



RDE-1114

<https://masternix.ru/>

МОТОЦИКЛ
TEJIMA

ГОРНИК
MOTOBOX

18 7

19

10

14

15

9

16

21

8

6

5

4

3

2

1

13 12

11

17

3

20

<https://masternix.ru/>

Рис. 1

Рис. 2

Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5

Рис. 6

Рис. 7

Рис. 8

Рис. 9

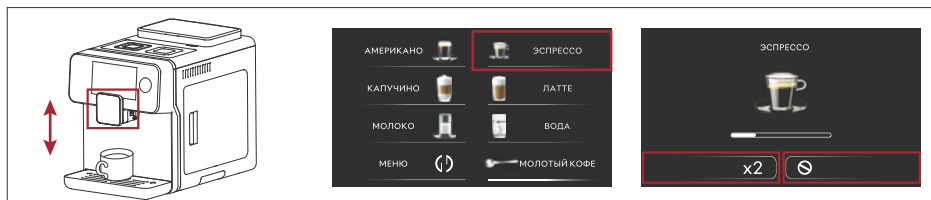


Рис. 10

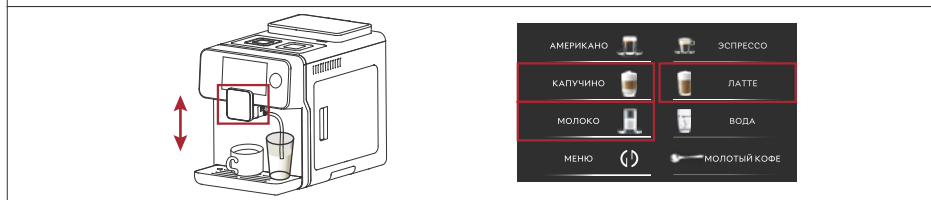


Рис. 11

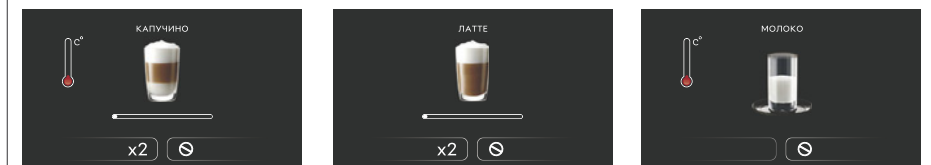


Рис. 12

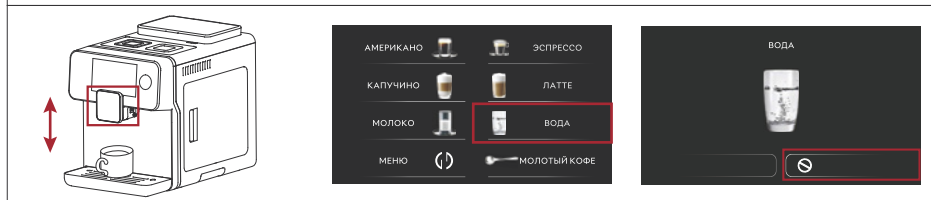
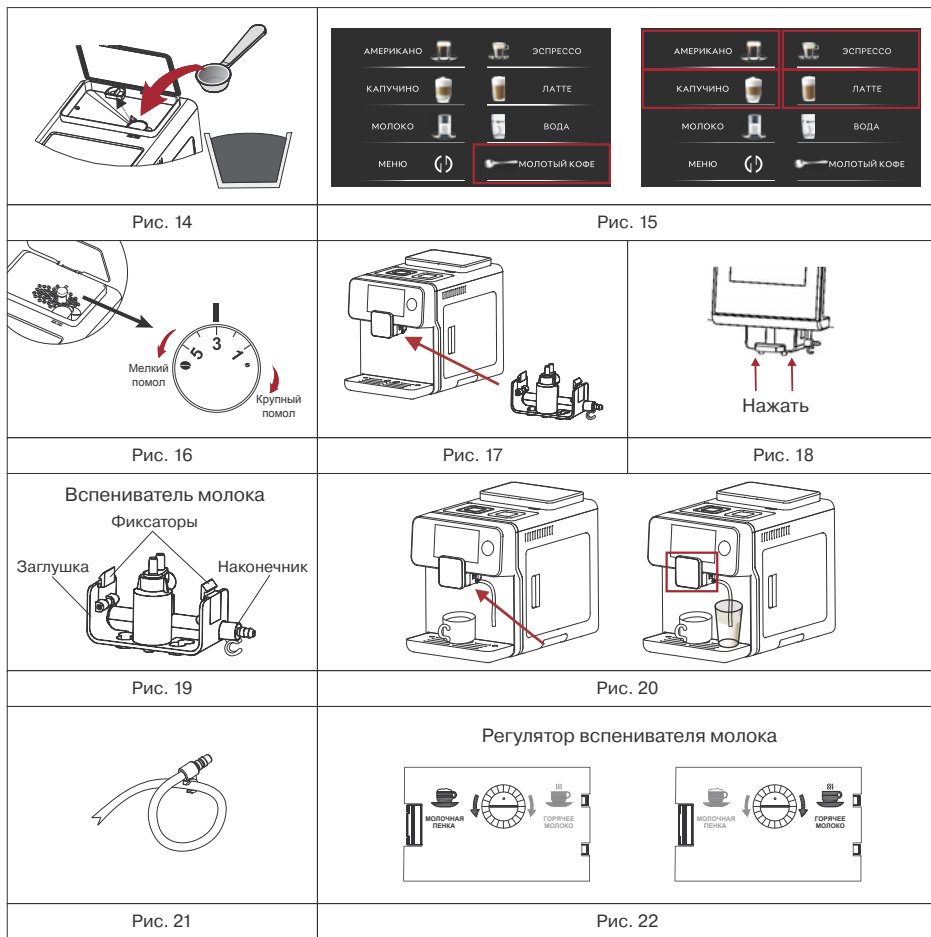
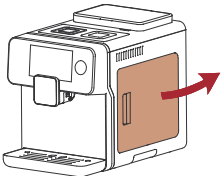
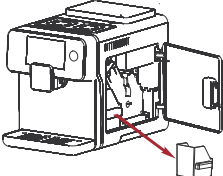
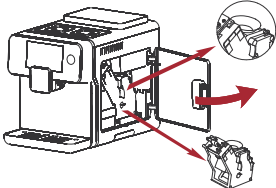
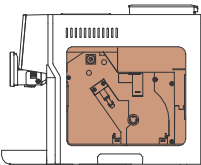
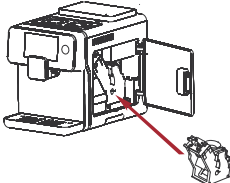
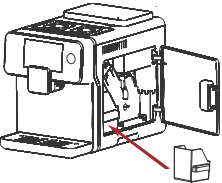
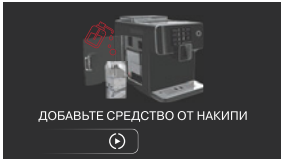
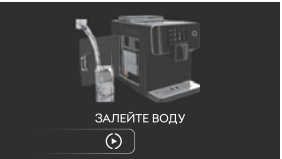
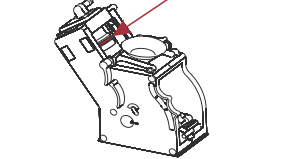
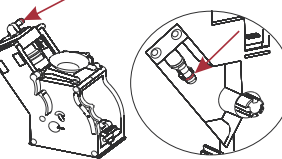
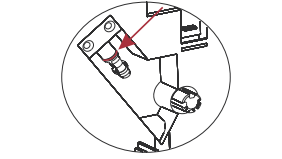
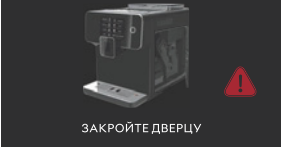
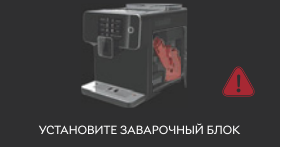
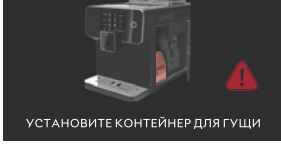
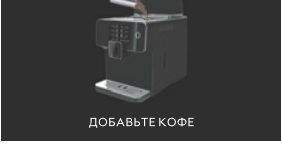
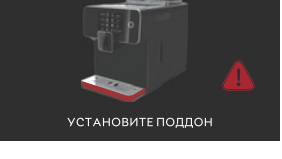


Рис. 13





		
Рис. 30	Рис. 31	Рис. 32
		
Рис. 33	Рис. 34	Рис. 35
	 ЧИСТКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ	
Рис. 36	Рис. 37	Рис. 38
 ДОБАВЬТЕ ТАБЛЕТКУ		
Рис. 39		Рис. 40

 ДОБАВЬТЕ СРЕДСТВО ОТ НАКИПИ		 ЗАЛЕЙТЕ ВОДУ
Рис. 41	Рис. 42	Рис. 43
		
Рис. 44	Рис. 45	Рис. 46
 ЗАЛЕЙТЕ ВОДУ	 ЗАКРОЙТЕ ДВЕРЦУ	 УСТАНОВИТЕ ЗАВАРОЧНЫЙ БЛОК
Рис. 47	Рис. 48	Рис. 49
 УСТАНОВИТЕ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ГУЩИ	 ДОБАВЬТЕ КОФЕ	 УСТАНОВИТЕ ПОДДОН
Рис. 50	Рис. 51	Рис. 52

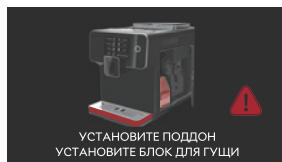


Рис. 53

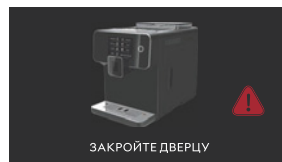


Рис. 54

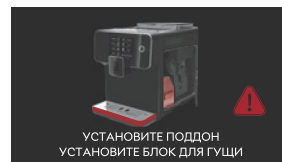


Рис. 55

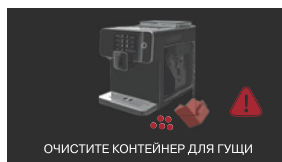


Рис. 56

<https://masternix.ru/>

КОФЕМАШИНА АВТОМАТИЧЕСКАЯ

COFFEE MACHINE AUTOMATIC

RDE-1114

RUS	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	12
GB	MANUAL INSTRUCTION	23
DE	DIE BETRIEBSANWEISUNG	33

www.rondell.ru

<https://masternix.ru/>



РУССКИЙ

КОФЕМАШИНА АВТОМАТИЧЕСКАЯ RDE-1114

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

ОПИСАНИЕ

1. Съемный поддон для сбора жидкости с металлической решёткой и индикатором заполнения
2. Блок подачи кофе, регулируемый по высоте
3. Вспениватель молока
4. Емкость для воды
5. Дверца отсека для воды
6. Шнур питания
7. Сенсорный дисплей
8. Крышка отсека для молотого кофе
9. Отсек для молотого кофе
10. Контейнер для кофейных зерен
11. Дверца отсека заварочного блока
12. Заварочный блок
13. Контейнер для кофейной гущи
14. Регулятор степени помола
15. Регулятор вспенивателя молока
16. Кнопка включения
17. Выключатель питания «I/O»
18. Подогреваемая площадка для чашек
19. Крышка контейнера для кофейных зерен
20. Трубка подачи молока
21. Дисплей заварочного блока

ВНИМАНИЕ!

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МЕРАМ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед первым включением убедитесь в том, что рабочее напряжение кофемашины соответствует напряжению в электрической сети.
- Сетевой шнур снабжён «евровилкой»; включайте её в электрическую розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении кофемашины к электрической розетке.

- Используйте кофемашину только по её прямому назначению.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Никогда не оставляйте и не храните кофемашину в помещениях с температурой ниже 0°C.
- Устанавливайте кофемашину на сухой ровной устойчивой поверхности, не ставьте устройство на край стола.
- Не ставьте кофемашину на горячие поверхности.
- Следите, чтобы на кофемашину не попадали прямые солнечные лучи.
- Не используйте кофемашину в непосредственной близости от источников тепла, влаги или открытого пламени.
- При установке кофемашины оставляйте по 10 см свободного пространства с каждой из сторон устройства для обеспечения его эффективного охлаждения.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Соблюдайте осторожность во время работы с горячей водой.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте кофемашину, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Во избежание травм не трогайте руками движущиеся детали устройства, такие как кофемолка и заварочный блок, в процессе работы.
- Запрещается двигать кофемашину или снимать защитные элементы (например, открывать правую дверцу) в процессе приготовления напитков и промывки.
- Используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Не включайте кофемашину без воды.
- Используйте только чистую холодную воду, рекомендуется использовать воду, прошедшую дополнительную очистку бытовыми фильтрами для воды.
- Перед включением кофемашины убедитесь, что все съемные детали установлены правильно.
- Никогда не оставляйте работающую кофемашину без присмотра.
- Не дотрагивайтесь до сетевого шнура, вилки сетевого шнура, корпуса кофемашины мокрыми руками.
- Во избежание ожога не дотрагивайтесь до горячих поверхностей кофемашины (блок подачи кофе, бойлер) в процессе приготовления кофе и сразу после выключения устройства. Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования.
- Дайте устройству полностью остыть перед снятием принадлежностей или чистой.
- Запрещается снимать блок подачи кофе, заварочный блок во время работы кофемашины.





- 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 кофеварки, шнура питания или вилки сетевого шнура питания.
- Во избежание утечки на электрический соединитель при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание потенциальных травм должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Во избежание потенциальных травм, запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.rondell.ru.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В БЫТОВЫХ УСЛОВИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕР-

ЧЕСКОЕ 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.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Убедитесь в том, что рабочее напряжение кофемашины соответствует напряжению в электрической сети.
- Устройство предназначено для работы в сети переменного тока с частотой 50 Гц или 60 Гц, для работы устройства при требуемой номинальной частоте никакая настройка не требуется.
- Перед первым использованием кофемашины откройте левую дверцу (5), извлеките ёмкость для воды (4), промойте её теплой водой с нейтральным моющим средством и просушите.
- Откройте крышку (19) и протрите внутреннюю поверхность контейнера для кофейных зёрен (10) слегка влажной мягкой салфеткой, после чего вытрите её насухо.
- Убедитесь, что поддон для сбора капель (1) вставлен в нижнюю часть корпуса кофемашины до упора.
- Откройте правую дверцу (11) и убедитесь, что заварочный блок (12), контейнер для кофейной гущи (13) установлены правильно.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Наполните ёмкость (4) чистой водой, не превышая уровень максимальной отметки «MAX», и установите её обратно в кофемашину (рис. 1).

Примечания:

- В ёмкость (4) можно наливать только свежую чистую воду комнатной температуры. Запрещено заливать горячую или ледяную воду и молоко. Несоблюдение данного требования приведёт к трещинам в ёмкости и поломке устройства.
- Уровень максимальной отметки «MAX» находится на передней стенке ёмкости для воды (4).

При установке/снятии резервуара для воды всегда беритесь за специальную выемку в его нижней части. Запрещается держать резервуар за его верхнюю часть. Это может привести к его повреждению, падению и разливу воды.

ВНИМАНИЕ! Меняйте воду в ёмкости для воды ежедневно! Вода, находившаяся длительное время в ёмкости для воды





РУССКИЙ

может содержать микроорганизмы и представлять угрозу для вашего здоровья.

Вы можете приготовить кофейные напитки из цельных обжаренных кофейных зёрен, которые кофемашина мелет для каждой порции кофе. В качестве альтернативы вы можете приготовить кофейные напитки из уже молотого кофе, см. раздел «**Приготовление кофейных напитков из молотого кофе**».

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

– Загрузите кофейные зёрна (более 30 г) в контейнер для зёрен (10) (рис. 2) и закройте его крышкой (19).

ВНИМАНИЕ! В контейнер для кофейных зёрен (10) можно помещать только обжаренные кофейные зёрна. Пожалуйста, не добавляйте в контейнер воду, молотый, растворимый кофе, 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.

РАБОТА УСТРОЙСТВА

Включение кофемашины

- Подключите устройство к электрической сети (рис. 3).
- Установите клавишу выключателя питания (17), расположенную на задней стенке устройства, в положение «I» (рис. 4).
- Через несколько секунд прозвучат 2 коротких звуковых сигнала и на дисплее (7) появится заставка (рис. 5), затем прозвучат два коротких звуковых сигнала и кофемашина перейдёт в режим ожидания. Подсветка кнопки включения (16) начнёт медленно мигать. На дополнительном дисплее (21) заварочного блока появится логотип «**Rondell**».

Примечание: В случае если вы не собираетесь использовать кофемашину, то через некоторое время заставка погаснет.

- Для включения кофемашины нажмите кнопку включения (16) (рис. 6).

При включении кофемашины автоматически включается нагрев, самодиагностика, и запускается режим автоматической промывки системы.



ВНИМАНИЕ! Опасность ожогов!

Во время автоматической промывки из блока подачи кофе (2) вытекает небольшое количество горячей воды. Избегайте прямого контакта с брызгами горячей воды.

- Когда вышеуказанные процессы будут завершены, кофемашина будет готова к использованию, и на дисплее (7) отобразится главное меню с доступными опциями (рис. 7).

Примечание: Дисплей (7) имеет сенсорную панель, для выбора нужного режима работы, достаточно прикоснуться к соответствующей иконке. Прикасайтесь к сенсорному дисплею (7) только пальцами. Если пальцы холодные, то сенсорный дисплей может не реагировать на касания.

ВНИМАНИЕ! Сенсорную панель можно поцарапать острыми концевыми или острыми предметами, например, карандашом.

Выключение кофемашины

- Для выключения кофемашины и перевода её в режим ожидания нажмите и удерживайте кнопку (16) в течение 2 сек., при этом запустится режим автоматической промывки системы.

Примечание: В случае если вы не собираетесь использовать кофемашину в течение длительного периода времени, следует установить клавишу выключателя питания (17) в положение «0» (рис. 4).

ВНИМАНИЕ! Во избежание повреждений механических узлов кофемашины, клавишу выключателя питания (17) в положение «0» следует переводить только после полного отключения кофемашины при помощи кнопки (16), из режима ожидания.

Выбор языка отображения меню

(по умолчанию установлен русский язык)

- Для выбора языка отображения меню кофемашины, на главном меню коснитесь иконки «**МЕНЮ**» (рис. 7) и перейдите в меню настроек (рис. 8). Последовательно нажимая на иконку «**Язык**» (рис. 8), выберите нужный язык. Для возврата к главному меню коснитесь иконки «**☐**», или подождите около 1 минуты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ

- Используемые чашки необходимо предварительно подогреть. Для этого установите чашки на подогреваемую площадку (18), во время работы кофемашины площадка (18) нагревается, подогревая при этом чашки.

Для приготовления желаемого кофейного напитка коснитесь соответствующей иконки на главном меню. Если вам необходимо приготовить несколько чашек подряд, то до окончания процесса приготовления каждой порции, в меню приготовления выбранного напитка нажимайте иконку «**2**». Для каждой порции напитка отдельно выполняется полноценный помол, заваривание и приготовление. На дисплее в это время отображается ход процесса приготовления. Не забывайте вовремя установить пустую чашку!





Используйте функцию «**☒**» для приготовления двойного **американо** или **эспрессо**, или для одновременного приготовления двух чашек этих напитков.

Для принудительного завершения процесса приготовления нажмите иконку «**☒**».

Чтобы получить качественный напиток выполните следующие рекомендации:

- В процессе приготовления напитков сначала отрегулируйте степень помола кофемолки. Регулировка степени помола описана в главе «**ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ**».
- Перед приготовлением капучино, латте, горячего молока или молочной пенки обязательно ознакомьтесь с разделами «**Выбор молока**», «**Подготовка системы подачи молока**», «**Регулировка системы подачи молока**».
- Для изменения настроек при приготовлении кофейных напитков ознакомьтесь с разделом «**Изменение программных настроек приготовления**».

ПРИГОТОВЛЕНИЕ АМЕРИКАНО

- Установите чашку подходящего объёма под блок подачи кофе (2) кофемашины и отрегулируйте его по высоте (рис. 9).
- Коснитесь иконки «**АМЕРИКАНО**» на главном меню, на дисплее при этом появится меню приготовления американо, и сразу начнётся процесс приготовления.
- Когда кофемашина приготовит запрограммированный объем напитка процесс приготовления завершится автоматически.
- Для приготовления двойной порции или следующей чашки, коснитесь иконки «**☒**», до завершения процесса приготовления.
- Для принудительного завершения процесса приготовления коснитесь иконки «**☒**».
- После окончания процесса приготовления заберите чашку с напитком.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

- Установите чашку подходящего объёма под блок подачи кофе (2) кофемашины и отрегулируйте его по высоте (рис. 10).
- Нажмите иконку «**ЭСПРЕССО**» на главном меню, на дисплее при этом появится меню приготовления эспрессо, и сразу начнётся процесс приготовления.
- Когда кофемашина приготовит запрограммированный объем напитка процесс приготовления завершится автоматически.

- Для приготовления двойной порции или следующей чашки, коснитесь иконки «**☒**», до завершения процесса приготовления.
- Для принудительного завершения процесса приготовления коснитесь иконки «**☒**».
- После окончания процесса приготовления заберите чашку с напитком.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО, ЛАТТЕ, ГОРЯЧЕГО МОЛОКА

- Установите чашку подходящего объёма под блок подачи кофе (2) кофемашины и отрегулируйте его по высоте, опустите трубку подачи молока (20) в ёмкость с молоком (рис. 11).
- Нажмите иконку «**КАПУЧИНО**», «**ЛАТТЕ**» или «**МОЛОКО**» главного меню. На дисплее появится меню приготовления соответствующего напитка (рис. 12), и сразу начнётся процесс приготовления.
- Когда кофемашина приготовит запрограммированный объем напитка процесс приготовления завершится автоматически.
- Для приготовления следующей чашки, коснитесь иконки «**☒**» до завершения процесса приготовления.
- Для принудительного завершения процесса приготовления коснитесь иконки «**☒**».
- После окончания процесса приготовления заберите чашку с напитком.

Примечание: Подача горячего молока прекратится автоматически через 60 секунд.

ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

- Установите чашку подходящего объёма под блок подачи кофе (2) кофемашины и отрегулируйте его по высоте (рис. 13).
- Нажмите иконку «**ВОДА**», кофемашина начнёт подачу горячей воды, на дисплее при этом появится меню приготовления горячей воды.
- Как только вы наберете желаемое количество горячей воды, нажмите иконку «**☒**», чтобы остановить подачу горячей воды.

Примечание: Подача горячей воды прекратится автоматически, когда её объем в чашке достигнет 250 мл.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ ИЗ МОЛОТОГО КОФЕ

Вы можете приготовить кофейные напитки из уже молотых кофейных зёрен.

Внимание! Не используйте мелкий помол!!!

Откройте крышку контейнера для кофейных зёрен (19), а затем крышку отсека для молотого кофе (8). Засыпьте



РУССКИЙ

разово не более 2 полных мерных ложки молотого кофе без верха (10 г) в отсек (9) (рис. 14), закройте крышки (8) и (19).

- На главное меню коснитесь иконки «**МОЛОТЫЙ КОФЕ**». Теперь вы можете выбрать, какой напиток нужно приготовить (рис. 15).
- Нажмите иконку выбранного кофейного напитка, предварительно выполнив рекомендации по его приготовлению, описанные выше, и сразу начнётся процесс его приготовления.
- Когда кофемашина приготовит запрограммированный объем напитка, процесс приготовления завершится автоматически.

ВНИМАНИЕ! Объем засыпаемого молотого кофе не должен превышать 1 мерной ложки (мерная ложка входит в комплект поставки), чтобы не переполнять механизм заварочного блока. В противном случае молотый кофе будет высыпаться за пределы заварочного блока, что приведёт к его засору и возможной поломке.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Регулировка степени помола

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

Степень помола кофе напрямую зависит от степени его обжарки. Используйте крупный помол для сильно обжаренного кофе и более мелкий помол для менее обжаренного кофе. Ручка регулятора степени помола (14), расположена внутри контейнера для кофейных зерен (10) (рис. 16).

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

Дополнительный дисплей заварочного блока

Дополнительный дисплей заварочного блока отображает логотип «Rondell». А в процессе приготовления напитка, перемещающийся по периметру светодиодный индикатор, предупреждает о подаче горячей воды и пара из заварочного блока. Дополнительная анимационная картинка на дисплее дублирует процесс приготовления.

Выбор молока

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 желательно от 3% и выше. Можно использовать как обезжиренное молоко, так и 6%. Для капучино лучше использовать жирное молоко от 3% и выше, для латте 1,5-2,5%. Чем выше жирность, тем в целом пена плотнее, слаще и держится дольше. Молоко должно быть максимально холодным, 2-6°C. То есть из холодильника. Это сказывается именно на взбивании. Чем теплее исходное молоко, тем оно хуже взбивается.

Подготовка системы подачи молока

- Вставьте вспениватель молока (3) в блок подачи кофе (2) (рис. 17), если он не был установлен ранее, или проверьте правильность его установки (рис. 18).
- Придерживая блок подачи кофе (2), нажмите на вспениватель молока (3) снизу по направлению вверх, с каждой стороны до щелчка (рис. 18). Убедитесь, что вспениватель молока (3) надёжно удерживается фиксаторами в блоке подачи кофе (2).

Примечание: Вспениватель молока (3) имеет два входных отверстия с левой и правой стороны, для установки наконечника трубки подачи молока. В одном отверстии установлен наконечник, в другом заглушка. Для удобства использования можно установить наконечник как слева или справа, предварительно вынув заглушку (рис. 19). После установки наконечника не забудьте установить заглушку на противоположную сторону вспенивателя.

- Установите один конец трубки на наконечник, а другой конец трубки, с вырезом, опустите в ёмкость с молоком (рис. 20).

Если трубка подачи молока не используется, можно закрепить её свободный конец на фиксаторе наконечника (рис. 21). Если вы вообще не употребляете кофейные напитки с молоком, то можете извлечь наконечник с трубкой подачи молока из вспенивателя (3) и вместо него установить заглушку (входит в комплект поставки).

Регулировка системы подачи молока

Для получения наилучшего результата воспользуйтесь рекомендациями по выбору молока. Качество молочной пенки зависит от качества и температуры молока. Рекомендуется использовать охлажденное цельное молоко.

Прежде чем приготовить латте, капучино, горячее молоко или молочную пенку отрегулируйте работу вспенивателя молока (3) в соответствии с вашими предпочтениями.

Откройте левую дверцу (5), и вы увидите регулятор вспенивателя (15) (рис. 22).

- Нажмите иконку «**МОЛОКО**» на главном меню, после прогрева кофемашины начнётся процесс приготовления молочной пенки.

Если в процессе приготовления из выходных отверстий вспенивателя молока (3) выходит мало пенки или выходит только горячее молоко, плавно поверните ручку регулятора (15) против часовой стрелки.

Если в процессе приготовления из носика вспенивателя молока (3) выходит только пар и брызги молока, пенка не плотная, слишком много молочных пузырей, плавно поверните ручку регулятора (15) по часовой стрелке.

Плавное поворачивание регулятор (15) подберете оптимальное соотношение.

Поддон для сбора жидкости

Когда уровень собранной жидкости в поддоне (1) повышается до верхнего предела, поплавковый индикатор заполнения всплывает, после чего требуется слить жидкость из поддона.

Изменение программных настроек приготовления

Вы можете изменить параметры приготовления напитков в соответствии с вашими предпочтениями.

- Для изменения настроек приготовления напитков, на главном меню коснитесь иконки «**МЕНЮ**» (рис. 23), при этом на дисплее отобразится меню настроек кофемашины (рис. 24).
- Нажмите иконку «**НАСТРОЙКИ**», и на дисплее отобразится меню настроек первого по списку напитка «**АМЕРИКАНО**», с установленными заводскими параметрами (рис. 25), при этом иконка самого напитка и первый параметр настройки выделяются рамкой другого цвета.
- Выберите напиток, для которого вы хотите изменить параметры приготовления, для этого нажмите на соответствующую иконку меню (рис. 26).

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

Наименование напитка	Вес молотых зерен, г	Объем готового кофе, мл	Молочная пена, сек	Температура, °C	Горячая вода, мл
Американо	9-11	20-250	-	75-95	0-200
По умолчанию	10	60	-	90	80
Эспresso	9-11	20-80	-	75-95	-
По умолчанию	10	40	-	90	-
Капучино*	9-11	20-200	15-60	75-95	-
По умолчанию	10	40	30	90	-

С правой стороны меню расположены параметры приготовления напитков. Выберите параметр приготовления, который вы хотите изменить.

- Последовательно нажимая на иконку параметра, установите требуемое значение. При каждом нажатии на иконку, параметр будет меняться с определенным шагом настройки.

– Для быстрого запуска приготовления напитка нажмите иконку «**БЫСТРЫЙ СТАРТ**».

- Для сохранения настроек и возврата к главному меню коснитесь иконки «**S**», или подождите 45 секунд.

Настройки американо: кофемашина сначала подаёт кофе потом горячую воду, чтобы уменьшить количество кофеина. Вы можете выбрать объём эспresso «**мл**», температуру напитка «**°C**», вес молотого кофе «**г**» и объём горячей воды «**мл**». Чтобы сохранить ваши новые настройки нажмите иконку «**S**».

Настройки эспresso: вы можете выбрать объём эспresso «**мл**», температуру напитка «**°C**», вес молотого кофе «**г**», установить низкое давление или высокое давление (низкое и высокое давление являются функциями насоса). Для того, чтобы получить чашечку ароматного кофе рекомендуется использовать высокое давление. Чтобы сохранить ваши новые настройки нажмите иконку «**S**».

Настройки капучино: кофемашина сначала подаёт молочную пенку, а потом эспresso. Вы можете выбрать объём эспresso «**мл**», температуру напитка «**°C**», вес молотого кофе «**г**», и время вспенивания молока «**с**». Чтобы сохранить ваши новые настройки нажмите иконку «**S**».

Настройки латте: кофемашина сначала подаёт эспresso, а потом молочную пенку. Вы можете выбрать объём эспresso «**мл**», температуру напитка «**°C**», вес молотого кофе «**г**», и время вспенивания молока «**с**». Чтобы сохранить ваши новые настройки нажмите иконку «**S**».

Наименование напитка	Вес молотых зерен, г	Объем готового кофе, мл	Молочная пена, сек	Температура, °C	Горячая вода, мл
Латте**	9-11	20-200	15-60	75-95	-
По умолчанию	10	40	30	90	-

* Сначала подаётся молоко, затем эспрессо

** Сначала подаётся эспрессо, затем молоко

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

На главном меню коснитесь иконки «МЕНЮ» (рис. 7) и перейдите в меню настроек (рис. 8).

ТАЙМЕР

Последовательно нажимая на иконку «ТАЙМЕР» установите время выключения кофемашины и перехода в режим ожидания. Вы можете установить 0,5 до 24 ч.

ЗВУК

Нажмите на иконку «ЗВУК», чтобы включить или выключить звук.

ЖЁСТКОСТЬ

Последовательно нажимая на иконку «ЖЁСТКОСТЬ», выберите жёсткость воды, используемой для приготовления напитков. В зависимости от установленной жёсткости воды после приготовления определенного количества чашек, пользователю будет предложено провести процедуру удаления накипи.

Жёсткость	Количество чашек
1 «капля»: мягкая	около 880
2 «капли»: средней жесткости	около 400
3 «капли»: жёсткая	около 280
4 «капли»: очень жёсткая	около 240

ДИСПЛЕЙ

Настройка контрастности дисплея. Последовательно нажимая на иконку «ДИСПЛЕЙ» вы можете выбрать работу устройства в экономичном режиме, полужономичном режиме или в обычном режиме (рис. 27) соответственно.

- При выборе полужономичного режима, яркость дисплея кофемашины после 3 минут бездействия будет уменьшена вдвое.
- При экономичном режиме, дисплей через 3 минуты бездействия будет полностью затемнен.
- При касании дисплея он вернется в рабочее состоянии со стандартной яркостью.
- При выборе обычного режима яркость дисплея изменяться не будет.

ЯЗЫК

Последовательно нажимая на иконку «ЯЗЫК» вы можете выбрать предпочтительные языки отображения информации на дисплее (7).

СЧЁТЧИК

Нажмите на иконку «СЧЁТЧИК», чтобы просмотреть количество различных напитков, которые были приготовлены на вашей кофемашине (рис. 28). Контроль количества приготовленных напитков необходим для своевременного проведения декальцинации кофемашины. См. раздел **УДАЛЕНИЕ НАКИПИ** (декальцинация).

КАЛИБРОВКА

Данный режим предназначен для технических специалистов сервисных центров.

ЧИСТКА И УХОД

Для увеличения срока эксплуатации кофемашины необходимо своевременно проводить техническое обслуживание и очистку всех систем приготовления напитков от образующихся в них отложений и накипи. На главном экране коснитесь иконки «МЕНЮ» (рис. 7) и перейдите в меню настроек (рис. 8). Затем коснитесь иконки «ЧИСТКА», на дисплее отобразится меню очистки (рис. 29).

Очистка системы подачи молока

Для запуска очистки системы подачи молока нажмите иконку «МОЛОЧНАЯ СИСТЕМА» (рис. 29).

1. Когда на дисплее появится сообщение «ЧИСТКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ», нажмите иконку «». На дисплее появится картинка с дальнейшими указаниями. Извлеките трубку подачи молока из ёмкости с молоком. Установите подходящую ёмкость под блок подачи кофе (2), куда будет сливаться грязная вода в процессе очистки. Конец трубки закрепите на краю ёмкости.
2. Нажмите иконку «», кофемашина начнёт подавать горячую воду через трубку подачи молока и выходные отверстия всленивателя (3). Через некоторое время подача горячей воды прекратится и после дополнительного нагрева, начнётся подача пара.



После окончания процесса очистки на дисплее отобразится главное меню.

Слейте жидкость из ёмкости.

ВНИМАНИЕ! Во время этой операции не прикасайтесь к блоку подачи кофе (2) во избежание ожогов.

Очистка выходных отверстий вспенивателя от молока

1. Вставьте вспениватель молока (3) в блок подачи кофе (2) (рис. 17).
2. Поместите трубку подачи молока в ёмкость с чистой водой и поставьте чашку под блок подачи кофе (2) (рис. 20).
3. Нажмите иконку «**МОЛОКО**» на главном меню, чтобы начать очистку.
4. В конце слейте жидкость из чашки и повторите вышеуказанные шаги, пока выходные отверстия не будут промыты и полностью очищены от старого молока.

Промывка вспенивателя

1. Нажмите на фиксаторы вспенивателя молока (3) (рис. 19) и извлеките его из блока подачи кофе (2).
2. Опустите вспениватель на некоторое время в ёмкость с теплой чистой водой, затем промойте его и просушите.
3. Установите вспениватель молока обратно в кофемашину (рис. 18).

Чистка контейнера для кофейных зёрен

- Отключите устройство от электрической сети.
- Откройте крышку контейнера для кофейных зёрен (19) и очистите сухой мягкой салфеткой внутреннюю поверхность контейнера (10).

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

Очистка заварочного блока

Примечание: Рекомендуем производить очистку заварочного блока раз в месяц.

1. Откройте дверцу отсека заварочного блока (11) (рис. 30).
2. Выньте контейнер для кофейной гущи (13) (рис. 31).
3. Нажмите на фиксатор заварочного блока, как показано на (рис. 32), и извлеките его из кофемашины. Опустите заварочный блок (12) на некоторое время в ёмкость с тёплой чистой водой, после чего тщательно промойте под проточной водой и просушите.
4. Очистите отсек заварочного блока от остатков молотого кофе (рис. 33) и протрите его мягкой слегка влажной салфеткой.
5. Установите заварочный блок на прежнее место и слегка нажмите до характерного щелчка, подтверждающего его правильную установку (рис. 34).

6. Установите контейнер для кофейной гущи и закройте дверцу отсека (рис. 35).

МЕНЮ ОЧИСТКИ КОФЕМАШИНЫ

Для перехода в меню очистки кофемашины, на главном меню нажмите иконку «**МЕНЮ**» (рис. 7) и перейдите в меню настроек (рис. 8). В меню настроек нажмите иконку «**ЧИСТКА**» и перейдите в меню очистки кофемашины (рис. 29).

В зависимости от необходимости, нажмите на нужную иконку, на дисплее при этом появится пиктограмма, отображающая соответствующий процесс, следуйте указаниям на дисплее.

- При нажатии на иконку «**ПРОМЫВКА**» запускается режим промывки системы подачи воды, на дисплее появится пиктограмма промывки системы (рис. 36).
- При нажатии на иконку «**ЧИСТКА МОЛОЧНОЙ СИСТЕМЫ**» запускается очистка системы подачи молока (см. описание выше), на дисплее появится пиктограмма (рис. 37). Для начала процесса нажмите иконку «» и следуйте дальнейшим указаниям.
- При нажатии на иконку «**ЗАВАРОЧНЫЙ БЛОК**» запускается очистка заварочного блока (12), на дисплее появится пиктограмма очистки заварочного блока (рис. 38). Для начала процесса нажмите иконку «» и следуйте дальнейшим указаниям (рис. 39). Для заварочного блока используйте специализированные таблетки для очистки заварочного блока от кофейных масел.

Примечание: Рекомендуем производить очистку заварочного блока от кофейных масел после каждых 500 чашек напитка.

- При нажатии на иконку «**УДАЛЕНИЕ НАКИПИ**» запускается очистка кофемашины от накипи, на дисплее появляется пиктограмма (рис. 40). Для начала процесса нажмите иконку «» и следуйте дальнейшим указаниям на дисплее.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ (декальцинация)

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



Уровень	Жесткость воды, мг/л	Необходимость произвести декальцинацию (кол-во чашек)
Уровень 1 (мягкая)	0-50	около 880
Уровень 2 (средней жесткости)	51-120	около 440
Уровень 3 (жесткая)	151-250	около 280
Уровень 4 (очень жесткая)	251-425	около 240

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

- Наполните ёмкость (4) чистой водой и добавьте средство для удаления накипи, согласно инструкции на чистящее средство и установите её в кофемашину.
- Установите на поддон (1), под блок подачи кофе (2), ёмкость подходящего объема (не менее 1,5 л).
- Нажмите иконку «☼» чтобы начать процесс удаление накипи (рис. 41).

Раствор для удаления накипи будет подаваться через определенные промежутки времени, на дисплее при этом появится динамическая пиктограмма отображающая процесс (рис. 42).

После завершения цикла очистки на дисплее появится следующая пиктограмма с дальнейшими указаниями (рис. 43).

- Влейте остатки чистящего раствора из ёмкости (4) и промойте её чистой водой.
- Наполните ёмкость (4) чистой водой, не превышая уровень максимальной отметки «MAX», и установите её обратно в кофемашину.
- Нажмите иконку «☼» чтобы начать процесс ополаскивания.

Как только машина завершит цикл ополаскивания, она вернется в режим ожидания.

Замена уплотнительных колец

В комплект поставки входит набор уплотнительных колец для заварного блока.

Замену колец необходимо проводить при их износе или повреждении.

ВНИМАНИЕ! Замену проводить при отключенном от сети устройстве.

- Откройте дверцу отсека заварочного блока кофемашины (11) (рис. 30).
- Извлеките контейнер для кофейной гущи (13) (рис. 31).
- Извлеките заварочный блок (12) (рис. 32).
- Очистите заварочный блок, погрузив его в ёмкость с чистой водой на 30-40 мин.
- Замените уплотнительные кольца на заварочном блоке в соответствии с рисунками (рис. 44-46)

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ СИГНАЛЫ И ПИКТОГРАММЫ

При появлении на дисплее предупреждающих символов/пиктограмм (рис. 47-56) следуйте соответствующим указаниям.

Неисправности, их причины и методы устранения

Неисправность	Возможная причина	Методы устранения
Кофемашина не включается	Устройство не включено в сеть	Включите кофемашину в сеть
Нестандартный звук из кофемолки	Кофемолка засорилась	Произведите чистку кофемолки согласно данной инструкции
	В кофемолку попали посторонние предметы	Отключите кофемашину от сети, выньте посторонние предметы из кофемолки, протрите ее сухой тряпочкой
Не работает кофемолка	Сломался мотор кофемолки	Обратитесь в сервисный центр
	В кофемолку попали посторонние предметы	Отключите кофемашину от сети, выньте посторонние предметы из кофемолки, протрите ее сухой тряпочкой
Напитки медленно вытекают из блока подачи кофе	Слишком мелкий помол кофе	Отрегулируйте кофемолку на более крупный помол
	Загрязнение заварочного блока	Произведите чистку заварочного блока

Неисправность	Возможная причина	Методы устранения
На экране кофемашины показывается уведомление, что заварочный блок отсутствует, хотя он установлен в корпус устройства	Заварочный блок установлен некорректно	Проверьте заварочный блок и установите его в соответствии с данной инструкцией
Маленький объем кофе поступает в кружку из блока подачи кофе	Система подачи воды заблокирована из-за отложения накипи	Произведите чистку кофемашины от накипи в соответствии с данной инструкцией
Молоко не взбивается в пену	Засорен вспениватель молока	Произведите полную чистку молочной системы и трубки подачи молока
	Вспениватель молока установлен некорректно	Проверьте вспениватель и установите его в соответствии с данной инструкцией
	Неправильно установлен регулятор	Отрегулируйте интенсивность подачи пены регулятором (15)
	Тип молока не подходит для взбивания	Советуем использовать цельное молоко
Молоко не поступает в систему взбивания и подачи молока	Произошел засор системы взбивания и подачи молока	Произведите полную чистку системы взбивания и подачи молока, согласно данной инструкции
	Трубка подачи молока установлена некорректно	Перепроверьте трубку подачи молока, она должна быть плотно установлена на вспениватель
На дисплее кофемашины показывается оповещение, что не установлен контейнер для кофейной гущи, хотя он находится на положенном месте	Произошел засор датчика установки контейнера для кофейной гущи	Достаньте контейнер для кофейной гущи и тщательно прочистите все углы площадки для контейнера мягкой щеточкой, которая идёт в комплекте, а так же очистите сухой тряпкой все внешние углы контейнера
На дисплее показывается иконка «Емкость для воды»	В емкости закончилась вода	Наполните емкость чистой водой и установите её в слот за левой дверцей кофемашины
Кофе заваривается слишком слабым	Слишком мелкий помол кофе	Отрегулируйте кофемолку на более крупный помол
	Для приготовления напитков используются кофе тёмной обжарки, которые выделяют большее кол-во кофейного масла, ножи кофемолки загрязняются	Во время процесса работы кофемолки измените положение регулятора. Если проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр
Кофе не поступает в кружку	Некорректно установлена емкость для воды	Наполните емкость для воды и установите ее в слот за левой дверкой кофемашины, нажмите на нее до упора
	Засорились сопла подачи кофе	Тщательно прочистите сопла с помощью щеточки из комплекта поставки
	Засорились трубки подачи воды для заваривания кофе	Произведите процесс декальцинации, согласно данной инструкции. Если проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр



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

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Кофемашина – 1 шт.
Трубка подачи молока с наконечником – 2 шт.
Площадка из нержавеющей стали
для подогрева кружек – 1 шт.
Мерная ложка для кофе (на 5 г) – 1 шт.
Металлическая щетка для чистки
системы подачи молока – 1 шт.
Мягкая щетка для чистки заварочного блока – 1 шт.
Набор запасных силиконовых колец
для заварочного блока – 1 шт.
Заглушка молочной системы – 2 шт.
Инструкция с гарантийным талоном – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

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

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

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

Срок службы устройства – 3 года



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

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: STAR 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

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

www.rondell.ru

ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР



AUTOMATIC COFFEE MACHINE RDE-1114

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

DESCRIPTION

1. Removable drip tray with metal grid and full tray indicator
2. Height-adjustable coffee dispensing unit
3. Milk frother
4. Water tank
5. Water compartment door
6. Power cord
7. Touch-sensitive display
8. Ground coffee compartment lid
9. Ground coffee compartment
10. Coffee bean container
11. Brewing unit compartment door
12. Brewing unit
13. Used coffee grounds container
14. Grinding degree control knob
15. Milk frother control knob
16. ON/OFF button
17. Power switch «I/O»
18. Heated cup tray
19. Coffee bean container lid
20. Milk intake pipe
21. Brewing unit display

ATTENTION!

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

OPERATION AND SAFETY RECOMMENDATIONS

- Read this user manual thoroughly before using the unit. Keep this manual for the entire usage period.
- Mishandling the unit can cause it to break, harm the user or damage their property.
- Before switching the unit on make sure that the operating voltage of the coffee machine corresponds to the mains voltage.
- The power cord is equipped with a «Euro-plug»; use it with a socket that has a reliable grounding connection.
- To avoid fire, do not use adapters for connecting the coffee machine to the mains.
- Only use the coffee machine for its intended purpose.
- Do not use the unit outdoors.
- Never leave, or keep the coffee machine in places with the temperature below 0°C.

- Place the coffee machine on a dry stable even surface; do not place the unit on the edge of the table.
- Do not place the coffee machine on hot surfaces.
- Keep the coffee machine out of direct sunlight.
- Do not use the coffee machine near heat and moisture sources or near open flame.
- When installing the coffee machine, leave a free space of 10 cm on each side of the unit to ensure its effective cooling.
- Do not let the power cord hang from the edge of the table and make sure it does not touch hot surfaces or sharp edges of furniture.
- Be careful while handling hot water.
- To avoid electric shock, do not immerse the coffee machine, its power cord or power plug into water or other liquids.
- To avoid injury, keep your hands away from moving parts of the unit, such as the coffee grinder and brewing unit, during operation.
- Do not move the coffee machine or remove protective elements (e.g. do not open the right door) while making drinks or washing.
- Use only the accessories supplied.
- Do not switch the coffee machine on if it is empty.
- Use only clean cold water, water additionally cleansed through domestic water filters is recommended.
- Before switching the coffee machine on, make sure that all removable parts are installed properly.
- Never leave the coffee machine unattended when switched on.
- Do not touch the power cord, the plug, or the coffee machine body with wet hands.
- To avoid burns, do not touch hot surfaces of the coffee machine (adjustable coffee spout, boiler) during coffee making or right after switching the unit off. The surface of the heating element remains hot after use.
- Let the unit cool down completely before cleaning it or removing the accessories.
- Do not remove the adjustable coffee spout or the brewing unit during coffee machine operation.
- Unplug the coffee machine before cleaning or when you are not using it.
- When unplugging the unit, pull the plug but not the cord.
- Do not switch off or unplug the unit while making drinks or cleaning the system.
- For children safety do not leave polyethylene bags used for packaging unattended.

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

- This unit is not intended for usage by children.
- Place the unit out of reach of children during operation and cooling down.

ENGLISH

- Do not allow children to touch the unit body or the power cord during operation.
- The unit is not intended to be used by people with physical, sensory or mental disabilities (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under the supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- Do not leave children unattended to avoid them using the unit as a toy.
- Do not use the unit if the coffee machine body, the power cord or the power plug is damaged.
- In order to avoid liquid getting on the electrical connector, in the event of any malfunction or if the unit has been dropped, unplug the unit from the mains and contact any authorized service center.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service, or similar qualified personnel to avoid potential injury.
- To avoid potential injury, do not attempt to repair the unit yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate and on the website www.rondell.ru.
- Transport the unit in the original packaging only.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

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

BEFORE THE FIRST USE

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

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

- Take the coffee machine out of its packaging and remove the packaging materials.
- Check the unit integrity; do not use the unit in case of damage.
- Make sure that the operating voltage of the coffee machine corresponds to the mains voltage.
- The unit is intended for operation with AC system and 50 or 60 Hz frequency. The unit does not need any additional settings for operating with the required nominal frequency.
- Before using the coffee machine for the first time, open the left door (5), remove the water tank (4), wash it with warm water and neutral detergent and dry it.

- Open the lid (19) and wipe the inside of the coffee bean container (10) with a slightly damp soft cloth, then wipe it dry.
- Make sure that the drip tray (1) is fully inserted into the bottom of the coffee machine.
- Open the right door (11) and make sure that the brewing unit (12), the used coffee grounds container (13) are installed correctly.

BEFORE USING THE UNIT

- Fill the container (4) with clean water without exceeding the «MAX» mark, and put it back into the coffee machine (fig. 1).

Notes: *The container (4) can only be filled with fresh clean water of room temperature. Do not fill it with hot or ice water and milk. Failure to comply with this requirement will cause the tank to crack and damage the unit.*

The maximum level mark «MAX» is located on the front wall of the water tank (4).

When installing/removing the water tank, always grasp the special notch on the bottom of the tank. Do not hold the tank by its top. This can cause damage to it, falling and water spilling.

ATTENTION! *Change the water in the water tank daily! Water that has been in the water tank for a long time may contain microorganisms and pose a risk to your health.*

You can make coffee drinks from whole roasted coffee beans that the coffee machine grinds for each cup of coffee. As an alternative, you can make coffee drinks from already ground coffee, see the «**Making coffee drinks from ground coffee**» section.

Notes: *Fill the container with only as many coffee beans as you need for a few days. Coffee loses its aroma when exposed to air.*

- Put coffee beans (more than 30 g) into the coffee bean container (10) (fig. 2) and close the lid (19).

ATTENTION! *Only roasted coffee beans can be put into the coffee bean container (10). Please do not add water, ground coffee, instant coffee, coffee beans mixed with solids, processed coffee beans containing sugar or caramel, never use coffee beans after they were stored in the freezer or it will damage the coffee grinder blades.*

UNIT OPERATION

Switching the coffee machine on

- Plug the unit into the mains (fig. 3).
- Set the power switch button (17) located on the back of the unit to the «I» position (fig. 4).
- After a few seconds you will hear 2 short beeps and the display (7) will show the splash screen (fig. 5), then you will hear 2 short beeps and the coffee machine will go into standby mode. The backlight of the power button (16) will start flashing slowly. The «Rondell» logo will appear on the additional display (21) of the brewing unit.

Notes: If you are not using the coffee machine, the startup screen will turn off after a while.

- To turn the coffee machine on, press the ON button (16) (fig. 6). When you turn the coffee machine on, heating and self-diagnostics turn on automatically, and the automatic system flushing mode sets off.



ATTENTION! Risk of burns!

During automatic washing a small amount of hot water pours out of the coffee dispensing unit (2). Avoid direct contact with splashes of hot water.

- When the above processes have been completed, the coffee machine will be ready for use and the display (7) will show the main menu with the available options (fig. 7).

Notes: The display (7) has a touch-sensitive panel, to select the desired operating mode, just touch the corresponding icon. Touch the touch-sensitive display (7) only with your fingers. Touch-sensitive display may not respond to touch if your fingers are cold.

ATTENTION! Touch-sensitive panel can be scratched with pointed or sharp objects such as pencils.

Switching the coffee machine off

- To turn the coffee machine off and put it into standby mode, press and hold the button (16) for 2 seconds, this will start the automatic system flushing mode.

Notes: If you are not going to use the coffee machine for a long period of time, you should set the power switch (17) to the «0» position (fig. 4).

ATTENTION! In order to avoid damage to the mechanical parts of the coffee machine, the power switch (17) should be set to the «0» position only after the coffee machine has been completely turned off using the button (16) from the standby mode.

**Selecting the menu display language
(Russian is set by default)**

- To select the coffee machine menu display language, touch the «MENU» icon on the main menu (fig. 7) and go to the settings menu (sig. 8). Select the desired language by successively pressing the «LANGUAGE» icon (fig. 8). To return to the main menu, touch the «S» icon, or wait for about 1 minute.

MAKING COFFEE DRINKS

- The cups being used must be preheated. To do this, place the cups on the heated cup tray (18), during the operation of the coffee machine, the tray (18) heats up while heating the cups. To prepare the desired coffee drink, touch the corresponding icon on the main menu. If you need to make several cups in a row, then press the «x2» icon on the menu of the selected drink

before each cup is finished. For each cup, coffee beans are fully ground, brewed and prepared separately. The display shows the progress of the coffee making process. Do not forget to place the empty cup in time!

Use the «x2» function to make a double **Americano** or **Espresso**, or to make two cups of these drinks at the same time.

To force stop the coffee making process, press the «S» icon.

To get a quality drink, follow these recommendations:

- When making drinks, first adjust the coffee grinding degree of the coffee grinder. 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**», «**Adjusting the milk system**» sections.
- To change the settings when making coffee drinks, see the «**Changing the coffee making program settings**» section.

MAKING AMERICANO

- Place a suitable cup under the coffee dispensing unit (2) of the coffee machine and adjust its height (fig. 9).
- Touch the «**AMERICANO**» icon on the main menu, the americano menu will appear on the display and the coffee making process will start at once.
- When the coffee machine has made the programmed amount of drink, the coffee making process will end automatically.
- To prepare a double portion or the next cup, touch the «x2» icon before the coffee making process is finished.
- To force stop the coffee making process, touch the «S» icon.
- When the coffee making process is finished, take the cup with the drink away.

MAKING ESPRESSO

- Place a suitable cup under the coffee dispensing unit (2) of the coffee machine and adjust its height (fig. 10).
- Press the «**ESPRESSO**» icon on the main menu, the espresso menu will appear on the display and the coffee making process will start at once.
- When the coffee machine has made the programmed amount of drink, the coffee making process will end automatically.
- To prepare a double portion or the next cup, touch the «x2» icon before the coffee making process is finished.
- To force stop the coffee making process, touch the «S» icon.
- When the coffee making process is finished, take the cup with the drink away.

MAKING CAPPUCCINO, LATTE, HOT MILK

- Place a cup of a suitable volume under the coffee dispensing unit (2) of the coffee machine and adjust its height, put the milk tube (20) into the milk container (fig. 11).



ENGLISH

- Press the «**CAPPUCCINO**», «**LATTE**», or «**MILK**» icon in the main menu. The corresponding drink menu will appear on the display (fig. 12) and the brewing process will start immediately.
- When the coffee machine has made the programmed amount of drink, the coffee making process will end automatically.
- To make the next cup, press the «**X2**» icon until the coffee making process is finished.
- To force stop the coffee making process, touch the «**STOP**» icon.
- When the coffee making process is finished, take the cup with the drink away.

Notes: Hot milk dispensing will stop automatically in 60 seconds.

HOT WATER DISPENSING

- Place a suitable cup under the coffee dispensing unit (2) of the coffee machine and adjust its height (fig. 13).
- Press the «**WATER**» icon, the coffee machine will start dispensing hot water and the hot water menu will appear on the display.
- Once you have the desired amount of hot water, press the «**STOP**» icon to stop hot water dispensing.

Notes: The hot water dispensing will stop automatically when its volume in the cup reaches 250 ml.

MAKING DRINKS FROM GROUND COFFEE

You can make coffee drinks from already ground coffee beans.

Attention! Do not use fine grinding!!!

Open the coffee bean container lid (19) and then the ground coffee compartment lid (8). Fill a maximum of 1 full flat measuring spoon of ground coffee (10 g) into the compartment (9) (fig. 14), close the lids (8) and (19).

- Press the «**GROUND COFFEE**» icon on the main menu. Now you can choose which drink to make (fig. 15).
- Press the icon of the selected coffee drink, after previously following the recommendations for its preparation described above and preparation will begin immediately.
- When the coffee machine has made the programmed amount of drink, the coffee making process will end automatically.

ATTENTION! The amount of ground coffee to add should not exceed 2 measure spoons (a measuring spoon is supplied with the unit) so as not to overload the brewing unit mechanism. Otherwise, the ground coffee will spill out of the brewing unit leading to its clogging and possible damage.

FUNCTIONALITY

Grinding degree control

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

The grinding degree directly depends on the degree of its roasting. Use coarse grinding for heavily roasted coffee and finer grinding for lighter roasted coffee.

The grinding degree control knob (14) is located inside the coffee bean container (10) (fig. 16).

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

Additional brewing unit display

The additional brewing unit display shows the «Rondell» logo. And during the brewing process, the LED indicator, which moves around the perimeter, warns about the supply of hot water and steam from the brewing unit. Additional animation on the display shows the brewing process.

Choosing milk

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

Preparing the milk system

- Insert the milk frother (3) into the coffee dispensing unit (2) (fig. 17) if it has not been installed before, or check that it is installed correctly (fig. 18).
- Hold the coffee dispensing unit (2) and press the milk frother (3) from below upwards on each side until it clicks (fig. 18). Make sure that the milk frother (3) is securely held by the locks in the coffee dispensing unit (2).

Notes: The milk frother (3) has two inlets on the left and right side for installing the tip of the milk tube. A tip is installed in one hole, a plug in the other. For ease of use, you can install the tip either on the left or on the right, having previously removed the plug (fig. 19). After installing the tip, do not forget to install the plug on the opposite side of the frother.

- Place one end of the tube on the tip, and put the other end of the tube with a cutout into the container with milk (fig. 20).



If the milk tube is not in use, you can attach its free end to the tip lock (fig. 21).

If you do not drink coffee drinks with milk at all, you can remove the tip with the milk tube from the frother (3) and replace it with the plug (supplied with the unit).

Adjusting the milk system

For best results, follow the recommendations for choosing milk. The quality of the frothed milk depends on the quality and temperature of the milk. It is recommended to use chilled whole milk. Before making latte, cappuccino, hot milk or frothed milk, adjust the milk frother (3) according to your preference. Open the left door (5) and you will see the milk frother control knob (15) (fig. 22).

- Press the «MILK» icon on the main menu, after the coffee machine has warmed up, the process of making frothed milk will begin.

If in the process little froth or only hot milk comes out of the milk frother (3) outlets, slowly turn the control knob (15) counterclockwise.

If in the process only steam and splashes of milk come out of the milk frother (3) spout, the froth is not dense, there are too many milk bubbles, slowly turn the control knob (15) clockwise.

Slowly turn the control knob (15) to select the optimal ratio.

Drip tray

When the level of liquid in the tray (1) rises to the upper limit, the float level indicator rises, after which it is required to drain the liquid from the drip tray.

Changing the program settings

You can change the drink making settings according to your preferences.

- To change the drink making settings, press the «MENU» icon on the main menu (fig. 23), and the display will show the coffee machine settings menu (fig. 24).
- Press the «SETTINGS» icon, and the display will show the settings menu for the first drink in the list, «AMERICANO», with

factory settings (fig. 25), while the icon of the drink itself and the first setting parameter are highlighted with a frame of a different color.

- Select the drink for which you want to change parameters, to do this, press the corresponding menu icon (fig. 26).
- The options for making drinks are located on the right side of the menu. Select the parameter you want to change.
- Set the required value by successively pressing the parameter icon. Each time you press the icon, the parameter will change with a certain setting step.
- Press the «QUICK START» icon to quickly start making the drink.
- To save the settings and return to the main menu, press the «S» icon or wait 45 seconds.

Americano settings: The coffee machine dispenses coffee first and then hot water to reduce the amount of caffeine. You can select the amount of espresso «ml», the temperature of the drink «°C», the weight of the ground coffee «g» and the volume of hot water «ml». To save your new settings, click the «S» icon.

Espresso settings: You can select the amount of espresso «ml», the temperature of the drink «°C», the weight of ground coffee «g», set low or high pressure (low and high pressure are pump functions). In order to get a cup of aromatic coffee, it is recommended to use high pressure. To save your new settings, click the «S» icon.

Cappuccino settings: The coffee machine dispenses frothed milk first, and then espresso. You can select the amount of espresso «ml», the temperature of the drink «°C», the weight of ground coffee «g», and the milk frothing time «c». To save your new settings, click the «S» icon.

Latte settings: The coffee machine dispenses espresso first and then frothed milk. You can select the amount of espresso «ml», the temperature of the drink «°C», the weight of ground coffee «g», and the milk frothing time «c». To save your new settings, click the «S» icon.

Below you will find a table with factory settings (default) and possible settings changes for each drink:

Name of the drink	Ground beans weight, g	Ready coffee drink amount, ml	Frothed milk, sec	Temperature, °C	Hot water, ml
Americano	9-11	20-250	-	75-95	0-200
Default	10	60	-	90	80
Espresso	9-11	20-80	-	75-95	-
Default	10	40	-	90	-
Cappuccino*	9-11	20-200	15-60	75-95	-
Default	10	40	30	90	-

ENGLISH

Name of the drink	Ground beans weight, g	Ready coffee drink amount, ml	Frothed milk, sec	Temperature, °C	Hot water, ml
Latte**	9-11	20-200	15-60	75-95	-
Default	10	40	30	90	-

* Milk is dispensed first, then espresso

** Espresso is dispensed first, then milk

ADDITIONAL FUNCTIONS

Press the «**MENU**» icon on the main menu (fig. 7) and go to the settings menu (fig. 8).

TIMER

By successively pressing the «**TIMER**» icon, set the time for the coffee machine to turn off and go into standby mode. You can set 0.5 to 24 hours.

SOUND

Click on the «**SOUND**» icon to turn the sound on or off.

HARDNESS

Select the hardness of the water used for making drinks by successively pressing the «**HARDNESS**» icon. Depending on the water hardness setting, after a certain number of cups have been made, the user will be prompted to carry out a descaling procedure.

Hardness	Number of cups
1 «drop»: soft	about 880
2 «drops»: moderately hard	about 400
3 «drops»: hard	about 280
4 «drops»: very hard	about 240

DISPLAY

Display contrast settings. By successively pressing the «**DISPLAY**» icon, you can select the operation of the device in economy mode, semi-economy mode or normal mode respectively (fig. 27).

- If you select semi-economy mode, the brightness of the coffee machine display will be reduced to 50% after 3 minutes of inactivity.
- In economy mode the display will be completely dimmed after 3 minutes of inactivity.
- When you touch the display, it will return to working mode with standard brightness.
- If you select normal mode, the brightness of the display will not change.

LANGUAGE

By successively pressing the «**LANGUAGE**» icon you can select your preferred display languages (7).

COUNTER

Press the «**COUNTER**» icon to view the number of different drinks that have been made with your coffee machine (fig. 28). Checking the number of drinks you have prepared is necessary in order to decalcify your coffee machine in time (see Section **SCALE REMOVAL** (decalcification)).

CALIBRATION

This mode is intended for technical specialists of service centers.

CLEANING AND MAINTENANCE

In order to extend the life of your coffee machine, it is necessary to maintain and clean all systems for preparing drinks from deposits and scale buildup in a timely manner. Press the «**MENU**» icon on the main menu (fig. 7) and go to the settings menu (fig. 8). Then touch the «**CLEAN**» icon and the cleaning menu will appear on the display (fig. 29).

Cleaning the milk system

To start cleaning the milk system, press the «**MILK SYSTEM**» icon (fig. 29).

1. When the message «**CLEANING THE MILK SYSTEM**» appears on the display, press the «» icon. The display will show a picture with further instructions. Remove the milk tube from the milk container. Place a suitable container under the coffee dispensing unit (2) where the dirty water will be discharged during the cleaning process. Fix the end of the tube to the edge of the container.
2. Press the «» icon, the coffee machine will start dispensing hot water through the milk tube and frother (3) outlets. After a while, hot water dispensing will stop and after additional heating, steam dispensing will begin.

When the cleaning process is finished, the main menu will appear on the display.

Drain the liquid from the container.

ATTENTION! Do not touch the coffee dispensing unit (2) during this operation to avoid burns.

Cleaning milk frother outlets

1. Insert the milk frother (3) into the coffee dispensing unit (2) (fig. 17).
2. Place the milk tube into a container with clean water and place a cup under the coffee dispensing unit (2) (fig. 20).
3. Press the «MILK» icon on the main menu to start cleaning.
4. In the end drain the cup and repeat the above steps until the outlets are flushed and completely cleaned of old milk.

Flushing the milk froather

1. Press the locks on the milk frother (3) (fig. 19) and remove it from the coffee dispensing unit (2).
2. Put the frother into a container with warm clean water for a while, then rinse it and dry it.
3. Put the milk frother back into the coffee machine (fig. 18).

Cleaning the coffee bean container

- Unplug the unit from the mains.
- Open the coffee bean container lid (19) and clean the inside of the coffee bean container (10) with a dry soft cloth.

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

Cleaning the brewing unit

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

1. Open the brewing unit compartment door (11) (fig. 30).
2. Remove the used coffee grounds container (13) (fig. 31).
3. Press the lock of the brewing unit as shown in (fig. 32) and remove it from the coffee machine. Put the brewing unit (12) in a container with warm clean water for a while, then rinse it thoroughly under running water and dry it.
4. Clean the brewing unit compartment from ground coffee residue (fig. 33) and wipe it with a soft, slightly damp cloth.
5. Put the brewing unit back to its original place and press lightly until a characteristic click confirms that it is properly installed (fig. 34).
6. Insert the used coffee grounds container and close the compartment door (fig. 35).

COFFEE MACHINE CLEANING MENU

To go to the coffee machine cleaning menu, press the «MENU» icon on the main menu (fig. 7) and go to the settings menu (fig. 8). Press the «CLEANING» icon on the settings menu and go to the coffee machine cleaning menu (fig. 29).

As required, press the desired icon, the display will show an icon with the corresponding process, follow the instructions on the display.

- Pressing the «**FLUSHING**» icon starts the flushing mode of the water dispensing system, the system flushing icon will appear on the display (fig. 36).
- Pressing the «**CLEANING THE MILK SYSTEM**» icon starts the cleaning of the milk system (see description above), the icon will appear on the display (fig. 37). To start the process, click the «» icon and follow further instructions.
- Pressing the «**BREWING UNIT**» icon starts the brewing unit (12) cleaning process, the display will show the brewing unit cleaning icon (fig. 38). To start the process, press the «» icon and follow further instructions (fig. 39). For the brewing unit, use specialized tablets to clean the brewing unit from coffee oils.

Notes: We recommend cleaning the brewing unit of coffee oils after every 500 cups of coffee.

- Pressing the «**DESCALING**» icon starts the descaling of the coffee machine and the icon appears on the display (fig. 40). To start the process, press the «» icon and follow further instructions on the display.

DESCALING (decalcination)

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

Level	Water hardness, mg/l	The need to decalcify (number of cups)
Level 1 (soft)	0-50	about 880
Level 2 (moderately hard)	51-120	about 440
Level 3 (hard)	151-250	about 280
Level 4 (very hard)	251-425	about 240

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

- Fill the tank (4) with clean water and add the descaling agent according to the instructions for the cleaning agent and place it in the coffee machine.
- Place a suitable container (at least 1.5 L) on the tray (1), under the coffee dispensing unit (2).
- Press the «» icon to start the descaling process (fig. 41). The descaling solution will be dispensed at regular intervals and the display will show a dynamic icon with the process (fig. 42).

ENGLISH

When the cleaning cycle is completed, the following icon will appear on the display with further instructions (fig. 43).

- Drain the remaining cleaning solution from the tank (4) and rinse it with clean water.
- Fill the tank (4) with clean water, without exceeding the «MAX» mark, and put it back into the coffee machine.
- Press the «C» icon to start the rinsing process.

As soon as the machine finishes the rinsing cycle, it will return to standby mode.

Replacing sealing rings

The unit is supplied with sealing rings for the brewing unit. Rings must be replaced if they are worn or damaged.

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

- Open the brewing unit compartment door (11) of the coffee machine (fig. 30).
- Remove the used coffee grounds container (13) (fig. 31).
- Remove the brewing unit (12) (fig. 32).
- Clean the brewing unit by immersing it in a container with clean water for 30-40 minutes.
- Replace the sealing rings on the brewing unit according to the drawings (fig. 44-46)

WARNING SIGNALS AND ICONS

When warning symbols/icons (fig. 47-56) appear on the display, follow the appropriate instructions.

Troubleshooting

Problem	Possible reason	Solution
The coffee machine does not switch on	The unit is unplugged from the mains	Plug the coffee machine into the mains
The coffee grinder is making odd noises	The coffee grinder is clogged	Clean the coffee grinder according to this manual
	There are foreign objects caught up in the coffee grinder	Unplug the coffee machine from the mains, remove foreign objects from the coffee grinder and wipe it with a dry cloth
The coffee grinder doesn't work	The coffee grinder motor has broken	Contact the service center
	There are foreign objects caught up in the coffee grinder	Unplug the coffee machine from the mains, remove foreign objects from the coffee grinder and wipe it with a dry cloth
Drinks pour slowly from the coffee dispensing unit	The grinding is too fine	Adjust the grinding by setting it to less fine grind
	The brewing unit is clogged up	Clean the brewing unit
The coffee machine displays a notification that the brewing unit is not installed even though it is installed in the coffee machine body	The brewing unit has been installed incorrectly	Check the brewing unit and reinstall it in accordance with this manual
A small amount of coffee pours into the cup from the coffee dispensing unit	The water dispensing system is clogged with the residual scales	Descale the coffee machine in accordance with this manual
The milk is not frothing	The milk frother is clogged up	Fully clean the milk system and milk tubes
	The milk frother is installed incorrectly	Check the milk frother and reinstall it in accordance with this manual
	The control knob is set incorrectly	Adjust the intensity of the frothed milk dispensing the knob (15)
	This type of milk is not suitable for frothing	For best results, use whole milk

Problem	Possible reason	Solution
Milk is not flowing into the frothing and dispensing system	The frothing and dispensing system is clogged	Fully clean the frothing and dispensing system in accordance with this manual
	The milk tube is installed incorrectly	Recheck the milk tube, it should be firmly seated on the frother
The coffee maker display shows the message that the used coffee grounds container is not installed, though it is installed to its place	The used coffee grounds container sensor is blocked	Remove the used coffee grounds container and thoroughly clean all corners of the container area with the soft brush supplied with the unit, and clean all outer corners of the container with a dry cloth
The display shows the «Water tank» icon	The water tank is empty	Fill the container with clean water and install it in the slot behind the left door of the coffee machine
The brew is too weak	The grinding is too fine	Adjust the grinding by setting it to less fine grind
	To make drinks, dark roasted coffee is used, which emits a larger amount of coffee oil, the coffee grinder knives get dirty	While the coffee grinder is in operation, change the position of the control knob. If the problem remains, contact the service center
Coffee is not poured into the cup	The water tank is installed improperly	Fill the water tank and place it in the slot behind the coffee machine's left door, press on it until bumping
	The coffee dispensing nozzles are clogged up	Clean the nozzles thoroughly with the supplied brush
	Water dispensing tubes for brewing coffee are blocked	Carry out decalcination in accordance with this manual. If the problem remains, contact the service center

STORAGE

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

TRANSPORTATION

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

DELIVERY SET

Coffee Machine – 1 pc.
Milk tube with a tip – 2 pc.
Stainless steel platform for heating cups – 1 pc.

Measuring spoon for coffee (for 5 g) – 1 pc.
Soft brush for cleaning the brewing unit – 1 pc.
A set of spare silicone rings for the brewing unit – 1 pc.
Plug for milk system inlet – 2 pc.
Instructions with warranty card – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

RECYCLING



For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with

ENGLISH

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.

Unit operating life is 3 years

The manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a preliminary notification due to which

insignificant differences between the manual and product may be observed. If the user reveals such differences, please report them via e-mail info@rondell.ru for receipt of an updated manual.

Guarantee

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



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

AUTOMATISCHE KAFFEEMASCHINE RDE-1114

Diese Kaffeemaschine macht auf Knopfdruck verschiedene Kaffeespezialitäten: «Espresso», «Americano», «Cappuccino», «Latte», sowie «Milchschaum», «Heisse Milch» und «Heisswasser».

BESCHREIBUNG

1. Abnehmbarer Tropfschale mit Metall Sieb und Füllstandsanzeiger (Schwimmerautomat)
2. Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf
3. Milchaufschäumer
4. Wassertank
5. Tür Wasserkammer
6. Netzkabel
7. LCD-Touch-Display (Bildschirm)
8. Deckel /Kammer für Kaffeemehl (Pulverfach)
9. Kammer für Kaffeemehl (Pulverfach)
10. Bohnenbehälter (Bohnenfach)
11. Tür des Brüheinheitsfachs
12. Brühmodul
13. Kaffeesatzbehälter
14. Regler zum Einstellen des Mahlgrades
15. Regler des Milchaufschäumers
16. Schalttaste
17. Abschalttaste «I/O»
18. Warmhalteplatte Tassen
19. Deckel Bohnenbehälter
20. Röhre für den Milchzufuhr
21. Bildschirm der Brüheinheit

ACHTUNG!

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

GEBRAUCHS- UND SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung während der ganzen Gerätebetriebszeit.
- Nicht ordnungsgemäße Gerätenutzung kann zu seiner Störung führen und einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Einschalten, dass die Betriebsspannung der Kaffeemaschine mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Das Netzkabel ist mit einem «Eurostecker» ausgestattet; stecken Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen der Kaffeemaschine ans Stromnetz, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Benutzen Sie die Kaffeemaschine nur bestimmungsgemäß.

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen oder lagern Sie die Kaffeemaschine in keinen Räumen mit Temperaturen unter 0°C.
- Stellen Sie die Kaffeemaschine auf einer trockenen, ebenen und standfesten Oberfläche und keinem Tischrand auf.
- Stellen Sie die Kaffeemaschine auf keine heißen Oberflächen auf.
- Schützen Sie die Kaffeemaschine vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Verwenden Sie die Kaffeemaschine in keiner Nähe von Wärme- und Feuchtigkeitsquellen oder offenem Feuer.
- Bei der Einstellung der Kaffeemaschine lassen Sie je 10 cm freien Raum von jeder Seite des Geräts für seine effektive Kühlung.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht herabhängt und keine heißen Oberflächen und scharfen Möbelkanten berührt.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Heißwasser handhaben.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie die Kaffeemaschine, das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten nicht ein.
- Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie mit den Händen die beweglichen Teile des Geräts, solche wie Kaffeemühle und Brüheinheit während der Arbeit nicht.
- Es ist verboten, die Kaffeemaschine zu bewegen oder Sicherheitselemente zu entfernen (z.B. die rechte Klappe zu öffnen) während der Zubereitung von Getränken und der Spülung.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
- Schalten Sie die Kaffeemaschine ohne Wasser nicht ein.
- Verwenden Sie nur sauberes Kaltwasser, es ist empfohlen, das mit Haushaltswasserfiltern zusätzlich 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.
- Während der Kaffeezubereitung und unmittelbar nach dem Geräteausschalten berühren Sie keine heißen Oberflächen der Kaffeemaschine (Kaffeeausgabereinheit, Boiler), um Verbrühungen zu vermeiden. Oberfläche des Heizkörpers bleibt heiß nach der Nutzung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Zubehör entfernen oder das Gerät reinigen.
- Entfernen Sie die 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 Systemspülung nicht auszuschalten und vom Stromnetz nicht abzutrennen.



DEUTSCH

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

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

- Dieses Gerät soll von Kindern nicht verwendet werden.
- Während des Betriebs und des Abkühlens stellen Sie das Gerät an einen für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Lassen Sie Kinder das Gerät und das Netzkabel während des Gerätebetriebs nicht berühren.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Lebenserfahrung oder Wissen vorgesehen, wenn sie sich unter Aufsicht keiner für ihre Sicherheit verantwortlichen Person befinden oder keine entsprechenden Geräteanweisungen bekommen haben.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kaffeemaschinengehäuse, das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.
- Um den Leck auf den Stromverbinder zu vermeiden, ist das Gerät bei jeden Beschädigungen, sowie im Sturzfall vom Stromnetz abzutrennen. Wenden Sie sich dabei an einen (bevollmächtigten) Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, soll es vom Hersteller, Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Um möglichen Verletzungen zu vermeiden, ist das Gerät selbständig nicht zu reparieren. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig auseinanderzunehmen, bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen oder im Sturzfall trennen Sie das Gerät von der Steckdose ab und wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst unter Kontaktadressen, die im Garantieschein und auf der Webseite www.rondell.ru angegeben sind.
- Transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT. KOMMERZIELLE NUTZUNG UND GERÄTEVERWENDUNG IN BETRIEBSBEREICHEN UND ARBEITSRÄUMEN SIND VERBOTEN.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch muss man diese Betriebsanleitung einsehen und diese während der ganzen Betriebszeit der Kaffeemaschine befolgen.

Nach dem Transport bzw. Lagerung der Kaffeemaschine bei den niedrigeren Temperaturen soll dieser mind. drei Stunden bei der Raumtemperatur konditioniert werden.

- Die Kaffeemaschine auspacken und das Verpackungsmaterial entfernen.
- Die Vollständigkeit der Kaffeemaschine überprüfen, bei Vorliegen von Schäden nicht benutzen.
- Überzeugen Sie sich, dass die Betriebsspannung der Kaffeemaschine der Netzspannung entspricht.
- Betreiben Sie das Gerät am Wechselstromnetz mit einer 50-60 Hz-Frequenz, für den Gerätebetrieb bei angemessener Nennfrequenz ist keine Einstellung erforderlich.
- Vor der ersten Verwendung der Kaffeemaschine die linke Tür öffnen (5), den Wassertank entziehen (4), diesen mit dem warmen Wasser mit neutralem Reinigungsmittel abspülen und austrocknen.
- den Deckel (19) aufklappen, die Innenfläche des Bohnenfachs (10) mit weichen Feuchttüchern aufwischen und trockenwischen.
- Überzeugen Sie sich, dass die Tropfschale (1) in den unteren Teil der Kaffeemaschine auf Anschlag eingesteckt ist.
- die rechte Tür (11) aufmachen und sich überzeugen, dass der Brühmodul (12), Kaffeesatzbehälter (13) regelrecht eingbracht sind.

ARBEITSVORBEREITUNGEN

- Den Behälter (4) mit dem Reinwasser auffüllen, während man die Maximal-Markierung «MAX» nicht übersteigt, und diesen in die Kaffeemaschine wieder hineinstecken (Abb. 1).

Anmerkungen: In den Behälter (4) darf nur frisches klares Wasser mit der Raumtemperatur zugegeben werden. Es ist nicht gestattet, heisses oder eiskaltes Wasser und Milch zugeben. Nichteinhaltung dieser Anforderung führt zu Rissbildung am Behälter und Versagen der Kaffeemaschine.

Die Maximal-Markierung «MAX» befindet sich an der Vorderwand des Wasserbehälters (4).

Fassen Sie beim Einbau/Entfernen des Wasserbehälters immer an der speziellen Ausparung an der Unterseite des Wasserbehälters. Halten Sie den Behälter niemals an seinem oberen Teil fest. Andernfalls kann es beschädigt werden, herunterfallen und Wasser auslaufen.

ACHTUNG! Das Wasser im Behälter soll täglich gewechselt werden! Das Wasser, das sich längere Zeit im Wasserbehälter befand, kann Mikroorganismen enthalten und potenziell gesundheitsschädigend einwirken.

Sie können Kaffeespezialitäten aus ganzen gerösteten Kaffeebohnen zubereiten, die Ihre Kaffeemaschine je Kaffeeportion mahlt. Alternativ können Sie die Kaffegetränke aus Kaffeemehl zubereiten, siehe Abschnitt «Zubereitung von Kaffegetränken aus Kaffeemehl».



Anmerkung: Füllen Sie den Behälter mit soviel Kaffeebohnen, die Sie im Laufe einiger Tage brauchen. Wenn der Kaffee mit dem Sauerstoff in Kontakt kommt, so verliert er an Geschmack.

– Kaffeebohnen (mehr als 30 g) in den Bohnenbehälter (10) (Abb. 2) einfüllen und den Deckel (19) zuklappen.

ACHTUNG! In den Bohnenbehälter (Bohnenfach) (10) dürfen bloss geröstete Kaffeebohnen eingebracht werden. In den Behälter dürfen nicht Wasser, gemahlener Kaffee, Kaffeepulver, mit Festpartikeln vermischte Kaffeebohnen, behandelter Bohnenkaffee mit Zucker, Karamel zugegeben werden, nie darf man die tiefgekühlten Kaffeebohnen verwenden, sonst werden die Messer für Kaffeemühle beschädigt.

FUNKTION DER KAFFEEMASCHINE

Kaffeemaschine einschalten

- Stecken Sie das Gerät ans Netz (Abb. 3).
- Stellen Sie die Abschalttaste (17) an der Hinterwand des Gerätes auf «I» (Abb. 4).
- Nach einigen Sekunden ertönen 2 kurze Tonsignale und auf dem Bildschirm (7) erscheint ein Startbild (Abb. 5), dann ertönen zwei kurze Tonsignale und die Kaffeemaschine schaltet sich in den Wartezustand um. Die Beleuchtung der Einschalttaste (16) beginnt langsam zu blinken. Das Logo «**Rondell**» wird auf dem Zusatzbildschirm (21) der Brüheinheit angezeigt.

Anmerkung: Wenn Sie nicht beabsichtigen, die Kaffeemaschine zu verwenden, so wird das Startbild nach einer Weile erlöschen.

- Um Kaffeemaschine zu schalten, drücken Sie die Schalttaste (16) (Abb. 6).

Beim Schalten der Kaffeemaschine wird Erwärmung und Selbsttestsystem automatisch eingeschaltet und automatische Spülung gestartet.



ACHTUNG! Verbrennungsgefahr!

Während der automatischen Spülung tritt aus der Kaffeegabereinheit (2) heisse Flüssigkeit. Den direkten Kontakt mit heisser Flüssigkeit vermeiden.

- Wenn die o.g. Vorgänge abgeschlossen werden, so wird die Kaffeemaschine einsatzbereit; wobei auf dem Touch Display (7) das Hauptmenü mit zugänglichen Optionen angezeigt wird (Abb. 7).

Anmerkung: Display (7) verfügt über Touchpad, wobei es für Funktionsauswahl genügt, die betreffenden Symbole zu berühren. Berühren Sie das Touch Display (7) nur mit Fingern. Wenn die Finger kalt sind, so kann LCD-Touch-Display auf solche Berührungen nicht reagieren.

ACHTUNG! Touch Display kann mit scharfkantigen oder spitzen Gegenständen, zum Beispiel, Bleistiften, angekratzt werden.

Abschalten der Kaffeemaschine

- Für Abschalten der Kaffeemaschine und deren Versetzen in Standbymodus berühren Sie und halten die Taste (16) inner-

halb von 2 Sekunden, wobei die automatische Systemspülung gestartet wird.

Anmerkung: Wenn Sie Ihre Kaffeemaschine längere Zeit nicht verwenden, so ist die Abschalttaste (17) auf «0» zu stellen (Abb. 4).

ACHTUNG! Zur Vermeidung von mechanischen Gefährdungen an Ihrer Kaffeemaschine, ist die Abschalttaste (17) erst nach vollem Abschalten der Kaffeemaschine mittels Schalttaste (16) aus dem Wartestatus auf «0» zu stellen.

Spracheneinstellung (vorgegebene Einstellung – Russisch)

- Für Spracheneinstellung an der Kaffeemaschine soll das Element «**MENÜ**» (Abb. 7) am Hauptmenü berührt und dem Einstellungsmenü (Abb. 8) gefolgt werden. Berühren Sie folgegemaß das Element «**SPRACHE**» (Abb. 8), demnach wird die notwendige Sprache gewählt. Für Rückkehr zum Menü berühren Sie das Element «», oder warten Sie eine Minute ab.

GETRÄNKEZUBEREITUNG

- Die verwendeten Tassen sind vorläufig aufzuwärmen. Dafür stellen Sie die Tassen auf die Warmhalteplatte (18) ab, während der Arbeit der Kaffeemaschine wird die Warmhalteplatte (18) erwärmt, während die Tassen zugleich erhitzt werden.

Für Zubereitung gewünschter Kaffeespezialität berühren Sie das betreffende Element am Hauptmenü. Wenn Sie mehrere Tassen nacheinander brauchen, so sollen Sie im Zubereitungs-menü das Element «» noch vor dem Ablauf des Zubereitungs-vorgangs je Portion berühren. Für jede Kaffeeportion wird ein vollwertiger Mahl-vorgang, Kaffeezubereitung extra vorgenommen. Auf dem Display wird inzwischen der Zubereitungs-vorgang angezeigt. Vergessen Sie dabei nicht, eine leere Tasse rechtzeitig zu stellen!

Benutzen Sie die Funktion «» für Zubereitung eines Caffe doppio (doppelter Espresso bzw. Americano) oder für gleichzeitige Zubereitung von zwei Tassen.

Für gewaltsame Beendigung des Zubereitungs-vorgangs auf «» klicken.

Um einen guten Kaffee zu bekommen, befolgen Sie die unten gegebenen Empfehlungen:

- Im Laufe des Zubereitungs-vorgangs stellen Sie zuerst den Mahlgrad der Kaffeemühle ein. Die Einstellung des Mahlgrades ist im Kapitel «**FUNKTIONSMÖGLICHKEITEN**» beschrieben.
- Vor der Zubereitung von Cappuccino, Latte, heisser Milch oder Milchschaum machen Sie sich unbedingt mit den Abschnitten «**Milchwahl**», «**Vorbereitung der Milchzuführung**», «**Einstellung der Milchzuführung**» vertraut.
- Für Einstellungsänderung bei der Kaffeezubereitung machen Sie sich mit dem Abschnitt «**Einstellungsänderung**» vertraut.



DEUTSCH

AMERICANO ZUBEREITUNG

- Stellen Sie die passende Tasse unter der Kaffeeausgabereinheit (2) der Kaffeemaschine mit Höhenverstellung (Abb. 9) ein.
- Klicken Sie auf «**AMERICANO**» am Hauptmenü, auf dem Display wird hierbei Americano-Zubereitungsmenü angezeigt und der Zubereitungsprozess wird sofort gestartet.
- Wenn die Kaffeemaschine die programmierte Getränkemenge zubereitet, wird der Zubereitungsprozess automatisch abgeschlossen.
- Für Zubereitung einer Doppelportion oder der nächsten Tasse berühren Sie das Element «**x2**» noch vor Ablauf des Zubereitungsprozesses.
- Für gewaltsame Beendigung des Zubereitungsprozesses auf «**☒**» klicken.
- Nach der Beendigung des Zubereitungsprozesses nehmen Sie die Tasse mit dem Getränk weg.

ESPRESSO ZUBEREITUNG

- Stellen Sie die passende Tasse unter der Kaffeeausgabereinheit (2) der Kaffeemaschine mit Höhenverstellung (Abb. 10).
- Klicken Sie auf «**ESPRESSO**» am Hauptmenü, auf dem Display wird demgemäß das Espresso-Zubereitungsmenü angezeigt und der Zubereitungsprozess wird sofort gestartet.
- Wenn die Kaffeemaschine die programmierte Getränkemenge zubereitet, wird der Zubereitungsprozess automatisch abgeschlossen.
- Für Zubereitung einer Doppelportion oder der nächsten Tasse berühren Sie das Element «**x2**» noch vor Ablauf des Zubereitungsprozesses.
- Für gewaltsame Beendigung des Zubereitungsprozesses das Element «**☒**» berühren.
- Nach der Beendigung des Zubereitungsprozesses nehmen Sie die Tasse mit dem Getränk weg.

ZUBEREITUNG CAPPUCCINO, LATTE, HEISSE MILCH

- Stellen Sie eine Tasse mit geeignetem Volumen unter die Kaffeezuführeinheit (2) der Kaffeemaschine und stellen Sie sie in der Höhe ein, senken Sie die Röhre für den Milchzufuhr (20) in den Milchbehälter ab (Abb. 11).
- Drücken Sie im Hauptmenü das Symbol «**CAPPUCCINO**», «**LATTE**» oder «**MILCH**». Auf dem Bildschirm erscheint das Menü für die Zubereitung des jeweiligen Getränks (Abb. 12) und der Zubereitungsprozess beginnt sofort.
- Wenn die Kaffeemaschine die programmierte Getränkemenge zubereitet, wird der Zubereitungsprozess automatisch abgeschlossen.

- Für Zubereitung der nächsten Tasse berühren Sie das Element «**x2**» noch vor Ablauf des Zubereitungsprozesses.
- Für gewaltsame Beendigung des Zubereitungsprozesses auf «**☒**» klicken.
- Nach der Beendigung des Zubereitungsprozesses nehmen Sie die Tasse mit dem Getränk weg.

Anmerkung: *Fördern der heißen Milch wird automatisch nach 60 Sekunden eingestellt.*

ZUFÜHRUNG DES HEISSEN WASSERS

- Stellen Sie die passende Tasse unter Kaffeeausgabereinheit (2) der Kaffeemaschine mit Höhenverstellung ein (Abb. 13).
- Klicken Sie auf «**WASSER**», es wird der Heisswasser-Zuführungsvorgang gestartet, auf dem Display tritt hierbei das Menü für Heisswasser-Zubereitung auf.
- Sofern Sie die gewünschte Heisswassermenge haben, wird das Element «**☒**» berührt, um die Heisswasser-Zuführung einzustellen.

Anmerkung: *Die Heisswasser-Zuführung wird automatisch bei 250 ml Wasser je Tasse eingestellt.*

KOMPOSITION MAHLKAFFEE

Sie können auch verschiedene Kompositionen aus Mahlkaffee zubereiten.

ACHTUNG! Zu feinen Mahlgrad nicht benutzen!!!

Öffnen Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters (19) und dann den Deckel des Fachs für gemahlene Kaffee (8). Füllen Sie einmal nicht mehr als einen vollen Messlöffel gemahlene Kaffee ohne Oberteil (10 g) in das Fach (9) ein (Abb. 14), schließen Sie die Deckel (8) und (19).

- Am Hauptmenü auf «**KAFFEEEMEHL**» klicken. Jetzt können Sie wählen, welche Spezialität zubereitet sein soll (Abb. 15).
- Berühren Sie das Element mit erwählter Kaffeespezialität, während Sie vorläufig die betreffenden und oben beschriebenen Empfehlungen in Bezug auf erwählte Spezialität befolgen, der Zubereitungsprozess wird sofort gestartet.
- Tippen Sie auf das Symbol der gewählten Kaffeegetränks, nachdem Sie die oben beschriebenen Zubereitungsempfehlungen befolgt haben, und die Zubereitung beginnt sofort.
- Wenn die Kaffeemaschine die programmierte Getränkemenge vorbereitet hat, wird der Zubereitungsprozess automatisch beendet.

ACHTUNG! Die Menge des einzufüllenden gemahlene Kaffees darf 2 Messlöffel nicht überschreiten (der Messlöffel ist mitgeliefert), um den Mechanismus der Brühereinheit nicht zu überfüllen. Andernfalls wird der gemahlene Kaffee über die Brühereinheit hinauslaufen, was zu ihrer Verstopfung und einem möglichen Bruch führen kann.





FUNKTIONSMÖGLICHKEITEN

Mahlgrad-Einstellung

ACHTUNG! Die Einstellung des Kaffee-Mahlgrades ist bloss bei der Betätigung der Mühle vorzunehmen. Nichteinhaltung dieser Anforderung kann zur Beschädigung des Gerätes führen.

Der Kaffee-Mahlgrad hängt direkt vom Kaffee-Röstgrad ab. Wählen Sie den gröberen Mahlgrad für dunkel geröstete Bohnen und den feineren für wenig geröstete Bohnen.

Reglergriff zum Einstellen des Mahlgrades (14) befindet sich im Bohnenbehälter (10) (Abb. 16).

- Wenn bei der Kaffeezubereitung der Kaffeeaustritt aus der Kaffeeauslauf (2) zu langsam ist (zu feiner Mahlgrad, aber der Kaffee ist zu stark), stellen Sie mittels Reglergriffs den Mahlgrad (14) der Kaffeemaschine im Uhrzeigersinn ein. Die grössere Zahl steht für gröber.
- Wenn bei der Kaffeezubereitung der Kaffeeaustritt zu schnell und zu hell ist (der Mahlgrad ist zu grob und der Kaffee zu dünn), stellen Sie mittels Reglergriffs den Mahlgrad (14) der Kaffeemaschine gegen Uhrzeigersinn ein. Die kleinere Zahl steht für feiner.

Zusätzlicher Bildschirm der Brüheinheit

Der zusätzliche Bildschirm der Brüheinheit zeigt das Logo «Rondell». Während der Zubereitung des Getränks warnt eine LED-Anzeige, die sich um den Umfang bewegt, vor der Zufuhr von heissem Wasser und Dampf aus der Brüheinheit. Ein zusätzliches animiertes Bild auf dem Bildschirm dupliziert den Zubereitungs Vorgang.

Milchwahl

Es ist empfehlenswert, nicht gekochte Kuh- oder Sojamilch zu verwenden, sowohl Vollmilch, als auch erhitzte bzw. ultrahocherhitzte Milch. Die ultrahocherhitzte Milch wird besser aufgeschäumt. Milch soll maximale Eiweisswerte enthalten. Milch sollte über 3% Eiweiss betragen. Man kann Magermilch, sowie 6%-Milch verwenden. Für Cappuccino ist es besser, fetthaltige Milch über 3% und für Latte 1,5-2,5%-Milch zu verwenden. Je höher die Fette liegen, desto dichter süsser der Schaum ist und desto länger er hält. Milch soll max. kalt sein, 2-6°C. D.h. sie soll aus dem Kühlschrank entnommen werden. Das beeinflusst gerade das Aufschäumen. Je wärmer die Ausgangsmilch ist, desto schlechter wird sie aufgeschäumt.

Vorbereitung des Milchsystems

- Stecken Sie den Milchaufschäumer (3) in die Kaffeeausgabereinheit (2) (Abb. 17) ein, wenn er früher nicht schon eingesteckt wurde oder überprüfen Sie, ob er regelrecht installiert ist (Abb. 18).
- Halten Sie die Kaffeeausgabereinheit (2) ein und klicken auf Milchaufschäumer (3) unten oben auf jeder

Seite auf Klick (Abb. 18). Überzeugen Sie sich, dass der Milchaufschäumer (3) von den Verriegelungseinrichtungen in der Kaffeeausgabereinheit (2) sicher fixiert ist.

Anmerkung: Milchaufschäumer (3) hat zwei Einlassöffnungen von links und von rechts, zur Einstellung des Mundstücks des Milchrohres. In einer Öffnung wird das Mundstück installiert, in anderer – der Verschluss. Zum besseren Bedienkomfort darf man das Mundstück sowohl links, als auch rechts installieren, während der Verschluss im voraus entzogen wird (Abb. 19). Nach der Installation vergessen Sie nicht, den Verschluss auf der Gegenseite des Aufschäumers anzustellen.

- Setzen Sie ein Ende der Röhre auf die Spitze und senken Sie das andere Ende der Röhre mit einer Aussparung in den Behälter mit Milch ab (Abb. 20).

Wenn das Milchansaugrohr (Milchrohr) nicht verwendet wird, so darf das freie Rohrende an Verriegelungseinrichtung des Mundstücks gefestigt werden (Abb. 21).

Wenn Sie überhaupt die Kaffeegerätränke mit Milch nicht trinken, so können Sie das Mundstück mit Milchrohr aus dem Aufschäumer (3) entnehmen und anstatt dessen ein Verschluss (gehört zum Lieferumfang) anstellen.

Einstellung des Milchsystems

Zur Erzielung des besten Ergebnisses befolgen Sie die Empfehlungen zur Milchwahl. Die Qualität des Milchschaums hängt von der Milchqualität und –temperatur ab. Es ist empfehlenswert, die abgekühlte Vollmilch zu gebrauchen.

Bevor man Latte, Cappuccino, Heissmilch oder Milchschaum zubereitet, stellen Sie den Milchaufschäumer (3) nach Ihren Bevorzugungen ein. Machen Sie die linke Tür (5) auf und Sie können den Regler des Milchaufschäumers (15) beobachten (Abb. 22).

- Berühren Sie das Element «MILCH» am Hauptmenü, nach der Aufwärmen der Kaffeemaschine wird der Zubereitungs Vorgang des Milchschaums gestartet.

Wenn im Laufe des Zubereitungs Vorgangs aus den Auslassöffnungen des Milchaufschäumers (3) zu wenig Schaum oder nur Heissmilch austritt, so soll der Reglergriff (15) gegen Uhrzeigersinn stossfrei gedreht werden.

Wenn im Laufe des Zubereitungs Vorgangs aus dem Ausguss des Milchaufschäumers (3) nur Milchspritzer austreten, der Schaum nicht fest ist, es zu viel Milchblasen gibt, so soll der Reglergriff (15) stossfrei im Uhrzeigersinn gedreht werden.

Bei der stossfreien Drehung des Reglers (15) wird das optimale Verhältnis zusammengestellt.

Wassersammlung Tropfschale

Wenn die gesammelte Flüssigkeit auf der Tropfschale (1) bis zur oberen Grenze steigt, so taucht der Schwimmerautomat auf, wonach die Flüssigkeit aus der Tropfschale entfernt sein soll.



DEUTSCH

Einstellungsänderung

Sie können die Einstellungen für Getränkezubereitung nach Ihren Bezugungen ändern.

- Zur Änderung von Einstellungen für Getränkezubereitung berühren Sie am Hauptmenü das Element «**MENÜ**» (Abb. 23), wobei auf dem Display das Einstellungsmenü der Kaffeemaschine (Abb. 24) angezeigt wird.
 - Klicken Sie auf «**EINSTELLUNGEN**» und auf dem Display wird das Einstellungsmenü des ersten Getränks «**AMERICANO**» mit werkseits vorgegebenen Betriebsdaten (Abb. 25) angezeigt, wobei das Symbol dieses Getränks und der erste Einstellungsparameter mit einem anders gefärbten Rahmen markiert werden.
 - Wählen Sie das Getränk aus, für das Sie die Zubereitungsparameter ändern möchten, dazu sollen Sie das betreffende Menü-Element berühren (Abb. 26).
- An der rechten Menü-Seite befinden sich die Getränkezubereitungsparameter. Wählen Sie den Zubereitungsparameter, den Sie ändern möchten.
- Indem Sie folgemässig auf das Symbol des Parameters klicken, wird der vorgegebene Wert eingegeben. Bei jedem Klicken auf das Symbol, wird der Parameter mit jedem gewissen Einstellungsschritt geändert.
 - Für schnellen Start des Zubereitungsvorgangs klicken Sie auf «**SCHNELLER START**».

Unten ist eine Tabelle mit werkseitigen Einstellungen (Standardeinstellung) und evtl. möglichen Einstellungsänderungen für die Zubereitung je Kaffeespezialität dargestellt:

Getränk	Gemahlener Kaffee, g	Zubereiteter Kaffee, ml	Milchschaum, s	Temperatur, °C	Heisswasser, ml
Americano	9-11	20-250	-	75-95	0-200
Standardeinstellung	10	60	-	90	80
Espresso	9-11	20-80	-	75-95	-
Standardeinstellung	10	40	-	90	-
Cappuccino *	9-11	20-200	15-60	75-95	-
Standardeinstellung	10	40	30	90	-
Latte **	9-11	20-200	15-60	75-95	-
Standardeinstellung	10	40	30	90	-

* Zunächst wird Milch und dann Espresso gegeben

** Zunächst wird Espresso, dann Milch gegeben

WEITERE MÖGLICHKEITEN

Klicken Sie auf dem Hauptmenü auf «**MENÜ**» (Abb. 7) und gehen Sie zum Einstellungsmenü über (Abb. 8).

TIMER

Durch wiederholtes Drücken des Symbols «**TIMER**» stellen Sie die Zeit ein, zu der die Kaffeemaschine ausgeschaltet und in den Wartezustand geschaltet wird. Sie können 0,5 bis 24 Stunden einstellen.

- Für Sicherstellung der Einstellungen und Rückkehr zum Hauptmenü klicken Sie auf «**S**», oder warten Sie 45 Sekunden ab.

Einstellungen Americano: Kaffeemaschine gibt zuerst Kaffee, dann heisses Wasser, um Koffeingehalt zu mindern. Sie können Espresso Volumen «**ml**», Getränketemperatur «**°C**», Masse des Kaffeepulvers «**g**» und Heisswasser-Volumen «**ml**» wählen. Um Ihre neuen Einstellungen zu speichern, klicken Sie auf «**S**».

Einstellungen Espresso: Sie können sich auf Espresso Volumen «**ml**», Getränketemperatur «**°C**», Masse des Kaffeepulvers «**g**» klicken, Unterdruck bzw. Hochdruck einstellen (Unterdruck und Hochdruck gehören zu Pumpenfunktionen). Um eine Tasse aromatischen Kaffee zu bekommen, wird es empfohlen, Hochdruck einzustellen. Um Ihre neuen Einstellungen zu speichern, klicken Sie auf «**S**».

Einstellungen Cappuccino: Kaffeemaschine gibt zunächst den Milchschaum, erst dann Espresso. Sie können Cappuccino Volumen «**ml**», Getränketemperatur «**°C**», Masse des Kaffeepulvers «**g**» und Aufschäumzeit der Milch «**c**» wählen. Um Ihre neuen Einstellungen zu speichern, klicken Sie auf «**S**».

Einstellungen Latte: Kaffeemaschine gibt zunächst Espresso, erst dann den Milchschaum. Sie können Latte Volumen «**ml**», Getränketemperatur «**°C**», Masse des Kaffeepulvers «**g**», und Aufschäumzeit der Milch «**c**» wählen. Um Ihre neuen Einstellungen zu speichern, klicken Sie auf «**S**».

AKUSTISCHES SIGNAL

Berühren Sie das Element «**AKUSTISCHES SIGNAL**», um das Signal ab- oder einschalten.

WASSERHÄRTE

Wenn Sie folgemässig auf «**WASSERHÄRTE**» klicken, so wählen Sie hiermit die Härte des Wassers, das für Getränkezubereitung verwendet wird. Je nach eingestellter Wasserhärte wird dem Anwender



nach Zubereitung gewisser Anzahl von Tassen angeboten, das Entkalken durchzuführen.

WASSERHÄRTE	Tassen
1 «Tropfen»: weich	Ca. 880
2 «Tropfen»: mittel hart	Ca. 400
3 «Tropfen»: hart	Ca. 280
4 «Tropfen»: sehr hart	Ca. 240

DISPLAY

Einstellung des Bildschirmkontrastes. Durch wiederholtes Drücken des Symbols «**DISPLAY**» können Sie den Betrieb des Geräts im Sparmodus, Halbsparmodus oder im Normalmodus (Abb. 27) entsprechend auswählen.

- Bei Auswahl des Halbsparmodus wird die Bildschirmhelligkeit der Kaffeemaschine nach 3 Minuten Inaktivität halbiert.
- Im Sparmodus wird der Bildschirm nach 3 Minuten Inaktivität vollständig gedimmt.
- Wenn Sie den Bildschirm berühren, kehrt er in den Betriebszustand mit der Standardhelligkeit zurück.
- Wenn Sie den Normalmodus wählen, ändert sich die Helligkeit des Bildschirms nicht.

SPRACHE

Drücken Sie wiederholt auf das Symbol «**SPRACHE**», um die bevorzungen Anzeigesprachen für die Informationen auf dem Bildschirm auszuwählen (7).

ZÄHLER

Drücken Sie auf das Symbol «**ZÄHLER**», um die Anzahl der verschiedenen Getränke anzuzeigen, die auf Ihrer Kaffeemaschine zubereitet wurden (Abb. 28). Für die rechtzeitige Entkalkung der Kaffeemaschine ist eine Kontrolle der zubereiteten Getränke erforderlich (siehe Abschnitt **KALKENTFERNUNG** (Entkalkung)).

KALIBRIERUNG

Dieser Modus ist für technische Spezialisten aus Servicestellen geeignet.

REINIGUNG UND PFLEGE

Um die Lebensdauer der Kaffeemaschine zu verlängern, ist es notwendig, alle Getränkezubereitungssysteme rechtzeitig zu warten und von darin gebildeten Ablagerungen und Kalk zu reinigen. Tippen Sie auf dem Startbildschirm auf das Symbol «**MENÜ**» (Abb. 7) und gehen Sie zum Einstellungs Menü (Abb. 8). Tippen Sie dann auf das Symbol «**REINIGUNG**», das Reinigungs Menü wird auf dem Bildschirm angezeigt (Abb. 29).

Reinigung der Milchförderung

Um die Reinigung des Milchzufuhrsystems zu starten, tippen Sie auf das Symbol «**MILCHSYSTEM**» (Abb. 29).

1. Wenn auf dem Bildschirm «**REINIGUNG DER MILCHFÖRDERUNG**» angezeigt wird, so sollen Sie auf «» klicken. Auf dem Bildschirm erscheint ein Bild mit weiteren Anweisungen. Entfernen Sie die Röhre für den Milchzufuhr aus dem Milchbehälter. Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter die Kaffeezufuhr (2), in den das Schmutzwasser während der Reinigung abfließen wird. Befestigen Sie das Ende der Röhre am Rand des Behälters.
2. Klicken Sie auf «», Kaffeemaschine beginnt das heiße Wasser über Milchrohr und Auslassöffnungen des Aufschäumers (3) zu liefern. Nach einer Weile wird die Zuführung des heißen Wassers eingestellt und nach ergänzendem Aufwärmen startet Dampfzufuhr.

Nach Beendigung des Reinigungsvorgangs wird auf dem Bildschirm das Hauptmenü angezeigt.

Lassen Sie die Flüssigkeit aus dem Behälter ab.

ACHTUNG! Im Laufe dieses Vorgangs darf nicht der Kaffeeauslauf (2) zur Vermeidung von Verbrennungen angetastet werden.

Reinigung der Auslassöffnungen des Milchaufschäumers

1. Stecken Sie den Milchaufschäumer (3) in die Kaffeeausgabeinheit (2) hinein (Abb. 17).
2. Platzieren Sie das Milchauslaufrohr in den Behälter mit Reinwasser und stellen Sie die Tasse unter der Kaffeeausgabeinheit (2) ab (Abb. 20).
3. Klicken Sie auf «**MILCH**» am Hauptmenü, um die Reinigung zu starten.
4. Am Ende giesen Sie die Flüssigkeit aus der Tasse aus und wiederholen Sie die o.g. Schritte, bis die Auslassöffnungen nicht abgespült und von alter Milch nicht gereinigt werden.

Abspülen des Aufschäumers

1. Drücken Sie auf Verriegelungseinrichtungen des Aufschäumers (3) (Abb. 19) und ziehen Sie diesen aus der Kaffeeausgabeinheit (2) aus.
2. Versenken Sie den Aufschäumer für eine Weile in den Behälter mit warmem Reinwasser, darauf spülen Sie ab und trocknen diesen aus.
3. Installieren Sie den Milchaufschäumer wieder in die Kaffeemaschine (Abb. 18).

Reinigung des Bohnenfachs

- Trennen Sie das Gerät vom Netz ab.
- Machen Sie den Deckel des Bohnenfachs (19) auf und reinigen Sie mit dem trockenen weichen Tuch die Innenflächen des Behälters (10).

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

Reinigung des Brühmoduls

Anmerkung: Es ist empfehlenswert, die Reinigung des Brühmoduls einmal monatlich vorzunehmen.



DEUTSCH

1. Machen Sie die Tür des Brühmoduls (11) auf (Abb. 30).
2. Ziehen Sie den Kaffeesatzbehälter (13) heraus (Abb. 31).
3. Drücken Sie auf Verriegelungseinrichtung des Brühmoduls, wie auf (Abb. 32) dargestellt ist und ziehen Sie diesen aus der Kaffeemaschine heraus. Tauchen Sie die Brüheinheit (12) für eine Weile in einen Behälter mit warmem, sauberem Wasser, danach spülen Sie gründlich unter fließendem Wasser ab und trocknen.
4. Entfernen Sie aus der Kammer des Brühmoduls die Kaffeesatzreste (Abb. 33) und wischen diese mit ein bisschen feuchtem Tuch ab.
5. Stellen Sie den Brühmodul zurück und drücken Sie leicht bis auf typischen Knack, der seine korrekte Zurückstellung bestätigt (Abb. 34).
6. Stellen Sie den Kaffeesatzbehälter ein und machen Sie die Tür zu (Abb. 35).

REINIGUNGSMENÜ DER KAFFEEMASCHINE

Zum Übergang ins Reinigungsmenü der Kaffeemaschine klicken Sie am Hauptmenü auf «**MENÜ**» (Abb. 7) und übergehen Sie zum Einstellungsmenü (Abb. 8). Am Einstellungsmenü soll auf «**REINIGUNG**» geklickt und zum Reinigungsmenü der Kaffeemaschine übergegangen werden (Abb. 29).

Je nach Erfordernis klicken Sie auf nötiges Symbol, auf dem Display wird dabei ein Piktogramm angezeigt, das den betreffenden Vorgang darstellt, befolgen Sie die Hinweise auf dem Display.

- Beim Klicken auf «**SPÜLUNG**» wird der Spülmodus der Wasserzuführung gestartet, auf dem Display wird ein Piktogramm mit Systemspülung angezeigt (Abb. 36).
- Beim Klicken auf «**REINIGUNG DES MILCHSYSTEMS**» wird die Reinigung der Milchförderung (siehe die oben angeführte Beschreibung) gestartet, auf dem Display wird ein Piktogramm angezeigt (Abb. 37). Für den Start des Vorgangs klicken Sie auf «» und befolgen weitere Hinweise.
- Wenn Sie auf das Symbol «**BRÜHEINHEIT**» tippen, wird die Brüheinheit (12) gereinigt, auf dem Bildschirm erscheint das Piktogramm für die Reinigung der Brüheinheit (Abb. 38). Um den Vorgang zu starten, tippen Sie auf das Symbol «» und folgen Sie den weiteren Anweisungen (Abb. 39). Verwenden Sie spezielle Tabletten, um die Brüheinheit von Kaffeeölen zu reinigen.

Anmerkung: Es wird empfohlen, solche Entfernung von Kaffeeölen je 500 Tassen getrunkenen Getränke vorzunehmen.

- Beim Klicken auf «**ENTFERNEN VON KALKABLAGERUNGEN**» wird die Reinigung der Kaffeemaschine von Kalkablagerungen gestartet, auf dem Display wird ein Piktogramm (Abb. 40) angezeigt. Für den Start des Vorgangs auf «» klicken und weitere Hinweise auf dem Display befolgen.

ENTKALKEN

Zur Steigerung der Betriebsdauer der Kaffeemaschine ist es super wichtig, das Gerät rechtzeitig vor Ablagerungen zu reinigen. Die

Häufigkeit solcher Reinigungsvorgänge hängt von der Wasserhärte in Ihrer Region ab. Um diese Ebene zu bestimmen, wird es von uns empfohlen, die Tester-Markierungsstoffe auf Papier zu benutzen, die ins Wasser eingesunken werden und ihre Farbe je nach Ca-, Mg- und Fe-Gehalt wechseln. Aufgrund der erhobenen Daten soll eine der Entkalkungshäufigkeit gewählt werden:

Ebene	Wasserhärte, mg/l	Entkalkungsnotwendigkeit (Anzahl getrunkenen Tassen)
Ebene 1 (weich)	0-50	Ca. 880
Ebene 2 (mittel hart)	51-120	Ca. 440
Ebene 3 (hart)	151-250	Ca. 280
Ebene 4 (sehr hart)	251-425	Ca. 240

Zum Entkalken werden die speziellen Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen in flüssigen Formen oder Tabletten verwendet.

- Füllen Sie den Behälter (4) mit dem Reinwasser auf und geben Sie ein Reinigungsmittel zum Entfernen von Kalkablagerungen entsprechend der betreffenden Vorschriften für dieses Reinigungsmittel zu, wonach dieser in die Kaffeemaschine zurückzustellen ist .
- Stellen Sie auf die Tropfschale (1) unter der Kaffeeausgabereinheit (2) den passenden Behälter (mind. 1,5 L).
- Klicken Sie auf «», um den Entkalkungsvorgang zu starten (Abb. 41).

Die Lösungsmittel zum Entfernen von Kalkablagerungen wird mit zeitlichem Abstand zugeleitet, auf dem Bildschirm wird dabei ein dynamisches Piktogramm, das den Vorgang dargestellt, angezeigt (Abb. 42).

Nach Beendigung des Reinigungszyklus wird auf dem Bildschirm folgendes Piktogramm mit weiteren Hinweisen angezeigt (Abb. 43).

- Giessen Sie die Reste des Reinigungsmittels aus dem Behälter aus (4) und spülen Sie diesen mit dem Reinwasser ab.
 - Füllen Sie den Behälter (4) mit dem Reinwasser auf, ohne die maximale Markierung «**MAX**» zu übersteigen und stellen Sie diesen in die Kaffeemaschine zurück.
 - Klicken Sie auf «», um den Spülvorgang zu starten.
- Sobald die Maschine den Spülzyklus beendet, kehrt sie in den Wartezustand zurück.

Wechsel der Dichtringe

Zum Lieferumfang gehört Set Dichtringe für den Brühmodul.

Die Dichtringe dürfen bei ihrem Verschleiß oder Beschädigung gewechselt werden.

ACHTUNG! Der Wechselvorgang muss beim vom Netz abgetrennten Gerät vorgenommen werden.



- Machen Sie die Tür des Brühmoduls der Kaffeemaschine (11) auf (Abb. 30).
 - Nehmen Sie den Kaffeesatzbehälter (13) aus (Abb. 31).
 - Nehmen Sie den Brühmodul (12) ab (Abb. 32).
 - Zur Reinigung des Brühmoduls soll dieser in den Behälter mit Reinwasser für 30-40 Minuten eingetaucht werden.
- Wechseln Sie die Dichtringe am Brühmodul gemäss den Abbildungen (Abb. 44-46).

MASCHINENWARNUNGEN UND PIKTOGRAMME

Wenn Warningsymbole/Piktogramme auf dem Bildschirm erscheinen (Abb. 47-56) befolgen Sie die entsprechenden Anweisungen.

Funktionsstörungen, ihre Hintergründe und Lösungen

Funktionsstörung	Evtl. möglicher Hintergrund	Lösungen
Die Maschine kann nicht eingeschaltet werden	Kein Stromanschluss	Überprüfen Sie, ob das Gerät mit dem Netz verbunden ist
Ungewöhnlicher Ton seitens der Mühle	Die Mühle ist blockiert oder überlastet	Reinigung der Mühle gemäss dieser Bedienungsanleitung
	Steine oder andere harte Objekte befinden sich in der Mühle	Trennen Sie die Kaffeemaschine vom Netz, entfernen Sie Steine und andere harte Objekte, wischen Sie die Mühle mit dem trockenen Tuch ab
Mühlen-Fehler	Schäden am Motor	Servicestelle besuchen
	Mühle ist beschädigt wegen der Fremtteile	Kaffeemaschine vom Netz abtrennen, Fremtteile entfernen, Mühle mit dem trockenen Tuch abwischen
Die Getränke laufen zu langsam aus der Kaffeeausgabeeinheit aus	Zu feiner Kaffee-Mahlgrad	Den Mahlgrad der Mühle einstellen
	Verunreinigung des Brühmoduls	Reinigung des Brühmoduls
Auf dem Bildschirm der Kaffeemaschine wird angezeigt, dass der Brühmodul fehlt, obwohl er im Gehäuse montiert ist	Brühmodul ist inkorrekt eingebaut	Überprüfen Sie den Brühmodul und bauen Sie diesen gemäss dieser Bedienungsanleitung
Zu wenig Kaffee läuft in die Tasse aus der Kaffeeausgabeeinheit aus	Wasserzuführung ist wegen Steinbelages blockiert	Entkalkung der Kaffeemaschine gemäss dieser Bedienungsanleitung
Kein Milchschaum	Verunreinigung des Milchaufschäumers	Intensivreinigung des Milchsystems und Auslaufrohrs
	Inkorrekte Installation des Milchaufschäumers	Überprüfen Sie den Aufschäumer und installieren Sie diesen gemäss dieser Bedienungsanleitung
	Inkorrekter Reglereinbau	Schaumzuführung mittels Reglers (15) einstellen
	Diese Milch passt nicht zum Aufschäumen	Vollmilch verwenden
Keine Milch im Aufschäum- und Zufuhrsystem	Aufschäum- und Zufuhrsystem blockiert	Tiefenreinigung des Aufschäum- und Zufuhrsystems gemäss dieser Bedienungsanleitung
	Inkorrekter Einbau des Milchansaugrohrs (Milchrohr)	Überprüfen Sie nochmals das Milchrohr, es soll am Aufschäumer innig installiert werden
Auf dem Bildschirm der Kaffeemaschine wird angezeigt, dass der Kaffeesatzbehälter nicht installiert wurde, obwohl er sich an der richtigen Stelle befindet	Geber des Kaffeesatzbehälters ist blockiert	Ziehen Sie den Kaffeesatzbehälter heraus und reinigen Sie sorgfältig alle Plattenecken mit einer weichen Bürste, die zum Lieferumfang gehört, sowie reinigen Sie mit einem trockenen Tuch alle Aussenecken des Behälters
Auf dem Bildschirm wird das Symbol «Wassertank» angezeigt	Kein Wasser im Behälter	Füllen Sie den Behälter mit sauberem Wasser und stellen Sie ihn in den Schlitz hinter der linken Tür der Kaffeemaschine



DEUTSCH

Funktionsstörung	Evtl. möglicher Hintergrund	Lösungen
Zu dünner Kaffee	Kaffeersatz ist zu fein	Stellen Sie den Mahlgrad der Kaffeemaschine ein. Die grössere Zahl steht für gröber.
	Für Getränkezubereitung wird dunkle Röstung verwendet, die mehr Kaffeeöl enthält, Mühlenmesser werden verschmutzt	Während der Arbeit Reglerposition wechseln. Wenn das Problem nicht gelöst wird, wo besuchen Sie die Servicestelle
Kein Kaffee in der Tasse	Inkorrekter Wassertank-Montage	Füllen Sie den Wassertank auf und stellen Sie diesen in Slot hinter der linken Tür der Kaffeemaschine ein, während dieser auf Anschlag gedrückt wird
	Verschmutzung von Kaffeeaustrittsdüsen	Austrittsdüsen mit der Bürste aus dem Lieferumfang sorgfältig reinigen
	Verschmutzung von Wasserrohren für Kaffeezubereitung	Entkalken gemäss dieser Betriebsanleitung vornehmen. Wenn das Problem nicht gelöst wird, wo besuchen Sie die Servicestelle

LAGERUNG

- Bevor das Gerät weggestellt wird, soll dieses vom Netz abgetrennt und abgekühlt werden.
- Reinigung des Gerätes vornehmen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in den Räumen mit den Temperaturen unter Null abstellen, einsetzen und lagern.
- Das Gerät soll in einem trockenen kühlen Raum, unzugänglich für Kinder und behinderte Personen, gelagert werden.

TRANSPORT

- Bewahren Sie die Original-Verpackung der Kaffeemaschine für ihren weiteren sicheren Transport.
- Entfernen Sie das Wasser aus der Kaffeemaschine und deren Bestandteilen, reiben Sie diese mit einem weichen Tuch trocken.

LIEFERUMFANG

Kaffeemaschine – 1 St.
 Milchanaugrohr mit einem Mundstück – 2 St.
 Warmhalteplatte (Heizplatte) aus Edelstahl – 1 St.
 Kaffee-Messlöffel (5 g) – 1 St.
 Weiche Bürste für Reinigung des Brühmoduls – 1 St.
 Set Ersatz-Silikonringe für Brühmodul – 1 St.
 Stopfen des Milchsystems – 2 Stk.
 Bedienungsanleitung mit Garantiekarte – 1 St.

TECHNISCHE BESCHAFFENHEIT

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

ENTSORGUNG



Zwecks Umweltschutz nach Beendigung der Nutzungsdauer des Gerätes und der Batterien (falls mitgeliefert), werfen Sie diese zusammen mit gewöhnlichen Haushaltsabfällen nicht weg, geben Sie das Gerät und die Batterien in die Spezialpunkte für weitere Entsorgung über.
 Die bei der Entsorgung der Erzeugnisse entstehenden Abfälle sind unbedingt zu sammeln und weiter ordnungsmässig zu entsorgen. Mehrere Information zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer lokalen Stadtverwaltung, einem Abfallentsorgungsdienst oder beim Geschäft, wo Sie dieses Produkt gekauft haben.

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

Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre



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



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

условия гарантийного обслуживания

**ЕДИНАЯ СПРАВОЧНАЯ СЛУЖБА/CALL CENTER:
+7 (495) 921-01-70**

Уважаемые покупатели!

Требуйте от продавца заполнения гарантийного талона, включая отрывные купоны.

<https://masternix.ru/>

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

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

Условия гарантийного обслуживания:

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

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

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

Guarantee service conditions

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

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

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

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

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

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

4. Cases not covered by the guarantee:

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

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

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



Гарантийный талон / Guarantee card

463-

Сведения о покупке / Purchase information

Модель / Model:

Кофемашина автоматическая RDE- 1114

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 0606xxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

GB

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

<https://masternix.ru/>

Röndell
Professionals Recommend

Купон / Coupon №3

463-

Модель / Model:

**Кофемашина
автоматическая RDE-1114**

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
автоматическая RDE-1114**

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
автоматическая RDE-1114**

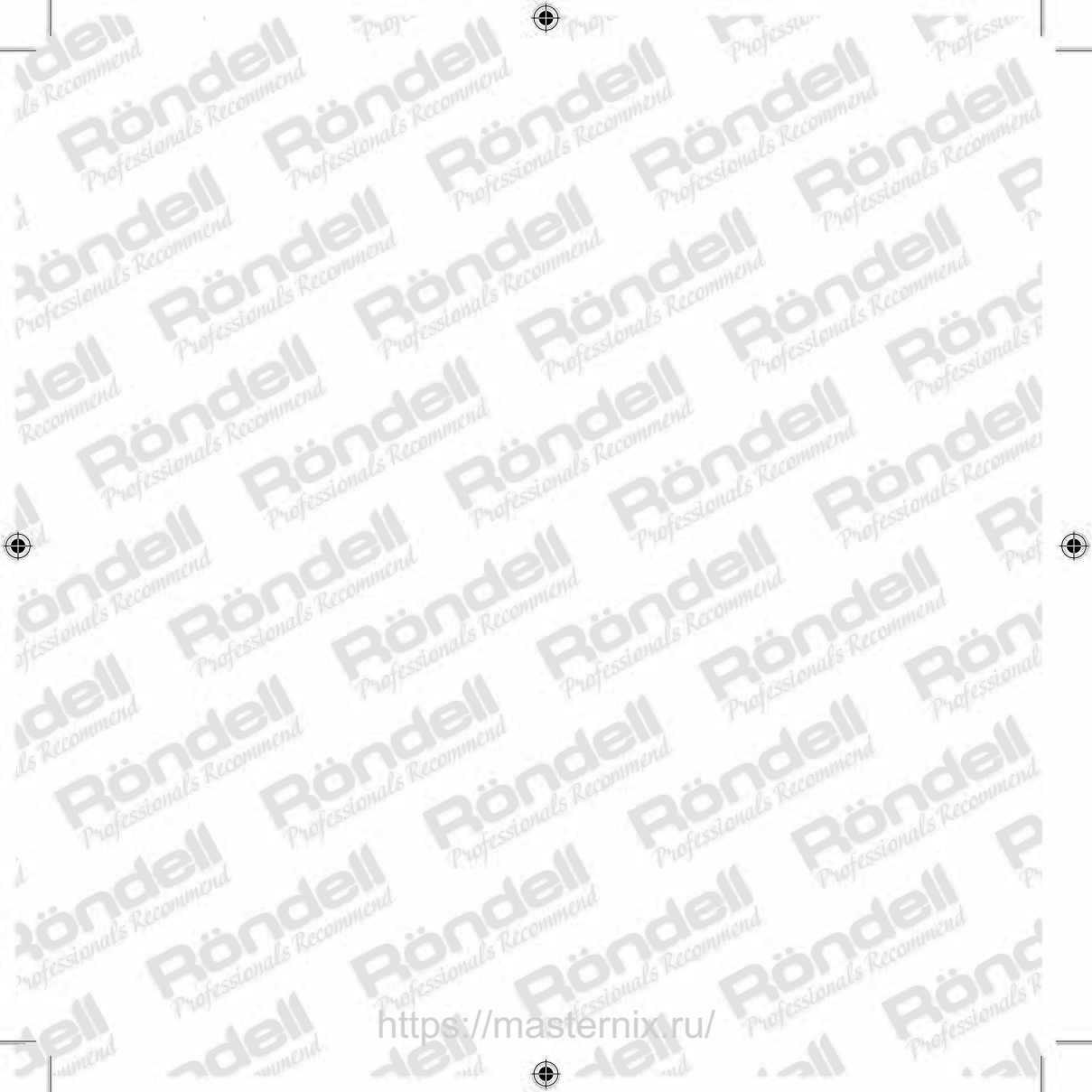
Серийный номер № /
Serial №:

Дата поступления в ремонт /
Repair start date:

Дата выполнения ремонта /
Repair completion date:

Вид ремонта / Type of repair:

М.П.
P.S.



<https://masternix.ru/>