крупный помол для менее обжаренного кофе.

#### Общее правило регулировки кофемолки

- Если при приготовлении кофе, поток кофе из блока подачи (9) очень медленный (помол слишком мелкий, а вкус кофе слишком крепкий), плавно поверните ручку регулятора степени помола (4) по часовой стрелке

в следующее положение, 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), плавно поверните ручку регулятора степени помола (4) против часовой стрелки, чтобы настроить кофемолку на более мелкий помол.

## Расширение диапазона регулировки кофемолки

Если при использовании некоторых сортов кофе вас не устраивает качество приготовленного напитка, при этом диапазона регулировки степени помола кофейных зёрен недостаточно, то вы можете изменить степень помола в более широких пределах.

При необходимости получения более крупного помола тонкой отвёрткой нажмите в центр ручки регулятора (4) (рис. 20). Удерживая отвёртку в таком положении, поверните ручку регулятора по часовой стрелке на один щелчок (из положения 5 в следующее положение) и отпустите отвёртку. В таком положении регулятора вам станут доступны ещё 4 степени более крупного помола.

Для возврата к прежнему диапазону регулировки нажмите в центр ручки регулятора (4) и установите ручку регулятора в положение 5.

При необходимости получения более мелкого помола нажмите в центр ручки регулятора (4). Удерживая отвёртку в таком положении, поверните ручку регулятора против часовой стрелки на один щелчок (из положения 1 в следующее положение) и отпустите отвёртку. В таком положении регулятора вам станут доступны ещё 4 степени более мелкого помола.

Для возврата к прежнему диапазону регулировки нажмите в центр ручки регулятора (4) и установите ручку регулятора в положение 1.

**Примечание:** не кладите слишком много зерен или слишком длинные зерна в контейнер для кофейных зерен; слишком много зерен станут влажными (особенно во влажную погоду), что повлияет на работу кофемолки, молотый кофе не выйдет из кофемолки, кофе не заварится или кофе будет очень слабым.

## УВЕДОМЛЕНИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

В процессе работы кофемашины на панели управления (7) могут появиться следующие информационные символы (рис. 13).

**1. Отсутствие кофейных зерен.** Когда загорается иконка «☐», это означает, что кофемолке не хватает зерен. Пожалуйста, добавьте кофейные зерна!

**2. Двойная чашка.** Когда загорается иконка «X2», это означает, что двойная чашка включена. Выбранный напиток будет приготовлен дважды (приготовление 2-й чашки будет остановлено, если в текущем напитке не хватает кофейных зерен).

**3. Дверь открыта.** Когда загорается иконка «☐», это указывает на то, что правая дверь открыта, проверьте правую дверь.

**4. Недостаток воды.** Когда загорается иконка «☐», это означает, что в резервуаре для воды не хватает воды, проверьте, достаточно ли в нём воды.

**5. Отсутствие заварочного блока.** Когда загорается иконка «☐», это означает, что заварочный блок не установлен или установлен неправильно.

## 6. Контейнер для кофейной гущи

Когда загорается иконка «☐»:

- 1) указывает на то, что контейнер для кофейной гущи не установлен или установлен неправильно,
- 2) указывает на то, что контейнер для кофейной гущи полон и его необходимо очистить.

(По умолчанию система предлагает очистить контейнер для кофейной гущи один раз на каждые 8 чашек кофе.)


**7. Удаление накипи.** Когда загорается иконка «☐», это означает, что в системе подачи воды кофемашины необходимо удалить накипь.

**8. Предупреждение о нехватке воды в системе.** Когда на дисплее панели управления загорается прямоугольный символ «☐», это означает, что вода не проходит через внутреннюю систему подачи воды кофемашины. Убедитесь, что в резервуаре для воды есть вода, и резервуар для воды установлен правильно, нажмите кнопку «МЕНЮ/ВЫХОД» «☐», чтобы снова запустить насос подачи воды, для устранения воздушной пробки в системе подачи воды.



## МЕНЮ И НАСТРОЙКИ КОФЕМАШИНЫ


В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку «МЕНЮ/ВЫХОД» «☐», в течение 3 секунд (рис. 14), чтобы войти в меню настроек.

**Примечание:** если в течение 15 секунд вы не нажимали ни одной кнопки на панели управления (7), прозвучат два коротких звуковых сигнала и кофемашина вернется обратно в режим ожидания.

Последовательно нажимая кнопку «МЕНЮ/ВЫХОД» «», вы можете войти в интерфейс регулировки параметров приготовления напитков, температуры кофе, времени автоматического отключения кофемашины, произвести возврат параметров приготовления напитков к заводским настройкам, активировать режим декальциации.


### 1. Настройки параметров приготовления «Эспрессо» и «Американо»

**A.** После входа в меню настроек, на панели управления (7) начнут одновременно мигать кнопки «Эспрессо» «» и «Американо» «», нажав на любую кнопку, вы сможете изменить параметры приготовления напитка в соответствии с вашими предпочтениями.


**B.** Например, в меню настроек нажмите кнопку «Эспрессо» «», чтобы войти в интерфейс регулировки количества молотого кофе эспрессо, при этом на дисплее панели управления (7) будет отображаться количество молотого кофе, установленное по умолчанию. Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить количество молотого кофе, для подтверждения нажмите кнопку «МЕНЮ/ВЫХОД» «» и перейдите в интерфейс регулировки объёма завариваемого кофе. Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить объём завариваемого кофе, для подтверждения и возврата в меню настроек нажмите кнопку «МЕНЮ/ВЫХОД» «», для возврата к предыдущему интерфейсу нажмите кнопку «ПАР/ОК» «».


**C.** Например, в меню настроек нажмите кнопку «Американо» «», чтобы войти в интерфейс регулировки количества молотого кофе американо, при этом на дисплее панели управления (7) будет отображаться количество молотого кофе установленное по умолчанию (рис. 16). Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить количество молотого кофе, для подтверждения нажмите кнопку «МЕНЮ/ВЫХОД» «» и перейдите в интерфейс регулировки объёма завариваемого кофе. Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить объём завариваемого кофе, для подтверждения нажмите кнопку «МЕНЮ/ВЫХОД» «» и перейдите в интерфейс регулировки объёма горячей воды. Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить объём горячей воды, для подтверждения и возврата в меню настроек нажмите кнопку «МЕНЮ/

ВЫХОД» «», для возврата к предыдущему интерфейсу нажмите кнопку «ПАР/ОК» «».


**D.** После завершения настройки эспрессо или американо нажмите кнопку «МЕНЮ/ВЫХОД» «», чтобы перейти к следующему шагу, или непрерывно нажимайте кнопку 6 раз, чтобы вернуться в режим ожидания.


### 2. Настройка температуры

После возврата в меню настроек нажмите кнопку «МЕНЮ/ВЫХОД» «», и перейдите в интерфейс регулировки температуры (рис. 15).


Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы увеличить или уменьшить температуру кофе. Доступный диапазон регулировки температуры 75-95 °С, с шагом 5 °С. Для подтверждения нажмите кнопку «МЕНЮ/ВЫХОД» «» и перейдите к следующему шагу.


### 3. Настройка времени автоматического отключения

После возврата в меню настроек нажмите кнопку «МЕНЮ/ВЫХОД» «» 2 раза, и перейдите в интерфейс настройки времени выключения (рис. 16).

Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы выбрать время автоматического отключения, оно может быть установлено на 0,5 часа, 1 час, 2 часа... 24 часа. Для подтверждения нажмите кнопку «МЕНЮ/ВЫХОД» «» и перейдите к следующему шагу.

### 4. Возврат к заводским настройкам

После возврата в меню настроек нажмите кнопку «МЕНЮ/ВЫХОД» «» 3 раза, и перейдите в интерфейс возврата к заводским настройкам (рис. 17).

Для подтверждения нажмите кнопку «ПАР/ОК» «», при этом на дисплее панели управления (7) начнёт отображаться обратный отсчёт. После завершения обратного отсчёта прозвучат два коротких звуковых сигнала, и кофемашина перейдёт в режим ожидания.









### 5. Удаление накипи


Для удаления накипи используйте специализированные чистящие средства для кофемашин, в виде жидкости или таблеток. Рекомендуется приготовить около 1,5 л чистящего раствора.


**A.** Налейте средство для удаления накипи в ёмкость с чистой водой и подождите, пока оно полностью не растворится.

**Средства для удаления накипи используйте в соответствии с рекомендациями производителя чистящих средств!**

## РУССКИЙ

- B.** Откройте крышку (1) резервуара для воды (2) и налейте в него раствор чистящего средства, до максимального уровня.
- Установите на металлическую решётку поддона (11) подходящую ёмкость, не менее 1,5 л объёма, и отрегулируйте высоту блока подачи кофе (9).
- C.** В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку «МЕНЮ/ВЫХОД» , в течение 3 секунд, чтобы войти в меню настроек, а затем нажмите кнопку «МЕНЮ/ВЫХОД»  ещё 4 раза и перейдите в интерфейс удаления накипи, при этом на дисплее панели управления появится иконка «». Для начала процесса нажмите кнопку «ПАР/ОК»  (рис. 18).
- D.** В процессе декальцинации чистящий раствор начнёт поочерёдно выходить из отверстий блока подачи кофе (9) и трубки подачи пара (15) в подготовленную ёмкость, при этом иконка «» будет мигать. Когда чистящий раствор в резервуаре закончится, на дисплее начнёт мигать иконка «» и прозвучат звуковые сигналы, вылейте оставшуюся треть чистящего раствора в резервуар для воды и долейте в него чистую воду до максимального уровня. Процесс удаления накипи продолжится автоматически. По окончании процесса на панели управления (7) появятся две иконки «» и «». Требуется промывка системы.
- E.** Извлеките резервуар для воды и слейте из него остатки чистящего раствора. Промойте резервуар в проточной воде, установите его обратно в кофе-

машину и залейте чистую воду до максимального уровня. После заливки воды промывка системы начнётся автоматически, при этом иконка «» будет мигать.

- F.** Когда кофемашине потребуется добавить чистую воду, на дисплее будет мигать иконка «», заполните резервуар чистой водой, чтобы закончить промывку.

После завершения промывки системы прозвучат два коротких звуковых сигнала и кофемашина автоматически перейдёт в режим ожидания (рис. 5).

### ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ КОФЕМАШИНЫ Снятие/установка основных частей кофемашины

На рис. 19 показаны особенности снятия/установки основных частей кофемашины.

**Внимание:** при переустановке заварочного блока (13) в правильном положении вы услышите характерный щелчок фиксатора. Если его не слышно, снова снимите заварочный блок и переустановите его. (При установке заварочного блока (13) совместите выступы в основании заварочного блока с соответствующими пазами в кофемашине, после чего задвиньте его до характерного щелчка.)

**Внимание:** проверьте, находится ли резервуар для воды на том же уровне, что и верхняя плоскость кофемашины. Если нет, нажмите на резервуар для воды, пока он не встанет на место полностью.

Ежедневное обслуживание важно для обеспечения долговечности и отличного вкуса.

### Не используйте посудомоечную машину для очистки съёмных частей!

Предмет обслуживания	Методы обслуживания	Другое
Заварочный блок (13)	Выньте заварочный блок, промойте его проточной водой с верхней стороны, удалите кофейную гущу с поверхности поршневого фильтра. Предлагается чистить вручную каждые 3 дня! Не удаляйте смазочное масло на нижней и средней стороне заварочного блока.	Можно использовать с профессиональной таблеткой для очистки заварочного блока от кофейных масел* – извлеките заварочный блок из кофемашины и поместите чистящую таблетку в отсек для молотого кофе, установите заварочный блок на прежнее место и приготовьте большую чашку эспрессо (установите максимальный объём). Затем извлеките заварочный блок и очистите остатки вручную.

Предмет обслуживания	Методы обслуживания	Другое
Трубка подачи пара с металлическим наконечником (15)	<p>1. Каждый раз после вспенивания молока опускайте её в чашку с чистой водой для ополаскивания. Затем действуйте так же, как и при вспенивании. Протрите поверхность металлического наконечника и держите его в чистоте.</p> <p>2. Снимайте металлический наконечник и промывайте трубку подачи пара каждый день после использования.</p>	Можно использовать с профессиональными таблетками/жидкостями для очистки остатков молока.*
Поддон для сбора капель (11) и контейнер для кофейной гущи (12)	<p>Вынимайте поддон для сбора капель и контейнер для кофейной гущи ежедневно или после приготовления каждых 8 чашек напитка. Индикатор «☞» подскажет, когда это потребуется. Для очистки извлеките поддон для сбора капель из корпуса кофемашины. Снимите контейнер для кофейной гущи и освободите его от остатков кофе. Аккуратно слейте остатки грязной воды из поддона. Промойте все снятые части проточной водой и протрите насухо. Удалите остатки воды с нижней части корпуса кофемашины под поддоном. Вода может вытекать с нижней части корпуса наружу через технологические дренажные отверстия. После окончания очистки установите контейнер и поддон на свои места. <b>Интервал обслуживания не реже, чем каждые 2 дня!</b></p>	
Резервуар для воды (2)	Промывать проточной водой каждые 3 дня.	
Контейнер для кофейных зёрен (5)/ кофемолка	<p>Еженедельно очищайте контейнер для кофейных зёрен, пожалуйста, используйте мягкую сухую ткань, чтобы вытереть кофейное масло/остатки внутри.</p> <p>Если в контейнере для зёрен образовалось много кофейного масла, это означает, что внутри кофемолки тоже может быть много масла, одновременно очищайте кофемолку, если она не работает должным образом.</p>	Можно использовать с профессиональной чистящей таблеткой для очистки кофемолки от кофейных масел/остатков* — поместите чистящую таблетку в контейнер для зёрен, приготовьте чашку эспрессо (установите максимальное количество помолы). Затем извлеките заварочный блок и очистите остатки вручную.
Канал подачи молотого кофе	Рекомендуется каждую неделю открывать правую дверцу, вынимать заварочный блок и очищать канал подачи молотого кофе над первоначальным расположением заварочного блока мягкой салфеткой.	

\* – используйте в соответствии с рекомендациями производителя чистящих средств!

## РУССКИЙ

### 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 кофемашины и её внутренних частей, вытрите насухо мягкой салфеткой.

### КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Кофемашина – 1 шт.

Мягкая щеточка для чистки заварочного блока – 1 шт.

Комплект запасных силиконовых колец для заварочного блока – 1 шт.

Инструкция с гарантийным талоном – 1 шт.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 1100-1350 Вт

Объем резервуара для воды: 1,1 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](mailto: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, ХЕНГ 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](mailto:info@rondell.ru)

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

[www.rondell.ru](http://www.rondell.ru)

**ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК:** 8-800-100-18-30


СДЕЛАНО В КНР



### COFFEE MACHINE RDE-1117

This automatic coffee machine is designed to prepare various types of coffee: «Espresso», «Americano», «Cappuccino», «Latte», as well as «Frothed Milk» and «Hot Water» supply.

### DESCRIPTION

1. Water tank lid
2. Water tank
3. Coffee beans container lid
4. Grinding adjuster knob
5. Coffee beans container
6. Cup warming tray
7. Control panel
8. Coffee spout lid
9. Adjustable coffee spout
10. On button «»
11. Drip tray with metal grid and fill indicator
12. Used Coffee Grounds Container
13. Brewing Unit
14. Brewing Unit Compartment Door
15. Steam supply tube with metal tip

### INSTRUCTION MANUAL AND SAFETY PRECAUTIONS

Thoroughly read this user manual before using the device. Keep this manual for the entire usage period. Mishandling of the device may cause it to break, harm the user or damage their property.

- Before turning on the device 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 ground 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 device outdoors.
- Never leave or store the coffee machine in rooms with the temperature below 0°C, otherwise the coffee machine will break if the water inside the coffee machine freezes.
- Place the coffee machine on a dry stable even surface; do not place the appliance 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 device to ensure efficient 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 submerge 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 device, such as the coffee grinder or brewing unit, during operation.
- Do not move the coffee machine or remove protective elements (e.g. do not open the right door) while making beverages or washing.
- Use only the accessories supplied.
- Do not turn the coffee machine on if it is empty.
- Use only clean cold water; water additionally cleansed through domestic water filters is recommended.
- Before turning the coffee machine on, make sure that all removable parts are installed properly.
- Never leave the coffee machine unattended while it's running.
- Do not touch the power cord, the plug, or the coffee machine body with wet hands.
- Let the device cool down completely before cleaning it or removing the accessories.
- Do not remove the coffee spout or the brewing unit during coffee machine operation.
- Unplug the coffee machine before cleaning or when you are not using it.
- When unplugging the device, pull the plug but not the cord.
- Do not turn off or unplug the device while making beverages 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 to be used by children.
- Place the unit out of reach of children during operation and cooling down.
- Do not allow children to touch the unit or the power cord during its operation.
- The device is not intended to be used by people with physical, sensory or mental disabilities (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the device.
- Do not leave children unattended to prevent using the device as a toy.
- Do not use the device 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 device has been dropped, unplug the device from the mains and contact any authorized service center.

## ENGLISH

- 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 device by yourself. Do not disassemble the device by yourself, if any malfunction is detected or after the device has been dropped, unplug the device and contact any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate and on the website [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru).
- Transport the unit in the original packaging only.
- Keep the device in a dry cool place out of reach of children and people with disabilities.

*THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY. COMMERCIAL USAGE AND USAGE OF THE UNIT IN PRODUCTION AREAS AND WORK ROOMS IS PROHIBITED.*

### BEFORE THE FIRST USE

Read this manual before using the device for the first time and keep it for the entire usage period.

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

- Remove the coffee machine from its packaging and discard the packing materials.
- Place the coffee machine on a dry stable even surface.
- 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.
- Remove the drip tray (11) and make sure that the used coffee grounds container (12) is installed correctly. To remove the drip tray, pull it towards you. Insert the tray (11) all the way back into the lower part of the coffee machine body and check that the metal grid of the tray is installed correctly.
- Open the right door (14) and confirm that the brewing unit (13) is correctly positioned and secured. Close the door.
- Remove the water tank (2) and rinse it with warm water and a neutral detergent. To remove the tank, open the lid (1) and pull it upwards (fig. 1).
- Fill the tank (2) with clean water up to the maximum mark, then place it back into the coffee machine and close the lid (1).

**Note:** *the water tank (2) can be filled only with fresh, clean water of room temperature. Do not fill it with hot or icy water and milk. Failure to comply with this requirement may lead to cracks in the water tank and damage to the device.*

### ATTENTION!

- When installing the water tank (2), ensure the coffee beans container lid (3) is securely closed.

- Do not overfill the water tank (2) to prevent water spilling out when reinserting it into the coffee machine.
- If you use a suitable container to fill the tank with water and do not remove the tank from the coffee machine, make sure that the lid of the coffee bean container (3) is tightly closed when pouring water. Otherwise, water entering the coffee beans container could damage the coffee grinder.
- Change the water in the tank as frequently as possible! Water left in the tank for extended periods may contain microorganisms and pose a health risk.
- Wash the water tank (2) with warm water and neutral detergent every 2 weeks to prevent the formation of microorganisms that could pose a threat to your health on its walls.
- Open the milk container and rinse all parts with warm water and a neutral detergent.
- Open the coffee beans container lid (3) and wipe the interior of the container (5) with a soft, slightly damp cloth, then wipe it dry.
- Check the position of the grinding adjuster knob. Before first use, set the grinding adjuster knob (4) to the medium position (fig. 2).
- Fill the container (5) with coffee beans and secure it with the lid (3) (fig. 3).
- The coffee machine allows you to prepare coffee beverages using only whole roasted coffee beans, which are ground by the built-in grinder for each serving of coffee.

**Note:** *only fill the container with coffee beans to the capacity that would last several days. Prolonged exposure to air makes coffee lose its aroma.*


**Attention!** *Before making coffee beverages, study the **Coffee Grinding Adjustment** section and adjust the grinding size of the coffee beans accordingly.*

**ATTENTION!** *Only put whole roasted coffee beans into coffee beans container (5). Please do not add water, ground, instant coffee, instant coffee powder, or other freeze-dried coffee-containing mixtures intended for rapid brewing with hot water, coffee beans mixed with solid particles, processed bean coffee containing sugar, caramel, never use coffee beans out of the freezer, otherwise the knives of the coffee grinder will be damaged.*

### USING THE DEVICE

#### Turning on the coffee machine

Insert the power plug into the mains socket.

- Install a container suitable for liquid drainage onto the metal grid of the tray (11).
- To avoid direct contact with splashes of hot water, adjust the coffee spout (9) to the appropriate height (fig. 4).
- To turn on the coffee machine, press the power button (10) «», you will hear a sound signal, and the automatic system cleaning will activate (fig. 4).

- When the coffee machine is switched on, the heating and self-diagnostics turn on automatically, and the automatic system cleaning activates, while the progress is shown on the display of the control panel (7). A small amount of hot water will flow from the coffee spout (9) during the automatic system cleaning.


#### Exercise caution during the automatic system cleaning!

- Once the above processes have been completed, the coffee machine will enter standby mode and will be ready for use. Informational symbols for operating modes and a display showing the total number of coffee cups that have been made will appear on the control panel (7) (fig. 5).

#### Note:

- The operation mode buttons on the control panel (7) are touch-sensitive. To select a mode, simply touch the respective button; each button press is accompanied by a short sound signal.
- To prevent drops from splashing, always adjust the height of the coffee spout (9) to match the cup height.
- To avoid overflowing the removable drip tray (11) with dirty water during cleaning, place a cup or suitable container under the coffee spout (9) (fig. 4).

#### Turning off the coffee machine

- Place a suitable container for liquid drainage onto the metal drip tray grid (11) and adjust the coffee spout (9) to the appropriate height (fig. 4).
- To switch the coffee machine off, press and hold the on button (10) «» (Fig. 4).
- When the coffee machine is switched on, the heating and self-diagnostics turn on automatically, and the automatic system cleaning activates, while the progress is shown on the display of the control panel (7). A small amount of hot water will flow from the coffee spout (9) during the automatic system cleaning.

During the flushing process, the «**CLEAN**» flushing symbols will be shown on the control panel display and the illumination of the coffee supply unit will turn on. Once the cleaning process is complete, the symbols on the display will turn off, and the coffee machine will power down.

**ATTENTION!** For long-term and effective use of the coffee machine, it is necessary to regularly clean and maintain it. In order to do this, read carefully the chapter «Periodic maintenance of the coffee machine».

#### MAKING BEVERAGES


Preheat the cups that will be used. To do this, place the cups onto the cup warming tray (6). During operation the warming tray (6) heats up, warming the cups.



To get a quality beverage, follow these recommendations:

- Adjust the grinding size before preparing beverages. Coffee grinding degree adjustment is described in the «**FUNCTIONALITY**» chapter.
- Before making a cappuccino, latte, hot milk or frothed milk, be sure to read the «**Selecting milk**», «**Preparing the milk system**» sections.
- You can only modify the settings during beverage preparation.


**Note:** During preparation of coffee drinks and supply of hot water/milk, the illumination of the coffee supply unit switches on.



#### Making Espresso

1. Install a suitable coffee cup on the metal grid of the tray (11) and adjust the height of the coffee spout (9) (fig. 6).
2. Press the button «**Espresso**» «» to start preparing (fig. 7).
3. Adjust the amount of ground coffee and its volume during the preparation of the beverage, while the values of the adjustable variables will be shown on the control panel display (7).

When the coffee grinder is running (the «**g**» symbol is displayed on the top right side of the screen), press the «+» or «-» button to adjust the amount of ground coffee in grams. When brewing coffee (the «**ml**» symbols are displayed on the top right side of the screen), press the «+» or «-» button to adjust the volume of brewed coffee in milliliters. Press the button «**x2/CLEAN**» «» to make 2 cups of coffee. To force the end of the preparing process, press the button «**MENU/EXIT**» «».

#### Making Americano

1. Install a suitable coffee cup on the metal grid of the tray (11) and adjust the height of the coffee spout (9) (fig. 6).
2. Press the button «**Americano**» «» to start preparing (fig. 8).
3. Adjust the amount of ground coffee and its volume during the preparation of the beverage, while the values of the adjustable variables will be shown on the control panel display (7).

When the grinder is running (the «**g**» symbol is displayed on the top right side of the screen), press the «+» or «-» button to adjust the amount of ground coffee in grams. When brewing coffee (the «**ml**» symbols are displayed on the top right side of the screen), press the «+» or «-» button to adjust the volume of brewed coffee in milliliters. When supplying water (the «**ml**» symbols are displayed on the top right side of the screen), press the «+» or «-» button to adjust the volume of supplied water in milliliters. Press the button «**x2/CLEAN**» «» to make 2 cups of coffee. To force the end of the preparing process, press the button «**MENU/EXIT**» «».

#### Dispensing hot water

1. Install a suitable cup on the metal grid of the tray (11) and adjust the height of the coffee spout (9) (fig. 6).

## ENGLISH

- Press the button «Hot Water» «**1**» to start the hot water supply (fig. 9).
- When the volume of hot water in the cup reaches the desired level, press the button «MENU/EXIT» «**☒**» on the control panel to complete the process. The maximum volume of hot water to be dispensed is 250 ml.

**Note:** the hot water supply will stop automatically when its volume in the cup reaches 250 ml.

### Making frothed milk

Before frothing milk, remove condensate from the steam supply system. Press the button «STEAM/OK» «**U**» (fig. 10) to start heating, while the heating countdown time in seconds will be shown on the display of the control panel (7) (the «S» symbol is displayed on the right side of the screen). Lower the metal tip into an empty container of a suitable volume, and wait for the steam to start coming out.

**Take special care when steam and condensate are coming out, do not touch the metal tip. Risk of burns!**

Wait a few seconds until the condensate along with the hot steam exits the system, and then press the button «MENU/EXIT» «**☒**». After removing the condensate, start preparing frothed milk.

- Set the desired angle of the steam wand (15) (Fig. 11 **1**) and lower the metal tip of the wand into a glass of cold milk or cream. Place the tip at least 1 cm from the surface of the milk and should not touch the bottom of the glass (Fig. 11 **2**), otherwise the steam will be difficult to escape; a few seconds are enough to obtain a thick foam.

**Note:** to avoid spilling milk, always immerse the metal tip to a depth of at least 1 cm below the surface of the milk.

- Press the button «STEAM/OK» «**U**» to start frothing, while the process countdown time in seconds will be shown on the

display of the control panel (7) (the «S» symbol is displayed on the right side of the screen).

Periodically raise and lower the container with milk relative to the tip until the frothed milk is formed that meets your needs.

- If the quality and volume of the resulting frothed milk meets your needs, press the button «MENU/EXIT» «**☒**» to stop frothing.

If the time for preparing the frothed milk is not enough, then during the frothing process (see the digital countdown time on the control panel display), press the «+» button to increase the time for preparing the frothed milk.

### Note:

- Each time after frothing the milk, lower the metal tip of the steam supply tube (15) into a cup with clean water for rinsing. Then proceed in the same way as when preparing frothed milk. Wipe the surface of the metal tip and keep it clean.
- Remove the metal tip and rinse the steam supply tube in the same way so that the milk does not stick to the inner wall and does not block the steam outflow opening. Wipe the steam supply tube with a clean cloth.

### Choosing milk for frothing

It is recommended to use unboiled natural cow's milk 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% or higher, for latte 1.5-2.5%.

The higher the fat content, the denser, sweeter, and longer-lasting the froth is. The milk should be as cold as possible, between 2-6 °C. That is from the refrigerator. This affects the frothing specifically. Warmer starting milk tends to froth less effectively.

Below is a table with the (default) factory settings and potential adjustments for preparing each beverage:

Name of the beverage	Ground beans weight, g	Ready coffee beverage amount, ml	Frothed milk, sec.	Temperature, °C	Hot water, ml
Espresso	9-11	20-250	-	75-95	-
Default	10	40	-	90	-
Americano	9-11	20-250	-	75-95	0-250
Default	10	60	-	90	80
Hot water	-	-	-	-	-
Default	-	-	-	-	250
Steam supply	-	-	30-120	-	-
Default	-	-	45	-	-

**CLEANING**

1. Install a suitable cup on the metal grid of the tray (11) and adjust the height of the coffee spout (9) (fig. 6).
2. To start the process, press the button «X2/FLUSH»  and hold it for more than 3 seconds (fig. 12) until you hear three short sound signals.

The coffee machine uses about 60 ml of water and automatically stops its delivery after the cleaning process is completed. During the system cleaning process, the display on the control panel will be showing the «CLEAN» symbols, and the coffee spout illumination will turn on. After the system has been cleaned, the coffee machine will switch to standby mode.


**FUNCTIONALITY****Preheating of cups**

To maintain the flavor and aroma of your prepared beverages, it is recommended to heat the cups before filling them. For this purpose, there is a special cup warming tray (6) in the upper part of the coffee machine.

**Coffee grinding adjustment**

To prepare a high-quality coffee beverage, adjust the grind size according to the roast level of the coffee beans you are using (medium roast coffee beans are recommended).

The grinding degree controller of the grinder allows you to set 5 fixed degrees of grinding of coffee beans, where 1 is the minimum degree of grinding (fine grinding), 5 is the maximum degree of grinding (coarse grinding). The grinding adjuster knob (4) is located inside the coffee bean container (5) (fig. 2).

Open the lid of the coffee bean container (3) and set the adjuster knob (4) to position 3 before the first grinding (fig. 2). Press the «Espresso»  button to start preparation (fig. 7) and wait for the beverage to be prepared. Evaluate the quality of the prepared beverage.

If the coffee is too strong and the coffee flow from the coffee spout (9) is too slow, slightly increase the grind size. Set the grinding adjuster knob (4) to 4. Press the «Espresso» button and wait for the beverage to be prepared.

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

**ATTENTION!** When using the coffee machine, only adjust the coffee grind size when the coffee grinder is active. Failure to comply with this requirement may lead to its breakdown. The coffee grind size is directly related to the roast level. Use a finer grind for highly roasted coffee and a coarser grind for lighter roasted coffee.

**General coffee grinder adjustment rule**

- If, when making coffee, the flow of coffee from the coffee spout (9) is very slow (the grinding is too fine and the taste of coffee

- is too strong), gently turn the grinding adjuster knob (4) clockwise to the next position to set the 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 too weak), gently turn the grinding adjuster knob (4) counterclockwise to set the coffee grinder to a finer grinding.

**Expanding coffee grinder adjustment range**

If the quality of the prepared beverage is unsatisfactory when using certain coffee blends and the available coffee grind size adjustment range is not sufficient, you can modify the grind size within broader limits.

If you need a coarser grind, use a fine screwdriver to push the center of the grinding adjuster knob (4) (fig. 20).

Holding the screwdriver in this position, turn the adjuster knob clockwise by one click (from the position 5 to the next position) and release the screwdriver. In this knob position, additional 4 coarser grind settings will become accessible.

To return to the original grind size range, press the center of the grinding adjuster knob (4) and set the knob to 5.


If you need a finer grind, press the center of the grinding adjuster knob (4). While holding the screwdriver in this position, turn the grinding adjuster knob counterclockwise one click (from 1 to the next position) and release the screwdriver. In this knob position, additional 4 finer grind settings will become accessible.

To return to the original grind size range, press the center of the grinding adjuster knob (4) and set the knob to 1.

**Note:** do not place too many or excessively long coffee beans in the coffee bean container: Excessively long beans can compromise coffee quality, and too many beans can become damp (especially in humid weather), affecting the grinder's operation. Ground coffee might not come out of the grinder, the coffee might not brew properly, or the resulting coffee might be too weak.

**NOTIFICATIONS AND WARNINGS**


During the operation of the coffee machine, the following information symbols may appear on the control panel (7) (fig. 13).

1. **No coffee beans.** When the  icon lights up, it means that the coffee grinder does not have enough beans.

Please add coffee beans!

2. **Double cup.** When the  icon lights up, it means the double cup mode is enabled. The selected beverage will be prepared twice (preparation of the 2nd cup will stop if there are insufficient coffee beans in the current beverage).

3. **Door is open.** When the  icon lights up, it indicates that the right door is open. Check the right door.

4. **Low water.** When the  icon lights up, it means that there is not enough water in the water tank. Check if there's enough water in it.

## ENGLISH


**5. No brewing unit.** When the  icon lights up, it means the brewing unit is not installed or installed incorrectly.



### 6. Used coffee grounds container

When the  icon lights up


- 1) it indicates that the used coffee grounds container is not installed or installed incorrectly.
- 2) it indicates that the used coffee grounds container is full and needs to be emptied.

(By default, the system prompts to empty the used coffee grounds container once every 8 cups of coffee.)


**7. Descaling needed.** When the  icon lights up, it means the coffee machine's water delivery system needs descaling.

**8. Water system warning.** When a rectangular  symbol appears on the control panel's display, it indicates that water is not passing through the coffee machine's internal water delivery system. Make sure that there is water in the water tank and the water tank is installed correctly, press the button **«MENU/EXIT»**  to start the water supply pump again, to eliminate the air plug in the water supply system.



## MACHINE MENU AND SETTINGS



In the standby mode, press and hold the button **«MENU/EXIT»**  for 3 seconds (fig. 14) to enter the settings menu.



**Note:** if no buttons on the control panel (7) are pressed within 15 seconds, you will hear two short sound signals and the coffee machine will return to the standby mode.






By sequentially pressing the button **«MENU/EXIT»** , you can enter the interface for adjusting parameters of beverage preparation, coffee temperature, automatic switch-off time of the coffee machine, return the beverage preparation parameters to factory settings, activate the decalcination mode.


### 1. Setting of parameters of «Espresso» and «Americano» preparation

**A.** After entering the settings menu, the buttons **«Espresso»**  and **«Americano»**  will start simultaneously flashing on the control panel (7), by pressing any button, you can change the parameters of preparation of the drink according to your preferences.


**B.** For example, in the settings menu, press the button **«Espresso»**  to enter the interface for adjusting the amount of ground Espresso coffee, while the amount of ground coffee set by default will be shown on the display of the control panel (7). Press the button **«+»** or **«-»** to increase or decrease the amount of ground coffee, to confirm, press the button **«MENU/EXIT»**  and go to the interface for adjusting the volume of brewed coffee. Press the button **«+»** or **«-»** to increase or decrease the volume of brewed coffee, to confirm and return to the settings menu, press the button **«MENU/**


**EXIT»** , to return to the previous interface, press the button **«STEAM/OK»** .

**C.** For example, in the settings menu, press the button **«Americano»**  to enter the interface for adjusting the amount of ground Americano coffee, while the amount of ground coffee set by default will be shown on the display of the control panel (7) (fig. 16). Press the button **«+»** or **«-»** to increase or decrease the amount of ground coffee, to confirm, press the button **«MENU/EXIT»**  and go to the interface for adjusting the volume of brewed coffee. Press the button **«+»** or **«-»** to increase or decrease the volume of brewed coffee, to confirm, press the button **«MENU/EXIT»**  and go to the interface for adjusting the volume of hot water. Press the button **«+»** or **«-»** to increase or decrease the volume of hot water, to confirm and return to the settings menu, press the button **«MENU/EXIT»** , to return to the previous interface, press the button **«STEAM/OK»** .


**D.** After completing the Espresso or Americano setup, press the button **«MENU/EXIT»**  to proceed to the next step, or continuously press the button 6 times to return to the standby mode.


### 2. Setting of the temperature

After returning to the settings menu, press the button **«MENU/EXIT»** , and go to the temperature control interface (fig. 15).


Press the button **«+»** or **«-»** to increase or decrease the coffee temperature. Available temperature adjustment range is 75-95 °C with the step 5 °C. To confirm, click the button **«MENU/EXIT»**  and proceed to the next step.


### 3. Setting the automatic switch-off time

After returning to the settings menu, press the button **«MENU/EXIT»**  2 times, and go to the switch-off time setting interface (fig. 16).

Press the button **«+»** or **«-»** to select the automatic switch-off time, it can be set to 0.5 hours, 1 hour, 2 hours... 24 hours. To confirm, click the button **«MENU/EXIT»**  and proceed to the next step.









### 4. Return to the factory settings



After returning to the settings menu, press the button **«MENU/EXIT»**  3 times, and go to the factory settings reset interface (fig. 17).

To confirm, press the button **«STEAM/OK»** , and the countdown will start to appear on the display of the control panel (7). Once the countdown is finished, you will hear two short sound signals and the coffee machine will switch to the standby mode.

### 5. Descaling

To descale the coffee machine, use specialized cleaning agents in liquid or tablet form. It is recommended to prepare about 1,5 liters of cleaning solution.

- A.** Pour the descaling agent into a container with clean water and wait until it completely dissolves.  
**Descaling agents should be used in accordance with the recommendations of the manufacturer of cleaning products!**
- B.** Open the water tank (2) lid (1) and fill it with cleaning solution to the maximal level.  
 Place a suitable container with a capacity of at least 1,5 liters on the metal drip tray (11) and adjust the height of the coffee spout (9).
- C.** In the standby mode, press and hold the button «MENU/EXIT»  for 3 seconds to enter the settings menu, and then press the button «MENU/EXIT»  4 more times and go to the descaling interface, while the icon  appears on the control panel display. To start the process, press the button «STEAM/OK»  (fig. 18).
- D.** During decalcination, the cleaning solution will start to exit alternately from the coffee supply unit (9) openings and from the steam supply tube (15) into the prepared container, while the icon  will flash. When the cleaning solution in the tank runs out, the  icon will flash on the display and you will hear sound signals, pour the remaining third of the cleaning solution into the water tank and add clean water to the maximum level. The descaling process will continue automatically. At the end of the process, two icons  and  will appear on the control panel (7). Cleaning is required.

- E.** Remove the water tank and empty any remaining descaling solution. Rinse the tank under running water, reinstall into the coffee machine and fill it with clean water up to the maximum level. After filling the water, the cleaning process will start automatically, and the  icon will be flashing.
- F.** When the coffee machine prompts you to add clean water, the  icon will flash on the display.  
 Once the system cleaning is finished, you will hear two short sound signals and the coffee machine will automatically switch to the standby mode (fig. 5).

**REGULAR MAINTENANCE OF THE COFFEE MACHINE**

**Removal/installation of main parts of the coffee machine**

Figure 19 illustrates the specifics of removing/installing the main parts of the coffee machine.

**Warning:** when reinstalling the brewing unit (13) in the correct position, you will hear a characteristic clicking sound of the lock. If you can't hear it, remove the brewing unit again and reinstall it. (When installing the brewing unit (13), align the ledges at the base of the brewing unit with the corresponding slots in the coffee machine, then slide it until you hear the characteristic clicking sound).


**Warning:** check if the water tank is at the same level as the top surface of the coffee machine. If not, push on the water tank until it fits into place completely.

Daily maintenance is important to ensure durability and excellent taste.

**Do not use a dish-washing machine for cleaning the removable parts!**

Service Item	Maintenance Methods	Other
Brewing Unit (13)	Remove the brewing unit, rinse it with running water from the top side, remove the coffee grounds from the surface of the piston filter. It is suggested to clean by hand every 3 days! Do not remove the lubricating oil on the bottom and middle side of the brewing unit.	Can be used with a professional tablet to clean the brewing unit from coffee oils * – Remove the brewing unit from the coffee machine and place the cleaning tablet in the ground coffee compartment, install the brewing unit back to its place and prepare a large cup of Espresso (set the maximum volume). Then remove the brewing unit and clean any residues manually.
Steam supply tube with metal tip (15)	1. Each time after frothing the milk, put it into a cup with clean water for rinsing. Then proceed in the same way as when frothing. Wipe the surface of the metal tip and keep it clean. 2. Remove the metal tip and rinse the steam supply tube every day after use.	It can be used with professional tablets/liquids for cleaning milk residues.*

## ENGLISH

Service Item	Maintenance Methods	Other
Drip tray (11) and used coffee grounds container (12)	Remove the drip tray and the used coffee grounds container every day or after making 8 cups of coffee. The indicator  will show when it is required. Remove the drip tray from the coffee machine body for cleaning. Remove the used coffee grounds container and clean it from the remaining coffee. Carefully pour dirty water out of the tray. Wash all removed parts with running water and wipe them dry. Remove the remaining water from the bottom part of the coffee machine body under the tray. Water can leak from the bottom part of the body through the technological drainage holes. After cleaning install the container and the tray back to their places. <b>The service interval is at least every 2 days!</b>	
Water tank (2)	Rinse with running water every 3 days.	
Coffee beans container (5)/ coffee grinder.	Clean the coffee bean container weekly, please use a soft, dry cloth to wipe off the coffee oil/the residues inside. If a lot of coffee oil has formed in the bean container, it means that there may also be a lot of oil inside the coffee grinder, clean the coffee grinder in a timely manner if it does not work properly.	Can be used with a professional cleaning tablet to clean the coffee grinder from coffee oils/residues * — place the cleaning tablet in the bean container, prepare a cup of Espresso (set the maximum amount of grinding). Then remove the brewing unit and clean any residues manually.
Ground coffee dispensing channel	It is recommended to open the right door every week, remove the brewing unit and clean the ground coffee dispensing channel over the original location of the brewing unit with a soft cloth.	

\* – use in accordance with the recommendations of the manufacturer of cleaning products!

### STORAGE

- Unplug the device from the mains and let the it cool down completely before storage.
- Perform a cleaning of the device.
- Do not leave, use, or store the appliance in areas with temperatures below 0°C.
- Keep the device in a dry cool place away from children and people with disabilities.

### TRANSPORTATION

- Keep the original packaging of the coffee machine for future safe transportation.
- Remove all water from the water tank of the coffee machine and from the internal parts, and wipe them dry with a soft tissue.

### DELIVERY SET

Coffee Machine – 1 pc.

Soft brush for cleaning the brewing unit – 1 pc.

A set of spare silicone rings for the brewing unit – 1 pc.

Instruction set with a warranty card – 1 pc.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz

Rated input power: 1100-1350 W

Water tank capacity: 1, 1 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.

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](mailto: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.*



## DEUTSCH

### KAFFEEEMASCHINE RDE-1117

Die Kaffeemaschine dient zur Zubereitung von Kaffee: «Espresso», «Americano», «Cappuccino», «Latte» sowie «Milchschaum» und «Heißes Wasser».

### BESCHREIBUNG

1. Deckel des Wasserbehälters
2. Wasserbehälter
3. Deckel des Bohnenbehälters
4. Mahlgradregler
5. Kaffeebohnenbehälter
6. Aufheizplatte für Tassen
7. Bedienungsplatte
8. Deckel der Kaffeeausgabereinheit
9. Kaffeeausgabereinheit, höhenverstellbar
10. Einschalttaste «**I**»
11. Tropfschale mit dem Metallgitter und der Füllanzeige
12. Kaffeesatzbehälter
13. Brüheinheit
14. Tür des Brüheinheitsfachs
15. Dampfzufuhrrohr mit Metalltülle

### BEDIENUNGS- UND SICHERHEITSHINWEISE

Vor der Nutzung des Geräts lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung während der ganzen Gerätebetriebszeit. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts 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, sonst fällt die Kaffeemaschine aus, wenn das Wasser innerhalb der Kaffeemaschine gefriert.
- 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.
- Beim Aufstellen 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 ins Wasser oder in jegliche anderen Flüssigkeiten nicht ein.
- Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie mit den Händen die beweglichen Teile des Geräts, solche wie Kaffeemühle und Brüheinheit während des Betriebs nicht.
- Es ist verboten, die Kaffeemaschine zu bewegen oder Sicherheitselemente zu entfernen (z.B. die rechte Tür 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 gereinigte Wasser zu verwenden.
- 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.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Zubehör entfernen oder das Gerät reinigen.
- Entfernen Sie die Kaffeeausgabereinheit und die Brüheinheit während des Kaffeemaschinenbetriebs nicht.
- 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 Systemreinigung 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 von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger 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.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu benutzen, wenn das Gehäuse, das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.
- Um Verluste des Steckverbinders zu vermeiden, bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen, sowie im Sturzfall, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an einen autorisierten (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 selbstständig auseinanderzunehmen, bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen, sowie im Sturzfall, trennen Sie das Gerät von der Steckdose ab und wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst unter den Kontaktadressen, die im Garantieschein und auf der Webseite [www.rondell.ru](http://www.rondell.ru) angegeben sind.
- Sortieren 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

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

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

- Nehmen Sie die Kaffeemaschine aus der Verpackung heraus und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie sie auf eine trockene, ebene und standfeste Oberfläche auf.
- Prüfen Sie die Kaffeemaschine auf Unversehrtheit, wenn das Gerät beschädigt ist, benutzen Sie es nicht.
- Vergewissern Sie sich, dass die Betriebsspannung der Kaffeemaschine mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Nehmen Sie die Tropfschale (11) heraus und vergewissern Sie sich, dass der Kaffeesatzbehälter (12) aufgestellt ist. Um die Tropfschale herauszunehmen, ziehen Sie sie auf sich. Setzen Sie die Tropfschale (11) in den Unterteil des Gehäuses der Kaffeemaschine bis zum Anschlag wieder ein und prüfen Sie, ob das Metallgitter der Tropfschale richtig aufgestellt ist.

- Öffnen Sie die rechte Tür (14) und vergewissern Sie sich, dass die Brühinheit (13) in der richtigen Position aufgestellt und befestigt ist, schließen Sie die Tür zu.
- Nehmen Sie den Wasserbehälter (2) heraus und waschen Sie ihn mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel. Um den Wasserbehälter herauszunehmen, öffnen Sie den Deckel (1) und ziehen Sie ihn nach oben (Abb. 1).
- Füllen Sie den Behälter (2) mit sauberem Wasser bis zur maximalen Marke auf, stellen Sie ihn wieder in die Kaffeemaschine ein und schließen Sie den Deckel (1) zu.

**Anmerkung:** der Wasserbehälter (2) darf nur mit frischem, sauberm Wasser von der Raumtemperatur gefüllt werden. Es ist verboten, Heiß- oder Eiswasser oder Milch zu gießen. Andernfalls kann es zu Rissen im Wasserbehälter und zur Beschädigung des Geräts kommen.

#### ACHTUNG!

- Bei der Einstellung des Wasserbehälters (2) muss der Deckel des Bohnenbehälters (3) fest verschlossen sein.
- Überfüllen Sie den Behälter (2) nicht, um den Wasserauslauf zu vermeiden, wenn er wieder in die Kaffeemaschine eingestellt wird.
- Wenn Sie zum Befüllen des Wasserbehälters mit Wasser einen geeigneten Behälter verwenden und den Behälter nicht aus der Kaffeemaschine entfernen, achten Sie beim Befüllen des Behälters darauf, dass der Deckel des Kaffeebohnenbehälters (3) fest verschlossen ist. Andernfalls wird die Kaffeemühle beschädigt, wenn versehentlich Wasser in den Bohnenbehälter gelangt.
- Ersetzen Sie Wasser im Wasserbehälter so oft wie möglich! Das Wasser, das im Behälter längere Zeit war, kann Mikroorganismen enthalten und eine Gefahr für Ihre Gesundheit darstellen.
- Wasserbehälter (2) ist auch mit warmem Wasser mit einem neutralen Waschmittel einmal in zwei Wochen zu waschen, um den Keimaustritt an seinen Wänden, der Ihre Gesundheit beeinträchtigen kann, zu vermeiden.
- Öffnen Sie den Milchbehälter und spülen Sie alle seine Teile mit Warmwasser und einem neutralen Waschmittel.
- Öffnen Sie den Deckel des Bohnenbehälters (3) und wischen Sie die innere Oberfläche des Behälters (5) mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, dann trocknen Sie sie ab.
- Überprüfen Sie die Position des Mahlgradreglers. Vor dem ersten Gebrauch stellen Sie den Griff des Mahlgradreglers (4) in die mittlere Position ein (Abb. 2).
- Schütten Sie Kaffeebohnen in den Behälter (5) ein und schließen Sie den Deckel (3) dicht zu (Abb. 3).
- Die Kaffeemaschine lässt Kaffeetränke nur aus vollen gerösteten Kaffeebohnen zubereiten, die durch die eingebaute Kaffeemühle für jede Kaffeeportion gemahlen werden.

**Anmerkung:** schützen Sie in den Behälter nur die Anzahl der Kaffeebohnen, der Sie innerhalb einiger Tage benötigen. Bei dauerndem Kontakt mit Luft raucht der Kaffee aus.





## DEUTSCH


**Achtung!** Bevor Sie mit der Zubereitung von Kaffeegetränken beginnen, lesen Sie den Abschnitt **Kaffeemahlgradeinstellung** und stellen Sie den Mahlgrad der Kaffeebohnen richtig ein.

**ACHTUNG!** Nur geröstete Kaffeebohnen dürfen in den Kaffeebohlenbehälter (5) geschüttet werden. Geben Sie bitte in den Behälter kein Wasser, keinen gemahlene Kaffee, keinen Pulverkaffee, kein lösliches Kaffeepulver oder andere gefriergetrocknete kaffeehaltige Mischungen, die für schnelles Aufbrühen mit heißem Wasser bestimmt sind, keine mit festen Partikeln vermischten Kaffeebohnen, keinen verarbeiteten Bohnenkaffee mit Zucker, Karamell hinzu, verwenden Sie im Gefrierschrank aufbewahrte Kaffeebohnen nicht, sonst werden die Messer der Kaffeemühle beschädigt.

### GERÄTENUTZUNG

#### Einschalten der Kaffeemaschine

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.

- Stellen Sie einen geeigneten Behälter für den Abguss auf das Metallgitter der Tropfschale auf (11).
- Um direkten Kontakt mit Heißwasserspritzer zu vermeiden, regeln Sie die Kaffeeausgabeeinheit (9) der Höhe nach (Abb. 4).
- Um die Kaffeemaschine einzuschalten, drücken Sie die Einschalttaste (10) «» , dabei hören Sie ein Tonsignal und die automatische Systemspülung schaltet sich ein (Abb. 4).
- Beim Einschalten beginnt die Kaffeemaschine die Erwärmung, Selbstdiagnostik und den Betrieb automatischer Spülung des Systems, dabei wird der Vorgangslauf auf dem Bildschirm der Bedienungsplatte (7) angezeigt. Während der automatischen Systemspülung fließt eine kleine Menge Heißwasser aus der Kaffeeausgabeeinheit (9) aus.


#### Seien Sie während der automatischen Systemspülung vorsichtig!

- Wenn die obengenannten Prozesse abgeschlossen sind, geht die Kaffeemaschine in den Bereitschaftsbetrieb und ist betriebsbereit, die Informationssymbole der Betriebsstufen und der Bildschirm, der die allgemeine Zahl der zubereiteten Kaffeetassen anzeigt, erscheinen auf der Bedienungsplatte (7) (Abb. 5).

#### Anmerkung:

- Die Betriebsstasten auf der Bedienungsplatte (7) sind berührungsempfindlich, um den gewünschten Betrieb zu aktivieren, berühren Sie einfach die Taste, dabei wird jedes Drücken der Taste durch ein kurzes Tonsignal bestätigt.
- Stellen Sie die Höhe der Kaffeeausgabeeinheit (9) immer auf die Höhe der Tasse ein, um zu verhindern, dass Tropfen verspritzt werden.
- Um zu verhindern, dass die abnehmbare Tropfschale (11) bei der Spülung mit schmutzigem Wasser überläuft, setzen Sie eine Tasse oder einen anderen geeigneten Behälter unter die Kaffeeausgabeeinheit (9) (Abb. 4).

#### Ausschalten der Kaffeemaschine

- Stellen Sie einen geeigneten Behälter für den Abguss auf das Metallgitter der Tropfschale (11) auf und regeln Sie die Kaffeeausgabeeinheit (9) der Höhe nach (Bild 4).
- Fürs Ausschalten der Kaffeemaschine drücken und halten Sie die Einschalttaste (10) «» (Abb. 4).
- Beim Einschalten beginnt die Kaffeemaschine die Erwärmung, Selbstdiagnostik und den Betrieb automatischer Spülung des Systems, dabei wird der Vorgangslauf auf dem Bildschirm der Bedienungsplatte (7) angezeigt. Während der automatischen Systemspülung fließt eine kleine Menge Heißwasser aus der Kaffeeausgabeeinheit (9) aus.

Bei der Spülung wird der Bildschirm der Bedienungsplatte das Symbol der Spülung «**CLEAN**» anzeigen und die Beleuchtung der Kaffeeausgabeeinheit wird eingeschaltet. Nach der Beendigung der Systemspülung erlöschen die Symbole auf dem Bildschirm, die Kaffeemaschine schaltet sich aus.

**ACHTUNG!** Für die langfristige und effektive Nutzung der Kaffeemaschine ist es notwendig, sie rechtzeitig zu reinigen und zu warten. Lesen Sie dazu den Abschnitt «Regelmäßige Wartung der Kaffeemaschine» sorgfältig durch.


#### GETRÄNKEZUBEREITUNG

Erwärmen Sie vorher die verwendbaren Tassen. Stellen Sie dafür die Tassen auf die Aufheizplatte (6), während des Kaffeemaschinenbetriebs erwärmt sich die Aufheizplatte (6), indem sie die Tassen dabei erwärmt. Um ein hochwertiges Getränk zu erhalten, beachten Sie folgende Empfehlungen:

- Während der Zubereitung von Getränken stellen Sie zuerst den Mahlgrad der Kaffeemühle ein. Die Regelung des Mahlgrads ist im Kapitel **FUNKTIONALITÄT** beschrieben.
- Vor der Zubereitung von Cappuccino, Latte, Heißmilch oder Milchschaum lesen Sie unbedingt die Kapitel **Milchauswahl, Vorbereitung des Milchzufuhrsystems** durch.
- Sie können die Einstellungen der Zubereitung von Kaffeegetränken nur während der Zubereitung ändern.

**Anmerkung:** im Laufe der Zubereitung von Kaffeegetränken und Heißwasser/Heißmilch wird die Beleuchtung der Kaffeeausgabeeinheit eingeschaltet.

#### Zubereitung von Espresso

1. Stellen Sie aufs Metallgitter (11) eine passende Kaffeetasse und regeln Sie die Höhe der Kaffeeausgabeeinheit (9) (Abb. 6).
2. Drücken Sie die Taste «**Espresso**» «» zum Start der Zubereitung (Abb. 7).
3. Stellen Sie die erforderliche Menge und das Volumen des gemahlene Kaffees während der Getränkezubereitung ein, dabei werden die Werte der eingestellten Größen in digitaler Form auf dem Bildschirm der Bedienungsplatte (7) angezeigt.



Beim Lauf der Kaffeemühle (Symbol «g») wird auf dem Bildschirm oben rechts angezeigt drücken Sie die Taste «+» oder «-» – zur Regelung des Grammgehalts des gemahlene Kaffees. Beim Kaffeefrühen (Symbol «ml») wird auf dem Bildschirm oben rechts angezeigt drücken Sie die Taste «+» oder «-» – zur Regelung des Volumens des brühenden Kaffees in Milliliter. Drücken Sie die Taste «x2/SPÜLUNG» (☑) zur Zubereitung von 2 Tassen Kaffee. Zur manuellen Beendigung des Zubereitungs Vorgangs drücken Sie die Taste «MENÜ/AUSGANG» (☑).

### Zubereitung von Americano

1. Stellen Sie eine geeignete Kaffeetasse auf das Metallgitter der Tropfschale (11) und regeln Sie die Höhe der Kaffeeausgabeneinheit (9) (Abb. 6).
2. Drücken Sie die Taste «Americano» (☑) zum Start der Zubereitung (Abb. 8).
3. Stellen Sie die erforderliche Menge und das Volumen des gemahlene Kaffees während der Getränke Zubereitung ein, dabei werden die Werte der eingestellten Größen in digitaler Form auf dem Bildschirm der Bedienungsplatte (7) angezeigt.

Beim Lauf der Kaffeemühle (Symbol «g») wird auf dem Bildschirm oben rechts angezeigt drücken Sie die Taste «+» oder «-» – zur Regelung des Grammgehalts des gemahlene Kaffees. Beim Kaffeefrühen (Symbol «ml») wird auf dem Bildschirm oben rechts angezeigt drücken Sie die Taste «+» oder «-» – zur Regelung des Volumens des brühenden Kaffees in Milliliter. Bei der Wasserzufuhr (Symbol «ml») wird auf dem Bildschirm oben rechts angezeigt drücken Sie die Taste «+» oder «-» – zur Regelung des Volumens des Heißwassers in Milliliter. Drücken Sie die Taste «x2/SPÜLUNG» (☑) zur Zubereitung von 2 Tassen Kaffee. Zur manuellen Beendigung des Zubereitungs Vorgangs drücken Sie die Taste «MENÜ/AUSGANG» (☑).

### Heißwasserzufuhr

1. Stellen Sie eine geeignete Kaffeetasse auf das Metallgitter der Tropfschale (11) und regeln Sie die Höhe der Kaffeeausgabeneinheit (9) (Abb. 6).
2. Drücken Sie die Taste «Heißwasser» (☑) zum Start der Heißwasserzufuhr (Abb. 9).
3. Als das Heißwasservolumen in der Tasse die gewünschte Menge erreicht, drücken Sie die Taste «MENÜ/AUSGANG» (☑) auf der Bedienungsplatte zur Beendigung des Vorgangs. Die maximale Menge der Heißwasserzufuhr ist 250 ml.

**Anmerkung:** die Heißwasserzufuhr stoppt automatisch, wenn das Volumen in der Tasse 250 ml erreicht.

### Zubereitung von Milchschaum

Vor dem Milchsäumen entfernen Sie das Kondenswasser aus dem Dampfzufuhrsystem. Drücken Sie die Taste «DAMPF/OK» (☑).

(Abb. 10) zum Start der Erwärmung, auf dem Bildschirm der Bedienungsplatte (7) wird dabei die Abwärtszeit für die Erwärmung in Sekunden angezeigt (Symbol «S» rechts auf dem Bildschirm). Tauchen Sie die Metalltülle in den leeren Behälter passenden Fassungsvermögens und warten Sie auf den Start des Dampfaustritts.

**Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind bei dem Austritt von Dampf- und Kondenswasser angeragt, berühren Sie die Metalltülle nicht. Verbrennungsgefahr!**

Warten Sie einige Sekunden, bis das Kondenswasser samt Heißdampf aus dem System austritt, erst dann drücken Sie die Taste «MENÜ/AUSGANG» (☑). Nach der Entfernung des Kondenswassers starten Sie die Zubereitung des Milchschaums.

1. Stellen Sie den gewünschten Winkel der Dampf Düse (15) ein (Abb. 11 ①) und senken Sie die Metallspitze der Düse in ein Glas kalte Milch oder Sahne. Platzieren Sie die Spitze mindestens 1 cm von der Milchoberfläche entfernt und sollte den Boden des Glases (Abb. 11 ②) nicht berühren, da sonst der Dampf nur schwer entweichen kann; ein paar Sekunden reichen aus, um einen dicken Schaum zu erhalten.

**Anmerkung:** die Tülle ist immer tiefer als 1 cm unter der Milchoberfläche einzutauchen, damit die Milch nicht schwappet.

2. Drücken Sie die Taste «DAMPF/OK» (☑) zum Start des Schäumens, dabei wird auf dem Bildschirm der Bedienungsplatte (7) die Abwärtszeit des Vorgangs in Sekunden angezeigt (Symbol «S» rechts auf dem Bildschirm). Heben und senken Sie den Behälter mit Milch regelmäßig hinsichtlich der Tülle, bis der gewünschte Milchschaum fertig ist.
3. Wenn Sie mit der Qualität und dem Volumen des erzeugten Milchschaums zufrieden sind, drücken Sie die Taste «MENÜ/AUSGANG» (☑) zur Beendigung des Schäumens. Wenn die Zeit für die Zubereitung des Milchschaums nicht ausreicht, dann drücken Sie im Laufe des Schäumens (sieh den digitalen Wert der Abwärtszeit auf dem Bildschirm der Bedienungsplatte) die Taste «+» zur Verlängerung der Zubereitungszeit des Milchschaums.

### Anmerkung:

1. Jedes Mal nach dem Schäumen von Milch tauchen Sie die Metalltülle des Dampfzufuhrrohrs (15) in die Tasse mit klarem Wasser für die Spülung. Dann handeln Sie genauso wie bei der Zubereitung des Milchschaums. Wischen Sie die Metalltülle und halten Sie diese sauber.
2. Nehmen Sie die Metalltülle ab und spülen Sie genauso das Rohr der Dampfzufuhr, damit die Milch zur Innenwand nicht anhaftet und die Öffnung des Dampfaustritts nicht stopft. Wischen Sie das Rohr der Dampfzufuhr mit einem sauberen Tuch ab.

### Milchwahl für die Milchschaumzubereitung

Es wird empfohlen, ungekochte natürliche Kuhmilch oder Sojamilch, sowie Vollmilch, als auch pasteurisierte Milch oder ESL-

## DEUTSCH

Milch zu benutzen. Die ESL-Milch wird besser geschlagen. Die Milch soll den maximalen Eiweißgehalt haben.


Der Eiweißgehalt über 3% ist wünschenswert. Sowie Magermilch, als auch 6% Milch kann benutzt werden. Für Cappuccino ist fette mindestens 3% Milch, für Latte 1,5-2.5% Milch bevorzugt.

Je höher der Fettgehalt ist, desto dichter, süßer und haltbarer ist der Schaum. Die Milch soll höchst kalt 2-6°C sein. Das heißt aus dem Kühlschrank. Das wirkt sich besonders aufs Schlagen aus. Je wärmer die Ausgangsmilch ist, desto schlechter wird sie geschlagen.

Unten ist die Tabelle mit Betriebseinstellungen (Standardeinstellungen) und deren möglichen Änderungen für Zubereitung jedes Getränks:

Bezeichnung des Getränks	Gewicht der Mahlbohnen, g	Volumen des fertigen Kaffees, ml	Milchschaum, Sek	Temperatur, °C	Heißwasser, ml
<b>Espresso</b>	9-11	20-250	-	75-95	-
Standardeinstellung	10	40	-	90	-
<b>Americano</b>	9-11	20-250	-	75-95	0-250
Standardeinstellung	10	60	-	90	80
<b>Heißwasser</b>	-	-	-	-	-
Standardeinstellung	-	-	-	-	250
<b>Dampfzufuhr</b>	-	-	30-120	-	-
Standardeinstellung	-	-	45	-	-

### SPÜLUNG

- Stellen Sie eine geeignete Kaffeetasse auf das Metallgitter der Tropfschale (11) und regeln Sie die Höhe der Kaffeeausgabeeinheit (9) (Abb. 6).
- Zum Start des Vorgangs drücken Sie die Taste «x2/SPÜLUNG»  und halten sie mehr als 3 Sekunden (Abb. 12), bis drei kurze Tonsignale ertönen.

Die Kaffeemaschine benutzt etwa 60 ml Wasser und schaltet seine Zufuhr nach der Spülung automatisch ab. Während der Systemspülung werden die Symbole «**CLEAN**» auf dem Bildschirm der Bedienungsplatte angezeigt und leuchtet die Beleuchtung der Kaffeeausgabeeinheit. Nach der Systemspülung geht die Kaffeemaschine in den Bereitschaftsbetrieb.

### FUNKTIONALITÄT

#### Vorwärmung von Tassen


Für Erhaltung von Aroma- und Geschmackseigenschaften der zubereiteten Getränke ist die Erwärmung der Tassen vor deren Füllung empfohlen. Dafür befindet sich eine spezielle Aufheizplatte (6) im Oberteil der Kaffeemaschine.

#### Kaffeemahlgradeinstellung

Um ein hochwertiges Kaffeetränk zuzubereiten, stellen Sie zunächst den Mahlgrad der Kaffeebohnen gemäß dem Röstgrad der Kaffeebohnen ein, die Sie benutzen (es ist empfehlenswert, die Kaffeebohnen des mittleren Röstgrades zu benutzen).

Mit dem Mahlgradregler der Kaffeemühle können Sie **5** feste Mahlgrade für Kaffeebohnen einstellen, wobei **1** der minimale Mahlgrad (feine Mahlung) und **5** der maximale Mahlgrad (grobe Mahlung) ist.

Der Griff des Mahlgradreglers (4) befindet sich im Kaffeebohnenbehälter (5) (Abb. 2).

Öffnen Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters (3) und stellen Sie vor dem ersten Mahlen den Griff des Reglers(4) in die Position 3 (Abb. 2). Drücken Sie die Taste «**Espresso**» , um die Zubereitung zu beginnen (Abb. 7), und warten Sie ab, bis das Getränk zubereitet wird. Bewerten Sie die Qualität des zubereiteten Getränks.

Wenn der Kaffee zu stark ist und der Kaffeefluss aus der Kaffeeausgabeeinheit (9) zu langsam (behindert) ist, erhöhen Sie den Mahlgrad leicht, drehen Sie den Griff des Mahlgradreglers (4) in die Position 4. Drücken Sie die Taste «**Espresso**» und warten Sie ab, bis das Getränk zubereitet ist.

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

**ACHTUNG!** Stellen Sie bei Verwendung der Kaffeemaschine den Kaffeemahlgrad nur ein, wenn die Kaffeemühle läuft. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden. Der Mahlgrad des Kaffees hängt direkt vom Röstgrad ab. Verwenden Sie einen feineren Mahlgrad für stark gerösteten Kaffee und einen gröberen Mahlgrad für leichter gerösteten Kaffee.

#### Allgemeine Regel für die Einstellung der Kaffeemühle

- Wenn der Kaffeestrom aus der Kaffeeausgabeeinheit (9) während der Zubereitung sehr langsam ist (der Kaffee ist zu fein gemahlen und der Kaffeegeschmack ist zu stark), drehen Sie den Griff des Mahlgradreglers (4) langsam im Uhrzeigersinn in die nächste Position, um den Mahlgrad größer einzustellen.



- Wenn bei der Kaffe Zubereitung der Kaffeefluss sehr schnell und sehr hell ist (der Kaffee ist zu grob gemahlen und der Geschmack des Kaffees ist sehr schwach), drehen Sie den Griff des Mahlgradreglers (4) langsam gegen den Uhrzeigersinn, um den Mahlgrad feiner einzustellen.

#### Erweiterung des Einstellungsbereichs der Kaffeemühle

Wenn bei der Verwendung von einigen Kaffeesorten die Qualität des zubereiteten Getränks Ihnen nicht gefällt und der Einstellungsbereich des Kaffeebohnenmahlgrads dabei nicht genügend ist, können Sie den Mahlgrad in weiteren Grenzen ändern.

Wenn Sie einen gröberen Mahlgrad wünschen, drücken Sie in das Zentrum des Griffs des Reglers (4) mit dem dünnen Schraubendreher (Abb. 20).

Den Schraubendreher in dieser Position haltend, drehen Sie den Griff des Reglers im Uhrzeigersinn bis einem Knack (von der Position 5 in die folgende Position) und lassen Sie den Schraubendreher. In solcher Position des Reglers sind Ihnen noch 4 gröbere Mahlgrade zugänglich.

Um zu dem vorherigen Einstellungsbereich zurückzukehren, drücken Sie in das Zentrum des Griffes des Reglers (4) und stellen Sie den Griff des Reglers in die Position 5 ein.



Wenn Sie einen feineren Mahlgrad wünschen, drücken Sie in das Zentrum des Griffes des Reglers (4). Indem Sie den Schraubendreher in solcher Position halten, drehen Sie den Griff des Reglers entgegen dem Uhrzeigersinn um einen Knack (aus der Position 1 in die nächste Position), und lassen Sie die Schraubendreher los. In solcher Position des Reglers sind Ihnen noch 4 feinere Mahlgrade zugänglich.

Um zu dem vorherigen Einstellungsbereich zurückzukehren, drücken Sie in das Zentrum des Griffes des Reglers (4) und stellen Sie den Griff des Reglers in die Position 1 ein.


**Anmerkung:** *schütten Sie nicht zu viel Bohnen oder zu lange Bohnen in den Kaffeebohnenbehälter; zu lange Kaffeebohnen verschlechtern die Kaffequalität; zu viele Bohnen werden nass (besonders beim nassen Wetter), was den Betrieb der Kaffeemühle beeinträchtigt; der gemahlene Kaffee kommt aus der Kaffeemühle nicht, der Kaffee wird nicht aufgebrüht oder zu schwach aufgebrüht.*


#### ANZEIGEN UND WARNUNGEN


Während des Betriebs der Kaffeemaschine können folgende Informationssymbole auf der Bedienungsplatte (7) erscheinen (Abb. 13).

- 1. Fehlen der Kaffeebohnen.** Wenn das Symbol  erscheint, bedeutet es, dass es an Bohnen in der Kaffeemühle mangelt. Geben Sie bitte Kaffeebohnen zu!
- 2. Doppelte Tasse.** Wenn das Symbol  erscheint, bedeutet es, dass die Doppeltasse aktiviert ist. Das gewählte Getränk wird zweimal zubereitet (die Zubereitung der zweiten Tasse wird

beim Mangel an Kaffeebohnen im zubereitenden Getränk unterbrochen).

**3. Die Tür ist offen.** Wenn das Symbol  erscheint, weist es darauf hin, dass die rechte Tür offen ist, prüfen Sie die rechte Tür.

**4. Wassermangel.** Wenn das Symbol  erscheint, bedeutet es, dass es an Wasser im Wasserbehälter mangelt, prüfen Sie, ob es genug Wasser darin gibt.


**5. Fehlen der Brüheinheit.** Wenn das Symbol  erscheint, bedeutet es, dass die Brüheinheit nicht eingestellt oder nicht richtig eingestellt ist.



#### 6. Kaffeesatzbehälter

Wenn das Symbol  erscheint:


- 1) weist es darauf hin, dass der Kaffeesatzbehälter nicht eingestellt oder nicht richtig eingestellt ist.
- 2) weist es darauf hin, dass der Kaffeesatzbehälter voll ist und es notwendig ist, ihn zu reinigen.


(Standardmäßig schlägt das System vor, den Kaffeesatzbehälter einmal pro 8 Tassen Kaffee zu reinigen).

**7. Entkalkung.** Wenn das Symbol  erscheint, bedeutet es, dass der Kalk aus dem Wasserzufuhrsystem der Kaffeemaschine zu entfernen ist.



**8. Warnung vor dem Wassermangel im System.** Wenn das rechteckige Symbol  auf dem Bildschirm der Bedienungsplatte erscheint, bedeutet es, dass Wasser durch das innere Wasserzufuhrsystem der Kaffeemaschine nicht geht. Prüfen Sie, dass der Wasserbehälter das Wasser hat und richtig installiert ist, drücken Sie die Taste «MENÜ/AUSGANG» , zum Wiederstart der Pumpe der Wasserzufuhr, für Beseitigung der Luftblase im Wasserzufuhrsystem.

#### MENÜ UND EINSTELLUNGEN DER KAFFEEMASCHINE

Im Wartezustand drücken und halten Sie die Taste «MENÜ/AUSGANG»  innerhalb von 3 Sekunden (Abb. 14) zum Aufruf des Einstellungsmenüs.

**Anmerkung:** *wenn Sie innerhalb von 15 Sekunden keine Taste auf der Bedienungsplatte (7) gedrückt haben, ertönen zwei kurze Tonsignale und die Kaffeemaschine kehrt in den Wartezustand zurück. Mit dem nachfolgenden Drücken der Taste «MENÜ/AUSGANG»  können Sie die Parameter der Getränkezubereitung, Kaffeetemperatur, Zeit des automatischen Ausschaltens der Kaffeemaschine anpassen, die Parameter der Getränkezubereitung zu den Standardeinstellungen wiederkehren, den Entkalkbetrieb aktivieren.*


#### 1. Einstellungen der Zubereitungsparameter für Espresso und Americano

**A.** Nach dem Aufruf des Einstellungsmenüs werden auf der Bedienungsplatte (7) gleichzeitig die Tasten «Espresso»  und «Americano»  blinken, mit dem Drücken jeder Taste können Sie die Parameter der Getränkezubereitung nach Ihren Wünschen ändern.





## DEUTSCH

- B. Zum Beispiel, drücken Sie im Einstellungs­menü die Taste «**Espresso**»  zum Aufruf der Schnittstelle für Regelung der Menge des gemahlene­n Kaffees Espresso, dabei wird auf dem Bildschirm der Bedienungsplatte (7) die Standardmenge des gemahlene­n Kaffees angezeigt. Zur Vergrößerung oder Reduzierung der Menge von gemahlene­m Kaffee drücken Sie die Taste «+» oder «-», bestätigen Sie mit der Taste «**MENÜ/AUSGANG**»  und rufen Sie die Schnittstelle der Volumenregelung des brühende­n Kaffees. Zur Vergrößerung oder Reduzierung des Volumens von brühende­m Kaffee drücken Sie die Taste «+» oder «-», zur Bestätigung und Wiederkehr zum Einstellungs­menü drücken Sie die Taste «**MENÜ/AUSGANG**» , zum Wiederkehr zur vorherigen Schnittstelle drücken Sie die Taste «**DAMPF/OK**» .
- C. Zum Beispiel, drücken Sie im Einstellungs­menü die Taste «**Americano**»  zum Aufruf der Schnittstelle für Regelung der Menge des gemahlene­n Kaffees Americano, dabei wird auf dem Bildschirm der Bedienungsplatte (7) die Standardmenge des gemahlene­n Kaffees angezeigt (Abb. 16). Zur Vergrößerung oder Reduzierung der Menge von gemahlene­m Kaffee drücken Sie die Taste «+» oder «-», bestätigen Sie mit der Taste «**MENÜ/AUSGANG**»  und rufen Sie die Schnittstelle der Volumenregelung des brühende­n Kaffees. Zur Vergrößerung oder Reduzierung des Volumens von brühende­m Kaffee drücken Sie die Taste «+» oder «-», zur Bestätigung drücken Sie die Taste «**MENÜ/AUSGANG**»  und rufen Sie die Schnittstelle für die Regelung des Heißwasservolumens auf. Zur Vergrößerung oder Reduzierung des Volumens von Heißwasser drücken Sie die Taste «+» oder «-», zur Bestätigung und Wiederkehr zum Einstellungs­menü drücken Sie die Taste «**MENÜ/AUSGANG**» , zum Wiederkehr zur vorherigen Schnittstelle drücken Sie die Taste «**DAMPF/OK**» .
- D. Nach der Beendigung der Einstellung von Espresso oder Americano drücken Sie die Taste «**MENÜ/AUSGANG**»  zum Übergang zum nächsten Schritt oder drücken Sie die Taste nachfolgend 6 Mal zur Wiederkehr in den Wartezustand.
- ### 2. Temperatureinstellung
- Nach der Rückkehr ins Einstellungs­menü drücken Sie die Taste «**MENÜ/AUSGANG**»  und rufen Sie die Schnittstelle der Temperaturregelung auf (Abb. 15). Drücken Sie die Taste «+» oder «-» zur Steigerung oder Reduzierung der Kaffeetemperatur. Verfügbarer Bereich der Temperaturregelung ist 75-95 °C mit dem Schritt 5 °C. Für Bestätigung drücken Sie die Taste «**MENÜ/AUSGANG**»  und gehen Sie zum nächsten Schritt.
- ### 3. Einstellung der Zeit für automatisches Ausschalten
- Nach der Rückkehr ins Einstellungs­menü drücken Sie die Taste «**MENÜ/AUSGANG**»  2 Mal und rufen Sie die Schnittstelle für die Einstellung der Ausschaltzeit (Abb. 16).

Drücken Sie die Taste «+» oder «-» zur Zeitauswahl für automatisches Ausschalten, sie kann auf 0,5 Stunden, 1 Stunde, 2 Stunden usw. bis 24 Stunden eingestellt werden. Für Bestätigung drücken Sie die Taste «**MENÜ/AUSGANG**»  und gehen Sie zum nächsten Schritt.

### 4. Rückschalten zu Betriebseinstellungen

Nach der Rückkehr ins Einstellungs­menü drücken Sie die Taste «**MENÜ/AUSGANG**»  3 Mal und rufen Sie die Schnittstelle der Standardeinstellungen auf (Abb. 17).

Für Bestätigung drücken Sie die Taste «**DAMPF/OK**» , dabei wird auf dem Bildschirm der Bedienungsplatte (7) die Abwärtszeit angezeigt. Nach Ablauf der Abwärtszeit ertönen zwei kurze Töne und die Kaffeemaschine geht in den Bereitschaftsbetrieb.





### 5. Entkalkung





Zur Kalkentfernung verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen in Form von Flüssigkeiten oder Tabletten. Es wird empfohlen, etwa 1,5 l Reinigungslösung vorzubereiten.

A. Gießen Sie ein Entkalkungsmittel in den Behälter mit sauberem Wasser ein und warten Sie ab, bis es völlig auflöst.

#### Verwenden Sie Entkalkungsmittel gemäß den Empfehlungen des Reinigungsmittelherstellers!


B. Öffnen Sie den Deckel (1) des Wasserbehälters (2) und füllen Sie ihn maximal mit der Lösung des Reinigungsmittels auf. Stellen Sie einen geeigneten Behälter mit dem Fassungsvermögen nicht weniger als 1,5 l auf das Metallgitter der Tropfschale (11) auf und regeln Sie die Höhe der Kaffeeausgabereinheit (9).


C. Im Wartezustand drücken und halten Sie die Taste «**MENÜ/AUSGANG**»  innerhalb von 3 Sekunden zum Aufruf des Einstellungs­menü, danach drücken Sie die Taste «**MENÜ/AUSGANG**»  noch 4 Mal und rufen Sie die Schnittstelle der Entkalkung auf, dabei erscheint auf dem Bildschirm der Bedienungsplatte das Zeichen «». Zum Starten des Vorgangs drücken Sie die Taste «**DAMPF/OK**»  (Abb. 18).

D. Im Laufe der Entkalkung wird die Reinigungslösung abwechselnd aus den Öffnungen der Kaffeeausgabereinheit (9) und dem Rohr der Dampfzufuhr (15) in den vorbereiteten Behälter ausgehen, dabei wird das Zeichen «» blinken. Als die Reinigungslösung im Behälter zu Ende ist, wird auf dem Bildschirm das Zeichen «» blinken und Töne ertönen, gießen Sie den restlichen Drittel der Reinigungslösung in den Wasserbehälter ein und befüllen Sie ihn maximal mit klarem Wasser. Der Kalkentfernungsprozess wird automatisch fortgesetzt. Nach Ablauf des Vorgangs erscheinen auf der Bedienungsplatte (7) zwei Zeichen «» und «». Die Systemspülung ist erforderlich.

E. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus und gießen Sie die Reinigungsmittelreste daraus ab. Spülen Sie den Behälter mit Leitungswasser, stellen Sie ihn wieder in die Kaffeemaschine



ein und gießen Sie sauberes Wasser bis zum maximalen Stand ein. Nach der Wassereinfüllung beginnt die Systemspülung automatisch, dabei blinkt das Symbol «».

- F. Wenn die Kaffeemaschine sauberes Wasser braucht, blinkt das Symbol «» auf dem Bildschirm, füllen Sie den Behälter mit sauberem Wasser an, um die Spülung zu beenden.

Nach Ablauf der Systemspülung ertönen zwei kurze Tonsignale und die Kaffeemaschine geht in den Wartezustand (Abb. 5).

**PERIODISCHE PFLEGE DER KAFFEEMASCHINE**

**Abnehmen/Aufstellen der Hauptteile der Kaffeemaschine**


Die Besonderheiten des Abnehmens/Aufstellens der Hauptteile der Kaffeemaschine sind auf Abb. 19 gezeigt.

**Achtung:** bei der Neueinstellung der Brüheinheit (13) hören Sie ein typisches Knacken der Halterung in der richtigen Position. Wenn Sie kein typisches Knacken hören, nehmen Sie die Brüheinheit wieder ab. (Während der Einstellung der Brüheinheit (13) lassen Sie die Vorsprünge im Untersatz der Brüheinheit und die entsprechenden Aussparungen in der Kaffeemaschine zusammenfallen, danach schieben Sie sie bis zum Einrasten zu.)

**Achtung:** prüfen Sie, ob sich der Wasserbehälter auf demselben Niveau wie die Oberfläche der Kaffeemaschine befindet. Wenn nicht, drücken Sie auf den Wasserbehälter, bis Sie ihn völlig zurück aufstellen.

Tägliche Pflege ist wichtig für Haltbarkeit und ausgezeichneten Geschmack.

**Es ist nicht gestattet, die Geschirrspülmaschine für Reinigung von abnehmbaren Teilen zu benutzen!**

Pflegeobjekt	Pflegemethoden	Anderes
Brüheinheit (13)	Nehmen Sie die Brüheinheit heraus, spülen Sie deren mit dem Leitungswasser von oben, entfernen Sie den Kaffeesatz vom Kolbenfilter. Wir schlagen Ihnen vor, ihn manuell alle 3 Tage zu reinigen! Entfernen Sie das Schmieröl von der unteren und mittleren Seite der Brüheinheit nicht.	Man kann mit einer professionellen Reinigungstablette von Kaffeeölen für Brüheinheit benutzen * – nehmen Sie die Brüheinheit aus der Kaffeemaschine heraus und legen Sie die Reinigungstablette in den Raum für gemahlene Kaffee ein, stellen Sie die Brüheinheit zurück und bereiten Sie eine große Tasse Espresso (stellen Sie maximales Fassungsvermögen ein). Dann nehmen Sie die Brüheinheit heraus und entfernen Sie die Reste manuell.
Rohr der Dampfzufuhr mit Metalltülle (15)	1. Nach jedem Milchsäumen tauchen Sie es in den Behälter mit klarem Wasser für die Spülung. Dann handeln Sie genauso wie beim Säumen. Wischen Sie die Oberfläche der Metalltülle und halten Sie diese sauber. 2. Nehmen Sie die Metalltülle heraus und spülen Sie das Rohr der Dampfzufuhr jeden Tag nach der Benutzung.	Man kann mit professionellen Tabletten/Lösungen für Reinigung von Milchresten benutzen. *
Tropfschale (11) und Kaffeesatzbehälter (12)	Nehmen Sie die Tropfschale und den Kaffeesatzbehälter täglich oder nach der Zubereitung von jeweils 8 Tassen des Getränks heraus. Die Anzeige «  » zeigt Ihnen an, wenn es notwendig wird. Entfernen Sie zur Reinigung die Tropfschale aus dem Gerätegehäuse. Entfernen Sie den Kaffeesatzbehälter und entleeren Sie ihn vom restlichen Kaffee. Gießen Sie das restliche Schmutzwasser vorsichtig aus der Schale ab. Spülen Sie alle abgenommenen Teile mit fließendem Wasser ab und trocknen Sie diese aus. Entfernen Sie das restliche Wasser vom Gehäuseunterteil der Kaffeemaschine unter der Tropfschale. Wasser kann vom Gehäuseunterteil durch die Prozessablauföcher nach außen fließen. Stellen Sie den Behälter und die Schale nach Abschluss der Reinigung zurück ein. <b>Das Wartungsintervall ist mindestens alle 2 Tage!</b>	
Wasserbehälter (2)	Mit Leitungswasser alle 3 Tage spülen.	

## DEUTSCH

Pflegeobjekt	Pflegemethoden	Anderes
Kaffeebohnenbehälter (5)/Kaffeemühle	Reinigen Sie wöchentlich den Kaffeebohnenbehälter, benutzen Sie ein weiches trockenes Tuch zum Wischen das Kaffeebohnenöl/Reste von innen. Wenn der Bohnenbehälter viel Kaffeebohnenöl enthält, bedeutet das, dass im Inneren der Kaffeemühle auch viel Öl sein kann, reinigen Sie die Kaffeemühle rechtzeitig, wenn sie nicht ordnungsgemäß funktioniert.	Man kann mit einer professionellen Reinigungstablette von Kaffeeölen/Resten für Kaffeemühle benutzen * – legen Sie die Reinigungstablette in den Bohnenbehälter ein und bereiten Sie eine Tasse Espresso (stellen Sie maximale Mahlmenge ein). Dann nehmen Sie die Brüheinheit heraus und entfernen Sie die Reste manuell.
Zufuhrkanal des gemahlene Kaffees	Es wird empfohlen, die rechte Tür jede Woche zu öffnen, die Brüheinheit herauszunehmen und den Zufuhrkanal des gemahlene Kaffees über der Ausgangsposition der Brüheinheit mit einem weichen Tuch zu reinigen.	

\* – benutzen Sie laut Empfehlungen des Reinigungsmittelherstellers!

### 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, das Gerät 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 Herstellerpackung der Kaffeemaschine für ihren weiteren sicheren Transport.
- Entfernen Sie das ganze Wasser aus der Kaffeemaschine und ihren inneren Teilen, trocknen Sie mit einem weichen Tuch ab.

### LIEFERUMFANG

Kaffeemaschine – 1 Stk.  
Weiche Bürste für Reinigung der Brüheinheit – 1 Stk.  
Ersatzsilikonringe-Set für Brüheinheit – 1 Stk.  
Bedienungsanleitung mit Garantiekarte – 1 Stk.

### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz  
Nennleistungsaufnahme: 1100-1350 W  
Fassungsvermögen des Wasserbehälters: 1,1 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](mailto: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](http://www.rondell.ru).

**Условия гарантийного обслуживания:**

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:

- правильное и четкое заполнение оригинального гарантийного талона RÖNDELL с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи, при наличии печати фирмы-продавца и подписи представителя фирмы-продавца в гарантийном талоне, печатей на каждом отрывном купоне, подписи покупателя;

Производитель оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.

2. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:

- использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- соблюдение правил и требований безопасности.

3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца, а также естественный износ прибора.

4. Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- механические повреждения;
- несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
- неправильная установка, транспортировка;
- стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и т.п.), а также другие причины, находящиеся вне контроля продавца и изготовителя;
- попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
- использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения);
- подключение прибора к питающим, телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным Техническим Стандартам;
- чистка аудиоголовок, приводов для считывания информации с носителей различных типов;
- выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
  - а) пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;
  - б) расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, тарелки, подставки, решетки, вертелы, шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха).
- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками;
- для приборов, работающих от аккумуляторов – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.
- для бритв – смятая или порванная сетка.

5. Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.

6. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией «RÖNDELL», людям, домашним животным, имуществу потребителя и/или иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных и/или неосторожных действий (бездействий) потребителя и/или иных третьих лиц, действия обстоятельств непреодолимой силы.

**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](http://www.rondell.ru).

**Guarantee service conditions**

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

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

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

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

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

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

4. Cases not covered by the guarantee:

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

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

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



# Гарантийный талон / Guarantee card

463-

## Сведения о покупке / Purchase information

Модель / Model:

**Кофемашина RDE- 1117**

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 0622xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2022 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 0622xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2022.

**Röndell**  
*Professionals Recommend*

**Купон / Coupon №3**

**463-**

Модель / Model:

**Кофемашина RDE-1117**

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-1117**

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-1117**

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.

