R80

BEDIENUNGSANLEITUNG – L1

Erstellungsdatum: 19/09/2014

INHALTSVERZEICHNIS

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 2
WASSERDRUCKPRUEFUNGSBESCHEINIGUNG 3
EINFÜHRUNG 4
EMPFEHLUNGEN UND SICHERHEIT 4
VERWENDUNG VON ENTHÄRTETEM WASSER 5
AUFBAU 6
TECHNISCHE DATEN 7
ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN 8
1. Touch Screen 8
2. Tastatur 9
3. Einstellung Ihrer Reneka Espresso Maschine R80 9
    3.1. Konfiguration 9
    3.2. Datum 11
    3.3. Information 11
    3.4. Statistik 12
    3.5. Dosierung (ESPRESSO) 13
    3.6. Dosierung (HEISSWASSER) 20
    3.7. Service 22
    3.8. Reinigung 23
    3.9. Eco (Standby Modus) 24
ZUBEREITUNG IHRES ESPRESSO & ANDERER GETRÄNKE 27
1. Zubereitung eines Espresso 27
    1.1. Programmierbare Dosis Tasten (T1 – T4) 27
    1.2. ON/OFF Taste (M) 28
    1.3. Manuelles Volumen und Druckprofil 28
2. Dampfhebel 30
ALLGEMEINE GARANTIEBEDIENUNGEN VON RENEKA 31
PRÜFUNGSBESCHEINIGUNG 32

POINÇON DE GARANTIE
RENEKA

Certificat de conformité CE
EC – Declaration of conformity
EG – Konformitätserklärung
Certificado de conformidad CE

CE

La Société
The company
Die Firma
Le sociedad

RENEKA INTERNATIONAL
3, rue Jean-Marie LEHN
Rosheim
CS 80011
67129 MOLSHEIM CEDEX

Certifie que le produit
Certifies that the product
Erklärt dass das Produkt
Certifica que el producto

Machine à café expresso
Espresso coffee machine
Espressokaffeemaschine
Cafetera exprés

Avec la désignation
With the type designation
Mit der Typbezeichnung
Con designacion

R80 - 2 GROUPS
R80 - 3 GROUPS

Objet de cette déclaration, est conforme aux directives européènnes ci-dessous:
This declaration refers to corresponds with the following EC-directives:
Auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den nachfolgenden EG-Richtlinien übereinstimmt:
Objetode la presente declaracion, cumple con las siguientes directivas europeas:

73/23/CEE
98/37/CE
89/336/CEE

Normes appliquées
Applied standards
Angewandte Normen
Normas aplicadas

EN61000-3-2; EN61000-3-3
EN 55 014
EN 55 014-2
EN 60 335-2-63

Rosheim 01/05/2014

Gérant
Managing Director
Geschäftsführer
Gerente

POINÇON DE GARANTIE
RENEKA

CONTRÔLE PRESSION CHAUDIERE
WATER PRESSURE TEST
WASSERDRUCKPRUEFUNGSBESCHEINIGUNG

Nous certifions que la chaudière de cette machine a été testée en pression d'eau à 2.6 bar, conformément aux prescriptions du paragraphe 9.4 du TDR 801.

We certify that the boiler of this machine has been subjected to water pressure of 2.6 Bar complying with the paragraph 9.4 of TDR 801.

Hiermit bestätigen wir, dass der Kessel mit Erfolg einer Wasserdruckpruefung von 2.6 Bar entsprechend den Vorschriften von Paragraph 9.4 der TRD 801 unterzogen worden ist.

Rosheim, 01/05/2014

Gérant
Managing Director
Geschäftsführer

EINFÜHRUNG

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, dass Sie uns mit dem Kauf dieser Reneka Maschine entgegengebracht haben und sind überzeugt, dass die Maschine zu Ihrer Zufriedenheit arbeiten wird. Die Reneka Maschine ist eine moderne Espressomaschine, die entsprechend dem neuesten technischen Stand entwickelt wurde und im Hinblick auf eine gute und lange Funktion strengste Qualitätsstandards erfüllt. Wir empfehlen Ihnen, die in dieser Broschüre enthaltenen Ratschläge bezüglich der Bedienung gut durchzulesen. Bei Einhaltung dieser Ratschläge ist eine optimale Nutzung der Maschine über lange Zeit gewährleistet. Schließlich möchten wir darauf hinweisen, dass das Reneka-Vertriebsnetz für jegliche Auskünfte und für die Wartung Ihrer Reneka Kaffeemaschine zur Verfügung steht. VIEL ERFOLG!

EMPFEHLUNGEN

Alleine der Kundendienst von Reneka oder sein Vertreter dürfen Kundendienstmaßnahmen an den Kaffeemaschinen von Reneka vornehmen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung in der Nähe Ihrer Maschine auf. Sie steht auf diese Weise stets zur Verfügung, damit die Benutzer sie bei Bedarf rasch einsehen können. Reneka International lehnt die Haftung für Schäden im Anschluss an eine nachlässige Wartung durch ungeeignete Wartungsmaßnahmen an der Maschine oder durch den Einbau von Teilen ab, bei denen es sich nicht um Originalteile von Reneka handelt. Die Firma Reneka behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen an ihren Maschinen vorzunehmen, die als erforderlich betrachtet werden, damit ihre Produkte ständig den Entwicklungen der Marktbedürfnisse und des technologischen Fortschritts angepasst werden können.

SICHERHEIT

- ⚠ Ein Berühren der heißen Bereiche ist zu vermeiden (Tassenträger, Brühgruppe (Heißwasser und Dampfdüse...).
- ⚠ Keine Gegenstände dem Dampf- und Heißwasserstrahl aussetzen.
- ⚠ Den Ein/Ausschalter vor einer Platzveränderung der Maschine oder zum Herausziehen des Steckers auf „0“ schalten.
- ⚠ Die Maschine muss vor einem Eingriff an der Maschine abkühlen und der Stecker gezogen werden.
- ⚠ Die Maschine bzw. einen beliebigen Teil der Maschine nicht in Wasser tauchen, die Maschine nicht in einem Bereich aufstellen, in dem es zu Spritzern kommen kann.
- ⚠ Das Versorgungskabel darf nicht in Berührung mit einer Wärmequelle geraten oder von der Arbeitsfläche herunterhängen, auf der die Maschine aufgestellt ist.
- ⚠ Die Maschine darf nicht mit einem defekten Kabel, einem defekten Stecker oder einem anderen defekten Maschinenteil betrieben werden.
- ⚠ Die Maschine darf nur zu dem Zweck eingesetzt werden, für den sie bestimmt ist.
- ⚠ Die Maschine nicht in der Nähe von Kindern benutzen.
- ⚠ Die Maschine darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ⚠ Die Maschine muss auf einer waagerechten, ebenen Fläche aufgestellt werden, die ausreichend widerstandsfähig und standfest ist, um ihr Gewicht zu tragen, und zwar an einem luftigen Ort, der gegen die von der Maschine verursachte Feuchtigkeit unempfindlich ist.
- ⚠ Ein Freiraum, durch den Luft um die Maschine herum zirkulieren kann, ist einzuräumen.
- ⚠ Die Belüftungsöffnungen der Maschine dürfen nicht mit Küchentüchern abgedeckt werden.
- ⚠ Die Maschine muss in einer Höhe von mindestens 1.20m Aufgestellt werden.
- ⚠ Die Maschine darf nicht in der Nähe von Wasserspritzern aufgestellt werden
- ⚠ Die Raumtemperatur sollte zwischen 5°C und 45°C liegen.
- ⚠ Die Heißen Teile der Maschine nicht berühren.
- ⚠ Die Maschine muss vor Frost geschützt werden.
- ⚠ Der Geräuschpegel ist geringer als 70 dB.
- ⚠ Den Kontakt mit dem Dampf und den Wasserspritzer verhindern.
- ⚠ Die Maschine darf nicht im Freien verwendet werden.
- ⚠ Die Maschine darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

VERWENDUNG VON ENTHÄRTETEM WASSER

Unabhängig von der Art und Weise, wie das Wasser erhitzt wird, ist es wichtig, dass die Kaffeemaschine mit enthärtetem Wasser von maximal 7° GH (Harz-Filterpatronen) oder 3 KH (Water and More Filtersystem) betrieben wird.
Die Kalkablagerungen, die durch den fehlerhaften Betrieb oder die mangelnde Wartung des Wasserenthärtungssystems entstehen, führen nach und nach zur Verringerung der Maschinenleistung und der Qualität des zubereiteten Kaffees und zur Erhöhung der Betriebskosten und der technischen Gefahren.

WICHTIG: PROBLEME, DIE DURCH VERKALKUNGEN VERURSACHT WERDEN, SIND VON DEN LEISTUNGEN IM RAHMEN DER GARANTIE UND/ODER DES WARTUNGSVERTRAGS AUSGESCHLOSSEN. BEI EINEM HARZ-FILTERSYSTEM IST ES DAHER WICHTIG, DAS WASSERENTHÄRTUNGSSYSTEM ALLE 2 WOCHEN AUFZUFRISCHEN. BEI FILTERSYSTEMEN VOM TYP WATER AND MORE BITTE DIE ANWEISUNGEN IHRES INSTALLATEURS BEACHTEN.

1. Verstellbare Standfüsse
2. Dampf Arm
3. Heisswasserdüse
4. Dampfhebel
5. Heisswasser Tasten
6. Kaffee Brühkopf
7. Zweifach Anzeige: Kesseldruck (nach oben) und Pumpendruck (nach unten)
8. Hauptschalter
9. Kaffee Tasten
10. Einstellbare Beleuchtung
11. Touch Screen
12. Tassenheizung (Pyrex – einstellbar)

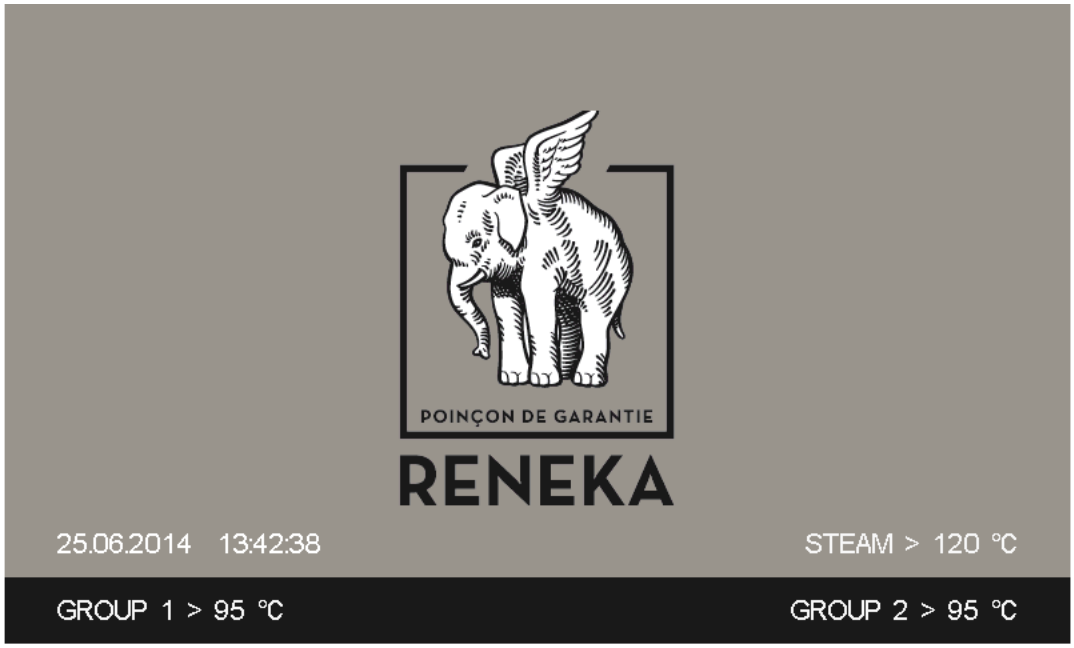
TECHNISCHE DATEN

Kategorie	Features	R 80 / 2 G	R 80 / 3 G *
Konfiguration	Kaffee Brühkopf	2	3
	Heisswasser: 4 Getränke auf 2 Tasten	s	s
	2x Multifunktions Steamer: 100% Kapazität mit automatischer Rückstellung auf null (Drücken) + proportionale Einstellung (Ziehen)	s	s
Betrieb & Output	7" touch screen (LCD 800 x 480)	s	s
	5 Kaffeetasten per Brühkopf + 1 Spültaste	s	s
	Vorinstallierte Standard-Druckkurven [3]	s	s
	Standard Kaffeeauslauf höhen [mm]	120 mm	120mm
	2 x Dampfauslass	s	s
Boiler & Brüheinheit	Warmwasser und Dampfkessel [10L]	s	s
	1 Boiler pro Brühgruppe [0.75L]	s	s
	Aroma Perfect Brühkopf	s	s
	Standard-Brühkopf	o	o
	Mikrosieb (auf 2 Tassen Filterhalter)	s	s
Allgemeine Informationen	Tassenwärmer mit Glastemperatur programmierbar (0-100%)	s	s
Farben	Schwarz	s	s
	Weiss	s	s
	X-anthrazit Aluminiumgehäuse	s	s
Abmessungen & Gewicht	Breite [mm]	800	1040
	Tiefe [mm]	630	630
	Höhe [mm]	510	510
	Gewicht [netto, kg]	95	
Wasserversorgung	Festwasseranschluss	s	s
	Wasserablauf	s	s
Strom & Spannung	1 Phase	1L, N, PE: 220-240 V 50/60Hz -16A	1L, N, PE: 220-240 V 50/60Hz -16A
	3 Phase	3L, N, PE: 380-415 V 3N - 50/60Hz -16A	3L, N, PE: 380-415 V 3N - 50/60Hz -16A
	Leistung [W]	6500 W	7500 W
	Power Management		

*Zurzeit nicht verfügbar
S = Standard
O = Option

1. Touch Screen

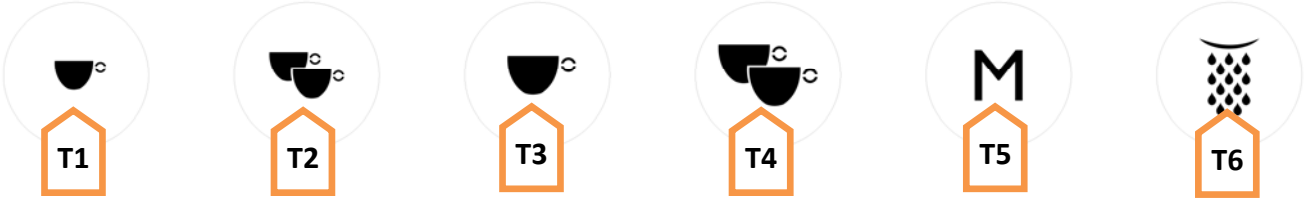
Der Standard-Screen des Systems erscheint immer wie folgt:



Durch Berühren des Reneka Logos erscheinen die folgenden Symbole:

Einige dieser Symbole erfordern ein Passwort für den Zugriff (Es gibt 3 Zugriffsebenen):
Ebene 1: BARISTA
Ebene 2: BESITZER
Ebene 3: TECHNIKER

2. Tastatur



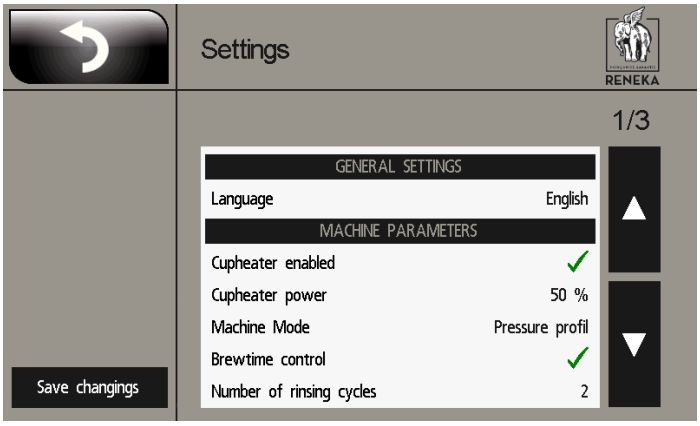
T1 = 1 Espresso Tasse
T2 = 2 Espresso Tassen
T3 = 1 grosse Tasse
T4 = 2 grosse Tassen
T5 = 'MANUELL' Taste (programmierbar)
T6 = SPÜLUNG (programmierbar)

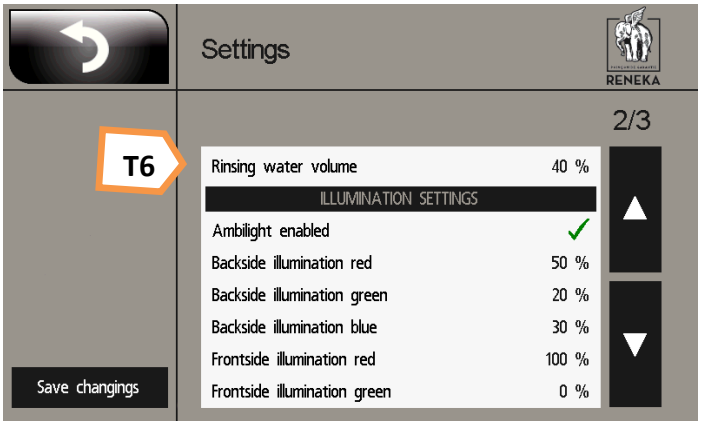
3. Einstellung Ihrer Reneka Espresso Maschine R80

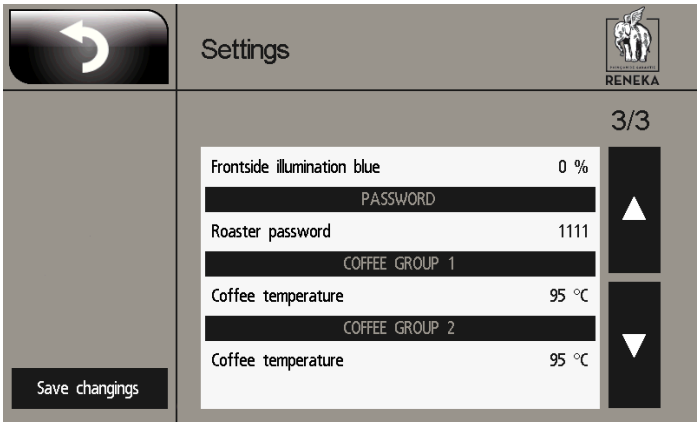
Bevor Sie Ihr Gerät verwenden, empfehlen wir Ihnen, die Parameter über das Symbol "KONFIG" einzurichten.

3.1. KONFIG. – EINSTELLUNGEN / KONFIGURATION

Das Konfigurationsmenu ist selbsterklärend. Blättern von Seite 1 bis 3.
Anmerkung: *Wenn Sie eine Änderung vornehmen, muss diese mit der Taste* ***"Einstellungen speichern"*** *bestätigt werden.*





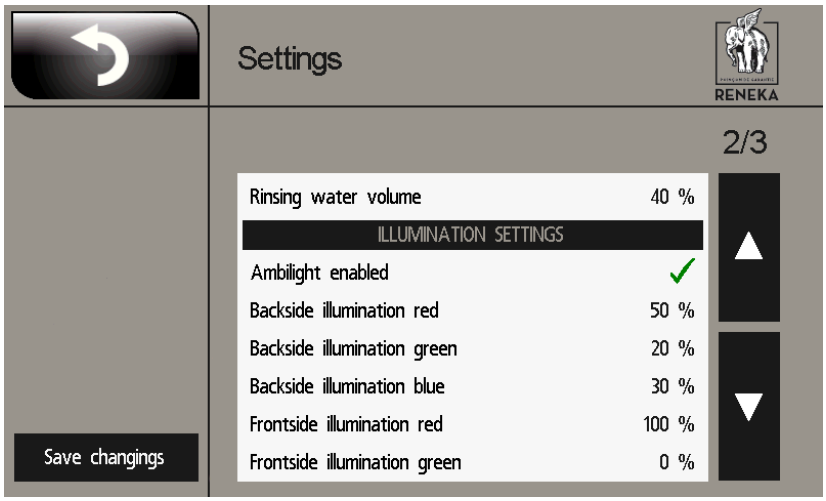


PRAKTISCHE INFORMATIONEN:

a. EINSTELLUGNEN "Anzahl der Spülgänge" "Spülwasser Volumen" : Einstellungen unter Taste T6 "Spülung"

Mit dieser Einstellung können Sie die Anzahl der Zyklen (mindestens 2) und das Wasservolumen für die Spülung (40% tiefstes Volumen, 100% höchstes Volumen) auswählen.

b. Beleuchtungseinstellungen: Einstellung der Vorder-und Rückseiten Beleuchtung der R80.



✗ WENN AMBILIGHT DEAKTIVIERT IST, kann der Benutzer die Farben der Vorder-und Rückseiten Beleuchtung separat einstellen.
Die Farben können im gesamten Farbbereich (% von Rot, Grün, und Blau). eingestellt werden. Siehe folgendes RGB Chart:

Beispiele RGB CHART

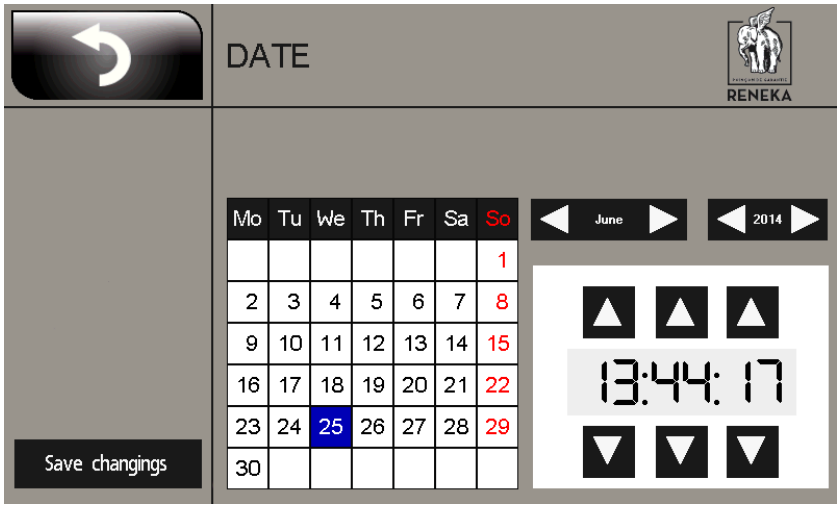
Color	%	%	%
Silver	75	75	75
White	100	100	100
Blue	0	0	100
Royal blue	0	0	50
Lime	0	100	0
Cyan	0	100	100
Grey	50	50	50
Yellow	100	100	0
Magenta	100	0	100
Brown	50	0	0
Black	0	0	0
Red	100	0	0
Teal	0	50	50
Green	0	50	0
Olive green	50	50	0
Purple	50	0	50

✓ WENN AMBILIGHT AKTIVIERT IST, durchläuft die Software einen automatischen Farbwechsel.

Anmerkung: *Die Vorder-und Rückseiten Beleuchtung kann nicht separat eingestellt werden.*

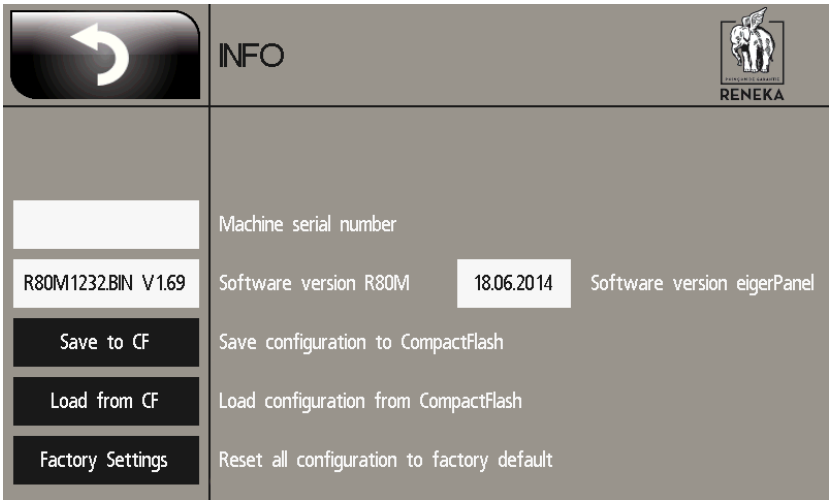
3.2. DATUM - DATUMSEINSTELLUNGEN

ANMERKUNG: *Änderung eines Wertes immer mit "Einstellungen speichern" bestätigen. (Sonst werden die Änderungen nicht übernommen)*



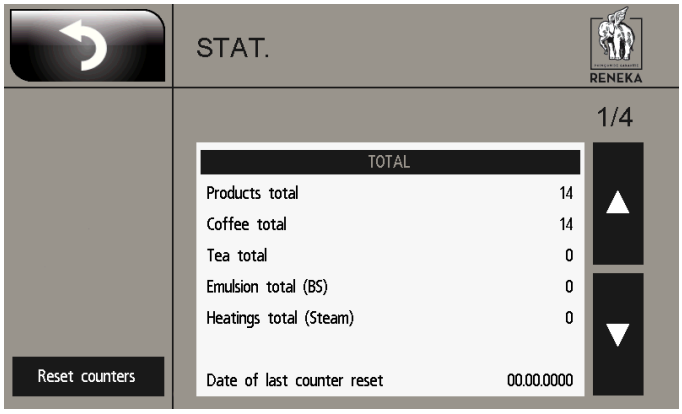
3.3. INFO – INFORMATION

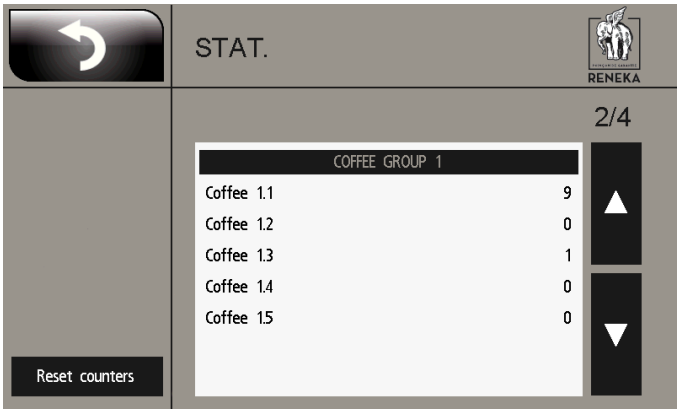
Allgemeine Informationen über die Maschine und Seriennummer.
Alle Parameter können geladen und auf eine Compact-Flash-Karte gespeichert werden.
Die Maschine kann auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. (Nur mit Passwort des Technikers).

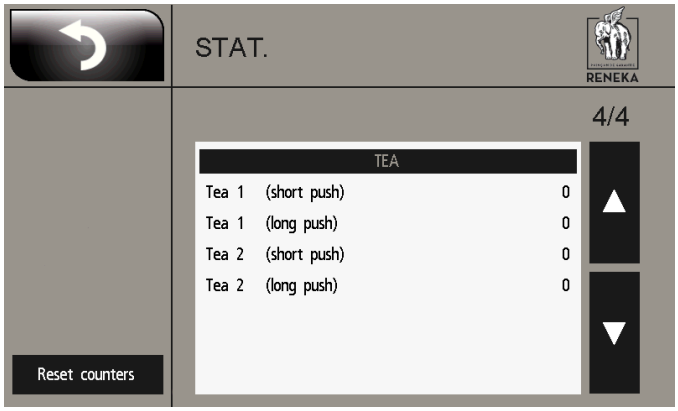


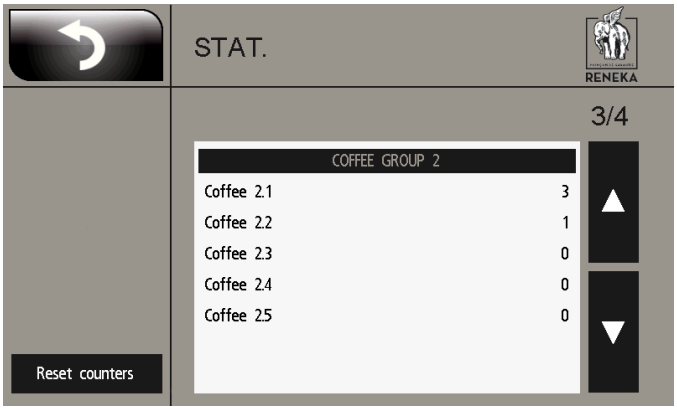
3.4. STAT – STATISTIK

Über die Statistiken können Sie die Anzahl der produzierten Kaffee- und Teetassen pro Brühgruppe überprüfen.
Es gibt 3 Statistik Ebenen, die jeweils mit einem Passwort geschützt sind. Jede Ebene kann somit individuell zurückgesetzt werden, wobei immer das Datum des letzten Resets auf dem Bildschirm angezeigt wird.







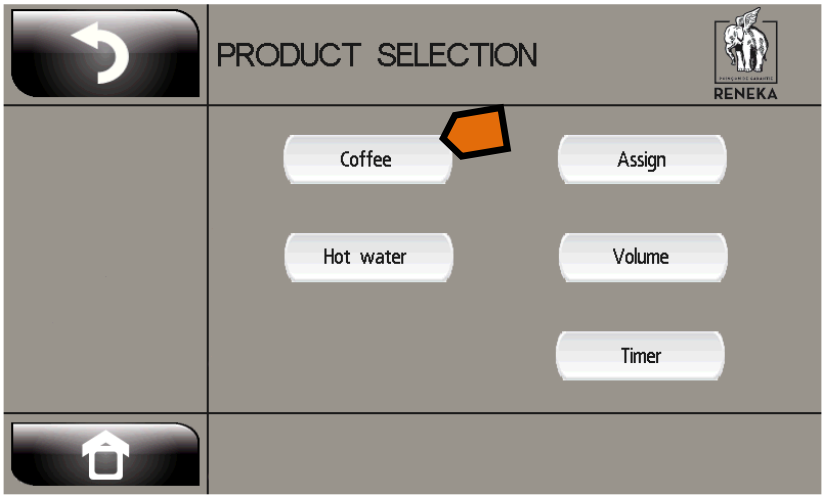


3.5. KAFFEEDOSIERUNG – PROGRAMMIERUNG DES DRUCKPROFILS

Mit der folgenden Anleitung sind Sie in der Lage, eigenen Druckprofile und somit Ihren ganz persönlichen Espresso zu kreieren.
Folgende Programmiermöglichkeiten stehen zur Verfügung:

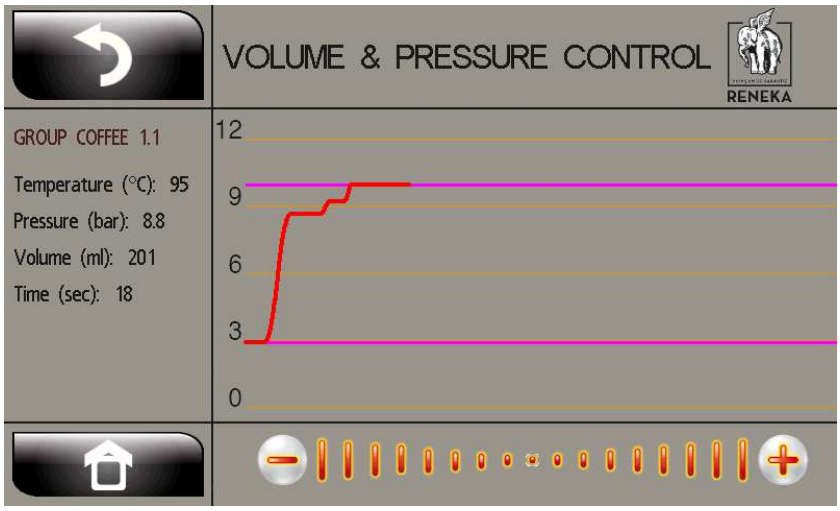
3.5.1. Programmierung des Druckprofils direkt über die Kaffee Tasten

- **WÄHLEN SIE DAS KAFFEE SYMBOL**



- **FÜLLEN SIE ETWAS GEMAHLENEN KAFFEE IN DEN SIEBTRÄGER UND STELLEN SIE EINE TASSE DARUNTER**
- **DRÜCKEN SIE EINE DER FÜNF KAFFEE TASTEN, DIE SIE PROGRAMMIEREN WOLLEN, UM DEN KAFFEE ZYKLUS ZU STARTEN**

- **ERZEUGEN SIE DAS DRUCKPROFIL UND DRÜCKEN SIE DIE ENTSPRECHENDE TASTE ERNEUT UM DEN VORGANG ABZUSCHLIESSEN.**



- **KOPIEREN SIE DIE KURVE IN ANDERE GRUPPEN DURCH SELEKTIEREN DER ✓ TASTE**

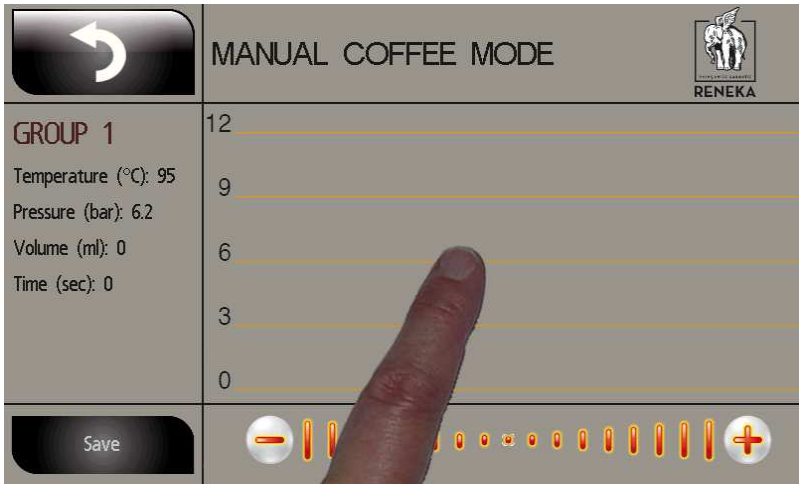
Das Druckprofil und andere Parameter werden jetzt auf den ausgewählten "T" Tasten gespeichert.
Das Volumen kann wie auf Seite 16 gezeigt nachjustiert werden.

5.4.2. Programmierung des Druckprofils durch “GRUPPE 1” oder “GRUPPE 2” auf der Anzeige.

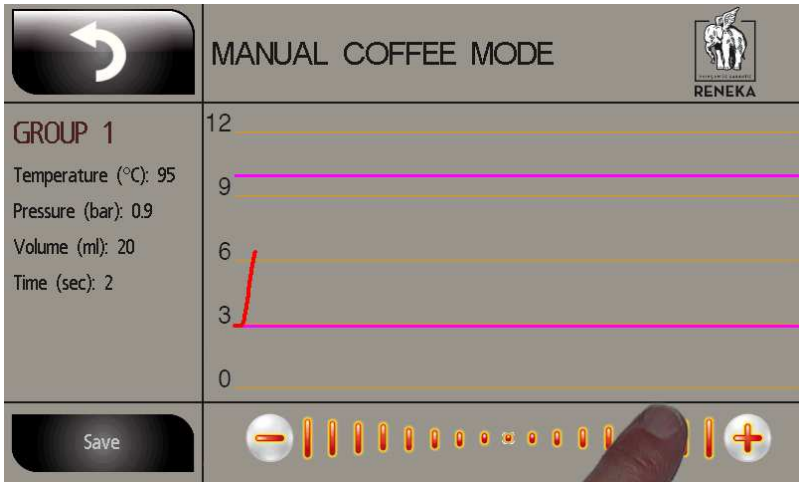
Anmerkung: *Bitte stellen Sie vor der Programmierung sicher, dass der mit Kaffee gefüllte Siebträger in die Brühgruppe eingesetzt ist.*

- **Wählen Sie "GRUPPE 1" (unten links) oder "GRUPPE 2" (rechts unten)**

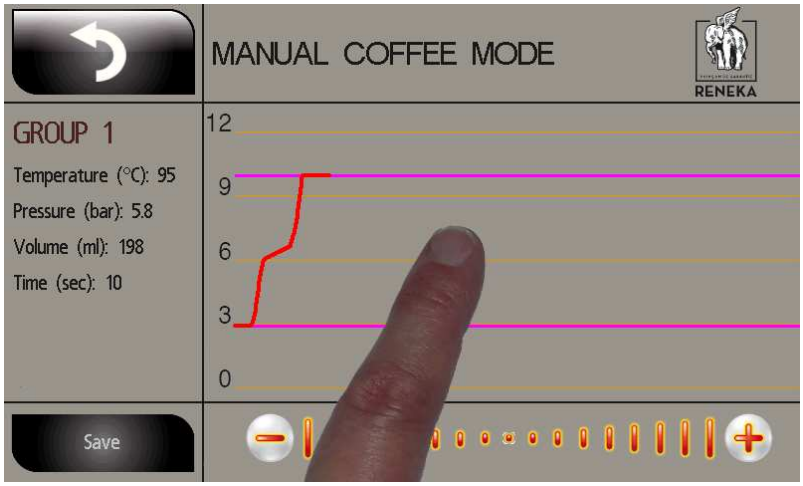
- **TIPPEN SIE AUF DIE MITTE DER ANZEIGE, UM DIE EXTRAKION ZU STARTEN**



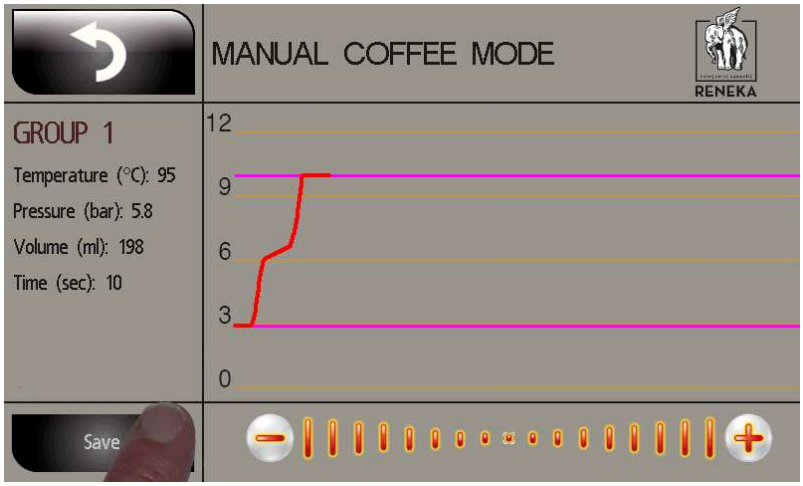
- **BENÜTZEN SIE DEN SCHIEBEREGLER – ODER + UM IHR DRUCKPROFIL ZU ERSTELLEN**



- **TIPPEN SIE ERNEUT AUF DIE ANZEIGE, SOBALD DIE GEWÜNSCHTE EXTRAKTION ERREICHT IST**



- **UM DIESES DRUCKPROFIL ZU SPEICHERN, DRÜCKEN SIE DIE “SPEICHERN”-TASTE**

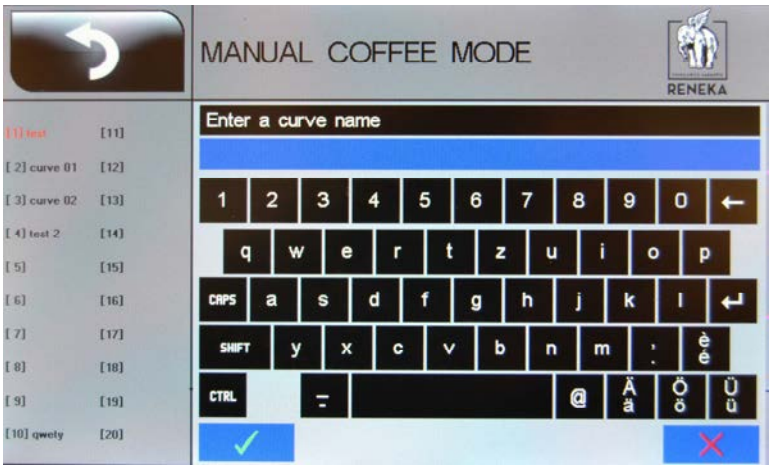


- **WÄHLEN SIE EINE DATEINUMMER (die ausgewählte Nummer wird rot angezeigt)**

Anmerkung: *Sie können bis zu 20 Dateien speichern*

- **GEBEN SIE EINEN KURVEN NAMEN**

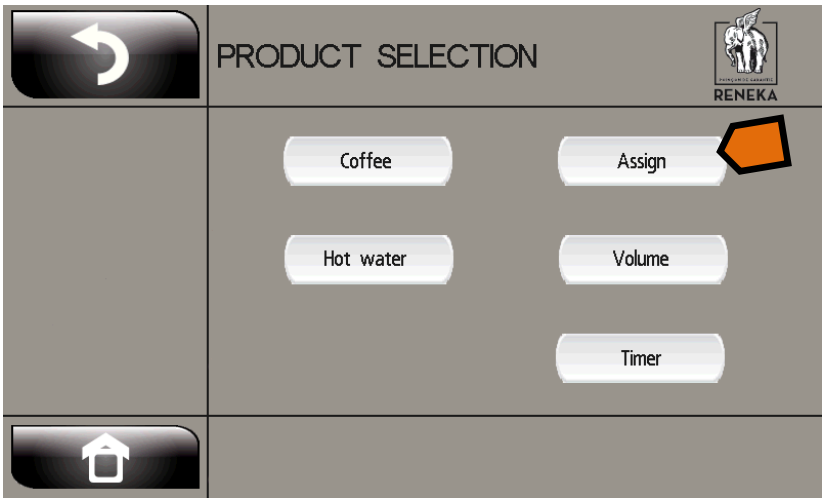
Das Druckprofil ist nun gespeichert und kann jeder Kaffee Taste zugeordnet werden.



- **SPEICHERN MIT DER ✓ TASTE**

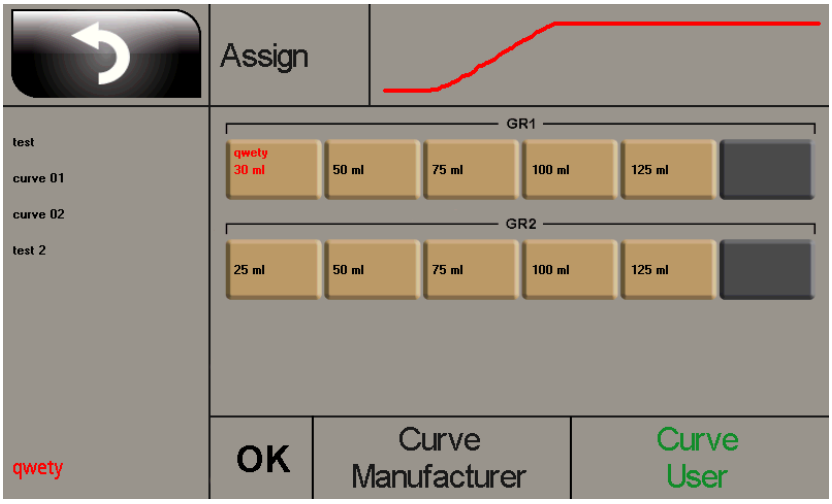
- **UM EIN DRUCKPROFIL EINER TASTE ZUZUORDNEN, GEHEN SIE INS HAUPTMENÜ UND WÄHLEN "DOSIERUNG"**

- **WÄHLEN SIE "ZUORDNEN"**



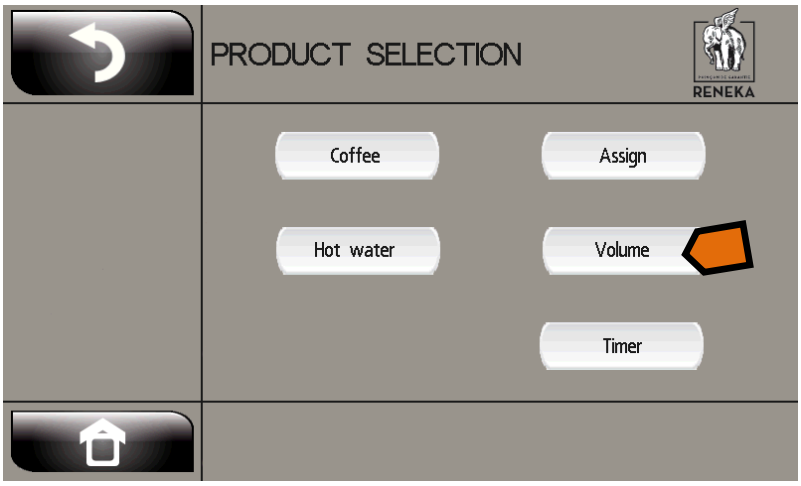
- **AUF DER LINKEN SEITE SIND DIE VERSCHIEDENEN DRUCKPROFILE AUFGELISTET**

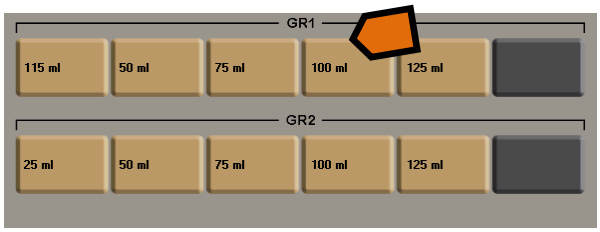
Wählen Sie eine oder mehrere Dateien (Farbe wird rot und die Kurve wird dargestellt). Dann können Sie eine oder mehrere Tasten der GR1 (Kaffee Brühkopf links) und GR2 (Kaffee Brühkopf rechts) wählen. Die ausgewählte Kaffee Taste wird rot angezeigt. Ein Profil kann für jede Kaffeedosis definiert werden. Drücken Sie "OK" um Ihre Einstellungen zu speichern.

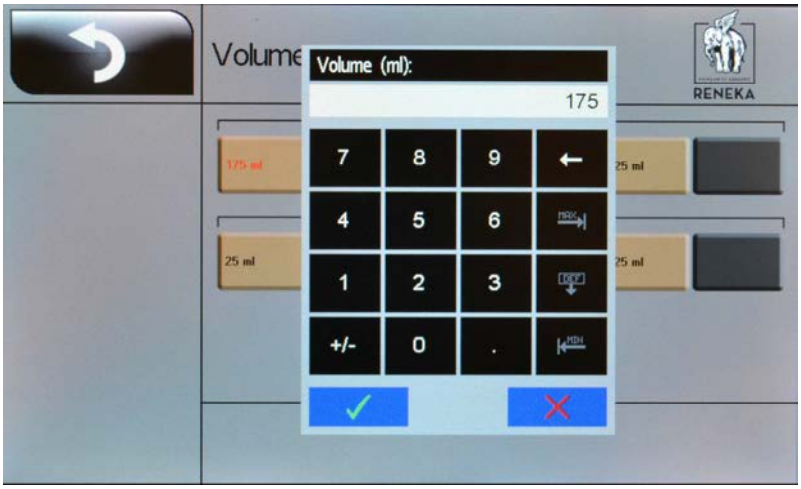


ÄNDERUNG DES VOLUMENS:

Wählen Sie “Volumen” auf der Anzeige und dann die Kaffee Taste die Sie ändern möchten. Nun können Sie den gewünschten Wert einstellen.







TIMER: DIE GLEICHE PROZEDUR KANN MIT DEM TIMER GEMACHT WERDEN.

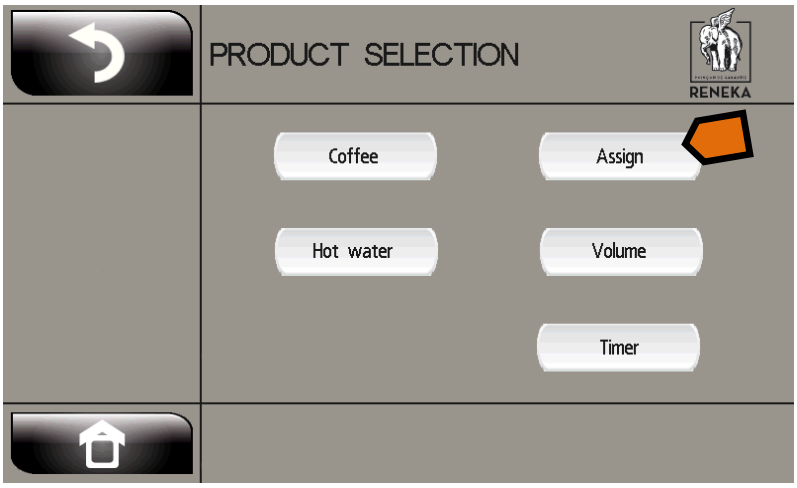
Dies ist nur ein Kontrollinstrument für den Barista. Der Barista kann eine bestimmte Zeit oder Toleranz für die Extraktion einstellen (+/- Sekunden).

Anmerkung: *Diese Funktion kann über “KONFIG” – “Einstellungen” – “Brühzeit”*

3.5.3. Alternative Programmierung des Druckprofils – PRODUKTIONSEINSTELLUNGEN
WICHTIG: DIE PRDUKTIONSEINSTELLUNGEN STEHEN ENDE 2014 ZUR VERFÜGUNG

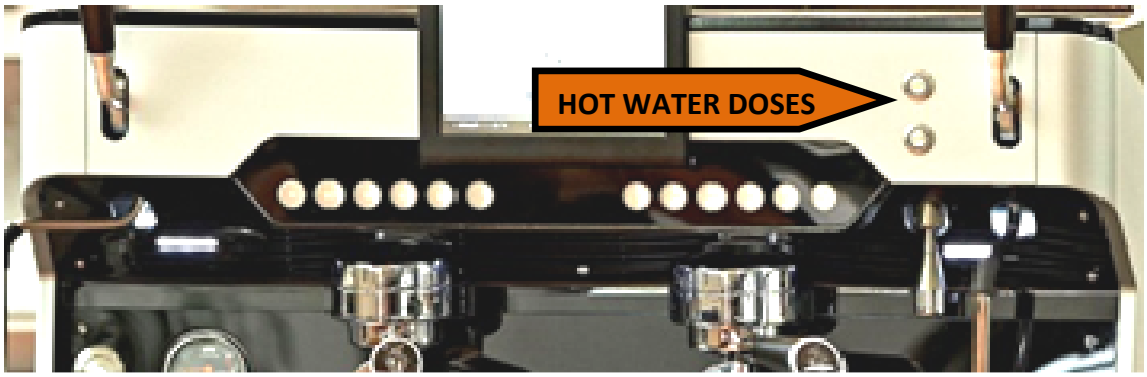
Die Voreinstellung “Kurve Hersteller” kann auch verwendet werden, um ein Druckprofil für jede Kaffee Taste zu definieren.

- **WÄHLEN SIE “ZUORDNEN”**



- **WÄHLEN SIE “KURVE HERSTELLER”**

3.6. HEISSWASSER DOSIERUNG – PROGRAMMIERUNG VOLUMEN & TEMPERATUR



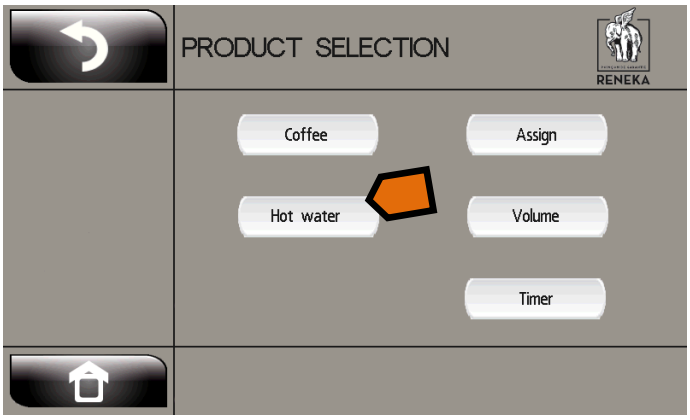
4 verschiedene Temperaturen und 4 verschiedene Volumen für Heisswasser können gewählt werden.

2 Dosen pro Tasten:

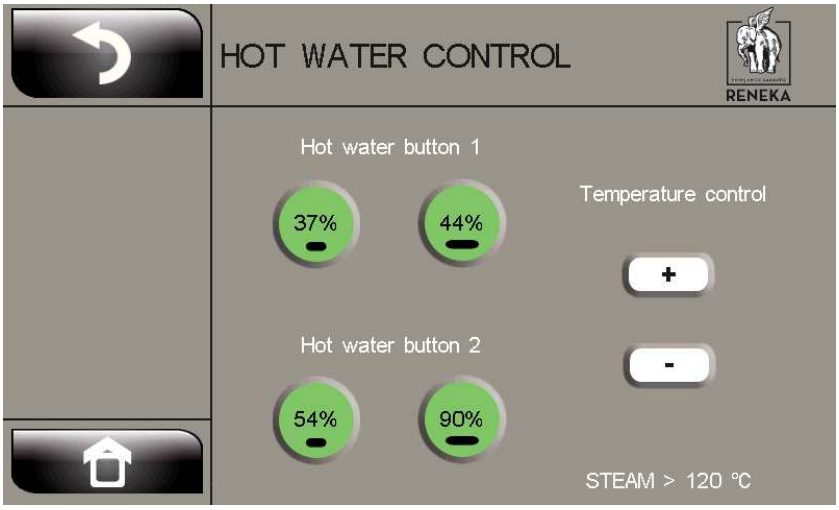
- Kurzes Drücken (<1sec) → Erste Dosis
- Langes Drücken (>1sec) → Zweite Dosis

ÄNDERUNG DER DOSIERUNG

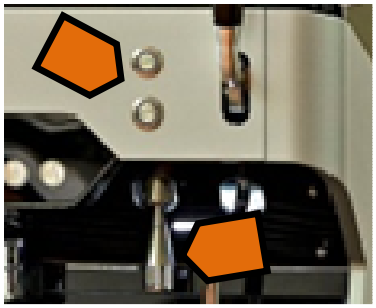
WÄHLEN SIE "HEISSWASSER"



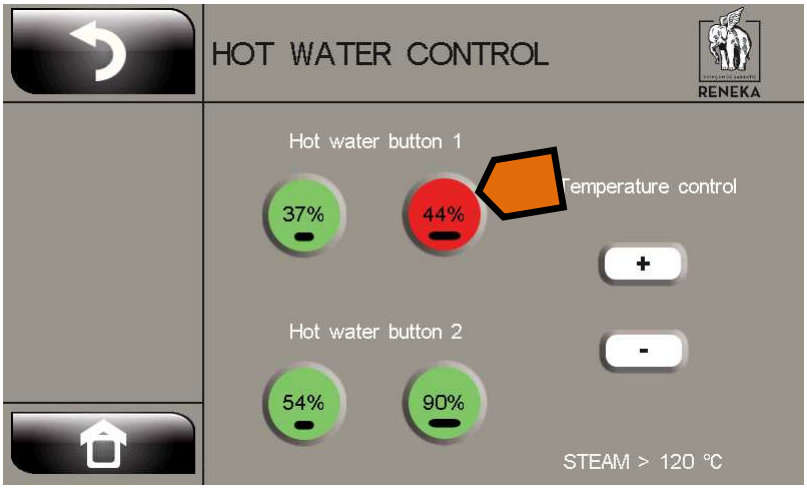
Anmerkung: *Die Änderung der Heisswasser Dosen erfolgt in 2 Schritten:*
1: Einstellung der Temperatur
2: Einstellung des Volumens



- **STELLEN SIE EINE TASSE UNTER DEN HEISSWASSERAUSLAUF**
- **DRÜCKEN SIE EINE DER ZWEI HEISSWASSER TASTEN** (KURZES ODER LANGES DRÜCKEN)



- **EINES DER VIER ICONS WIRD ROT UND HEISSES WASSER BEGINNT ZU FLIESSEN.**



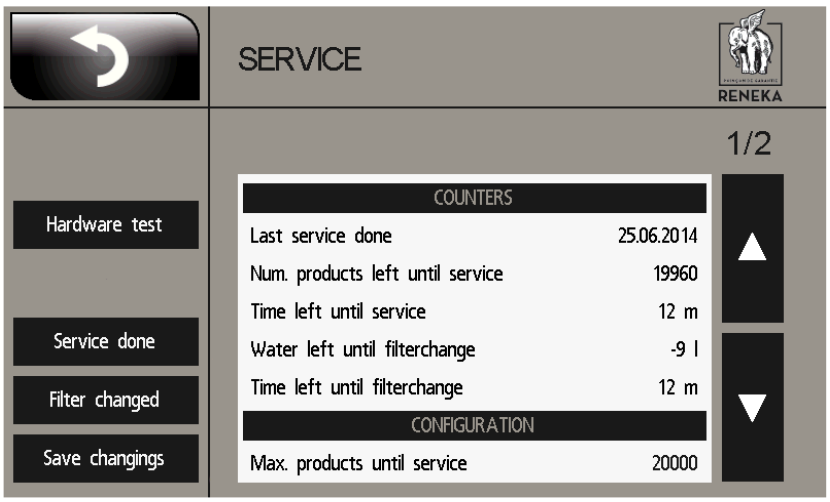
- **ÄNDERN SIE DIE TEMPERATUR ÜBER DIE +/- TASTEN (+ = WÄRMER / - = KÄLTER)**
  Anmerkung: *Stellen Sie sicher dass sich das Thermometer direkt unter dem Heisswasserauslauf und nicht in der Tasse befindet.*

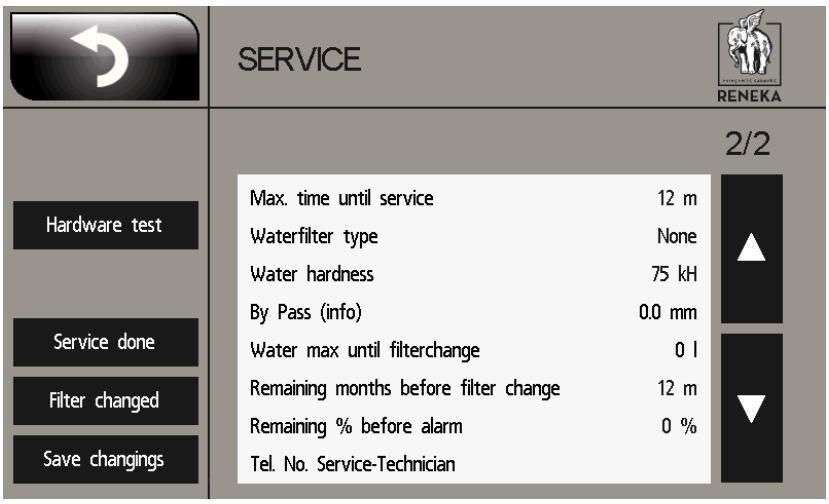
- **WENN DIE GEWÜNSCHTE TEMPERATUR ERREICHT IST, DRÜCKEN SIE DIE HEISSWASSER TASTE ERNEUT UM DIE EINSTELLUNG ZU SPEICHERN.**
- **FOLGEN SIE DER GLEICHEN PROZEDUR UM DAS VOLUMEN EINZUSTELLEN** (ohne erneut die Temperatur einstellen zu müssen)

3.7. SERVICE

- **WÄHLEN SIE DAS "SERVICE" ICON**

Die Service Einstellung ist selbsterklärend.
Die Service Details können angeschaut, jedoch nur mit dem Techniker Passwort (Ebene 3) geändert werden.





3.8. REINIGUNG

Automatisches Brühkopf Reinigungsprogramm.

- **WÄHLEN SIE DAS ICON “REINIGUNG” IM HAUPTMENÜ**
- **WÄHLEN SIE DIE TASTE “REINIGUNG” FÜR DIE GEWÜNSCHTE BRÜHGRUPPE**

- **FOLGEN SIE DEN INSTRUKTIONEN**

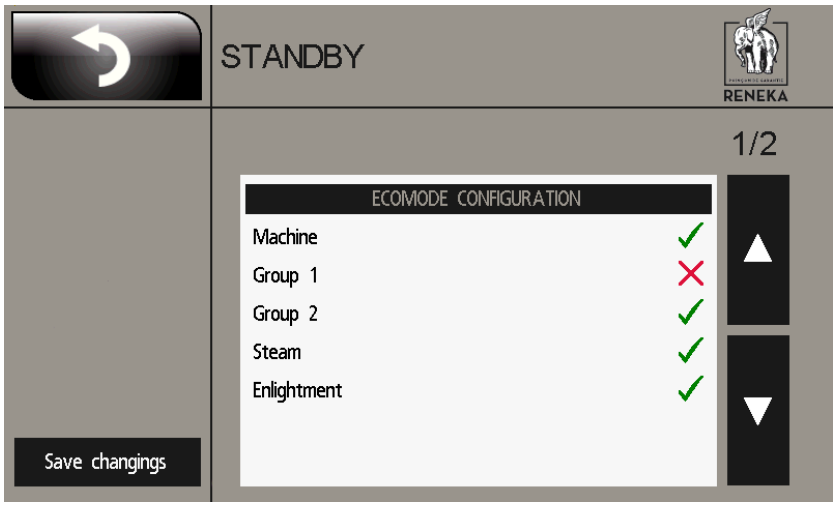
- **DER PROZESS DAUERT 250 SEKUNDEN UND KANN JEDERZEIT GESTOPPT WERDEN**

3.9. STANDBY - ECO MODUS

Ihre Espressomaschine R80 ist mit einem ECO-Modus ausgestattet. Dies ermöglicht die Kaffeemaschine in den ECO-Modus zu schalten, indem die komplette Maschine oder nur ausgewählte Boiler auf 80°C geschalten werden. Die Beleuchtung kann auch ausgeschaltet werden.

3.9.1. Manuelle Einstellungen

- **WÄHLEN SIE DAS ICON "ECO" IM HAUPTMENÜ**



- **WÄHLEN SIE DIE MODULE, DIE SIE IN DEN ECO-MODUS SCHALTEN MÖCHTEN**
- **UM DIE KOMPLETTE MASCHINE IN DEN ECO-MODUS ZU SCHALTEN, WÄHLEN SIE "MASCHINE"**

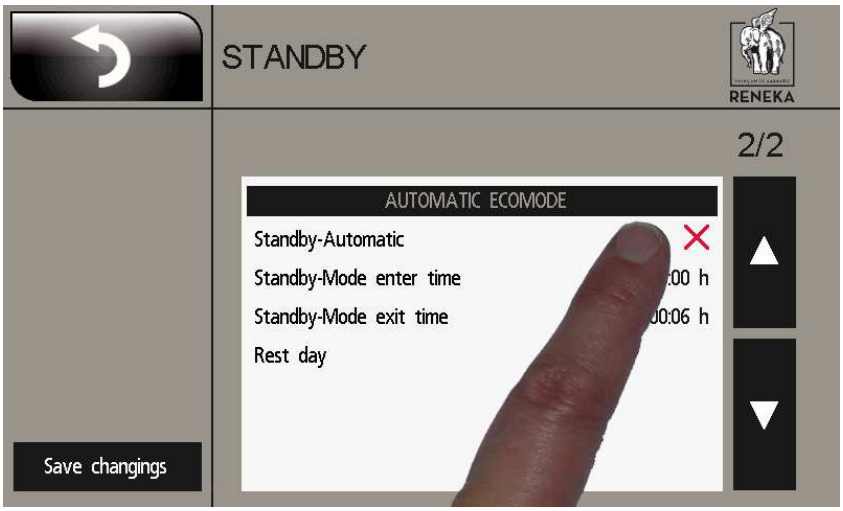
Anmerkung: *Wenn Sie eine Änderung vornehmen, muss diese mit der Taste "Einstellungen speichern" bestätigt werden*

✗ **= Eco-Modus** ✓ **= Normaler Modus**

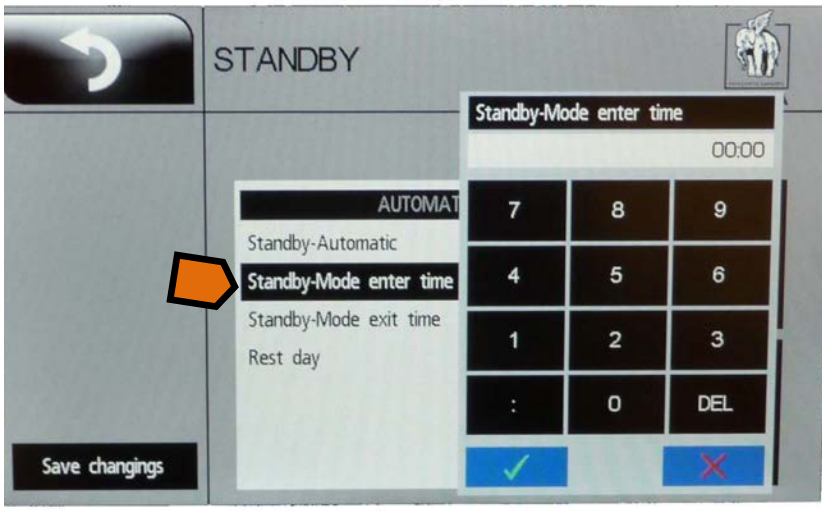
3.9.2. Programmierbare Einstellungen

Die Maschine kann so programmiert werden, dass sie automatisch in den ECO-Modus schaltet.

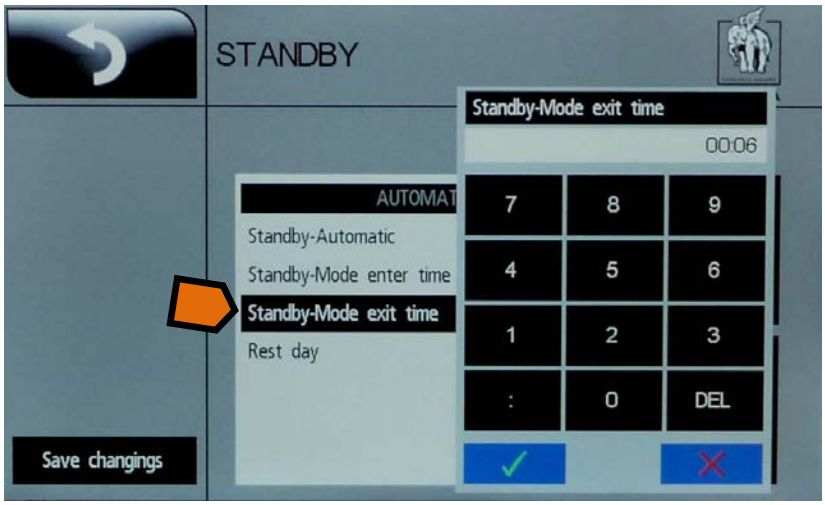
- **WÄHLEN SIE "STANDBY-AUTOMATIK"**



- **WÄHLEN SIE “STANDBY-MODUS EINSCHALTEN”** (Um diese Zeit schaltet die Maschine in den ECO-Modus)

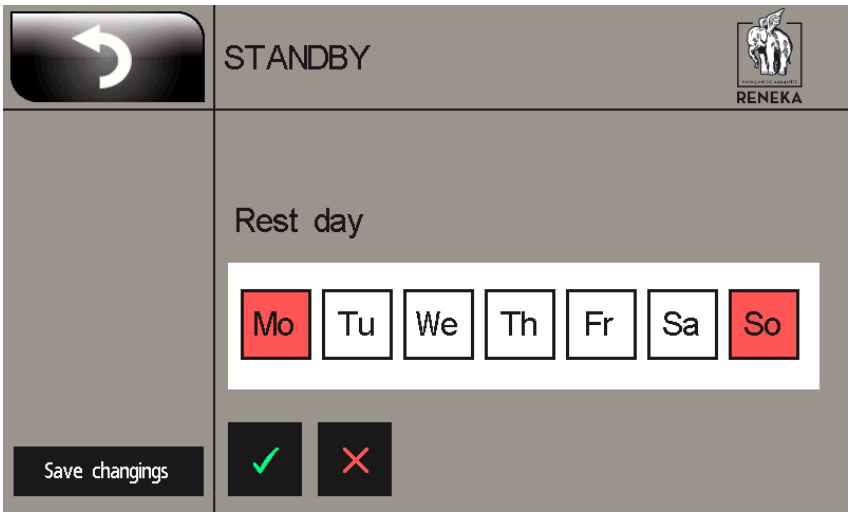


- **WÄHLEN SIE “STANDBY-MODUS AUSSCHALTEN”** (Um diese Zeit schaltet die Maschine in den normalen Modus)

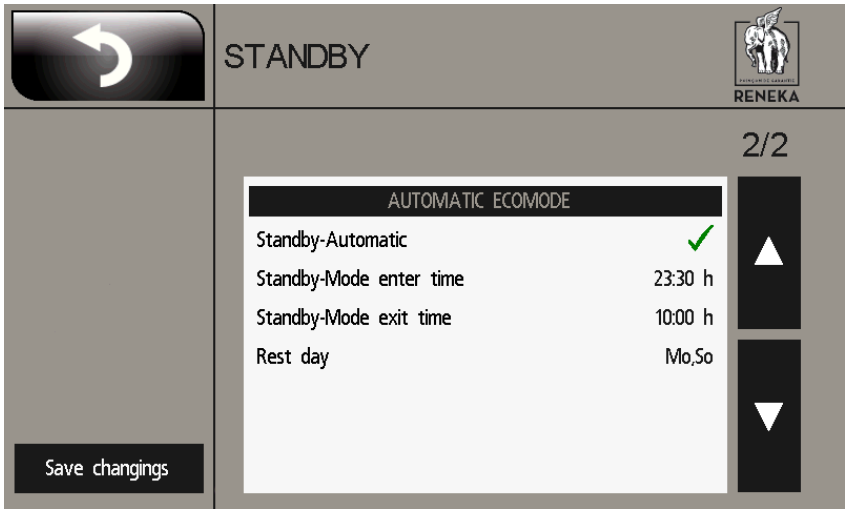


- **WÄHLEN SIE DIE TAGE AN DENEN SICH DIE MASCHINE IN DEN ECO-MODUS SCHALTEN SOLL**

Rote Felder bedeuten, dass sich die Maschine den ganzen Tag im ECO-Modus befindet.
Weisse Felder bedeuten, dass sich die Maschine nur für bestimmte Stunden im ECO-Modus befindet.

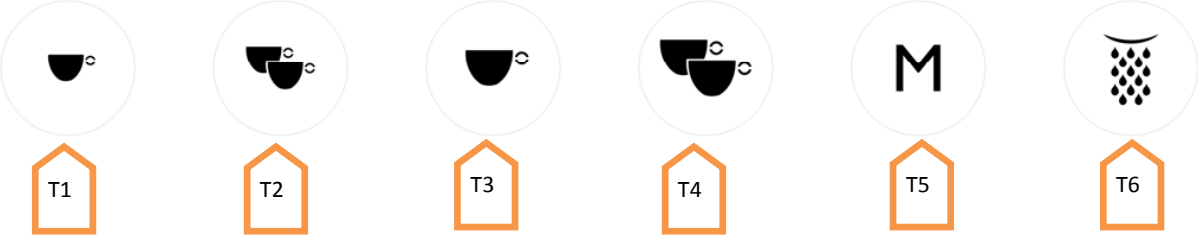


Ihre Kaffeemaschine ist nun für den automatischen ECO-Modus konfiguriert.



- **SPEICHERN SIE DIE ÄNDERUNGEN MIT DER TASTE “ÄNDERUNGEN SPEICHERN”**

1. Zubereitung eines Espresso



T1 = 1 Espresso Tasse
T2 = 2 Espresso Tassen
T3 = 1 grosse Tasse
T4 = 2 grosse Tassen
T5 = 'MANUELL' Taste (programmierbar)
T6 = SPÜLUNG (programmierbar)

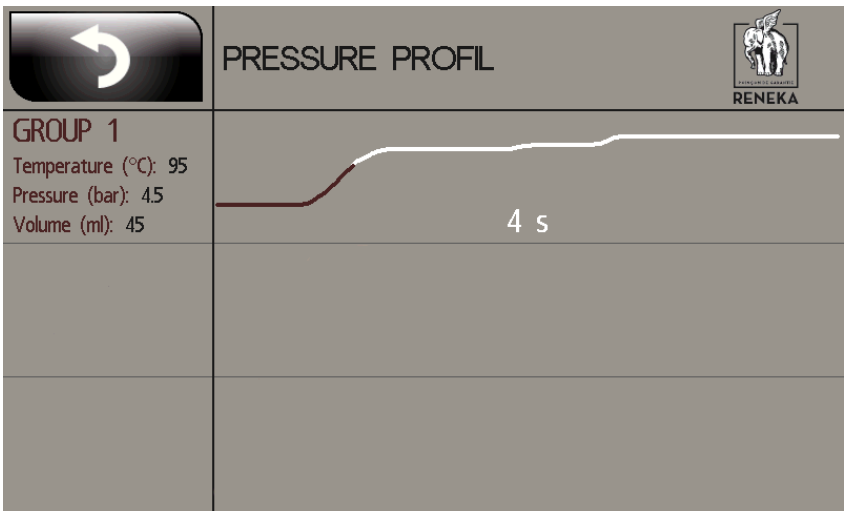
Sie haben 3 verschiedene Möglichkeiten einen Espresso zuzubereiten:

- Über die programmierbaren Dosis Tasten (T1 – T2 – T3 – T4)
- Über die ON/OFF Taste (T5 "M") – mit einem vorprogrammierten Druckprofil
- Direkt über den Bildschirm für ein manuelles Volumen und Druckprofil

1.1. PROGRAMMIERBARE DOSIS TASTEN (T1 – T2 – T3 – T4)

- **FÜLLEN SIE DIE GEEIGNETE DOSIS KAFFE IN DEN FILTER**
- **SÄUBERN SIE DEN BRÜHKOPF** mit der Taste "T6"
- **EINSETZEN DES SIEBTRÄGERS** in den Kaffee Brühkopf
- **WÄHLEN SIE DIE GEWÜNSCHTE DOSIS** (T1 OR T2 OR T3 OR T4).

Sobald Sie die gewünschte Kaffee Taste gedrückt haben, erscheint der folgende Bildschirm:

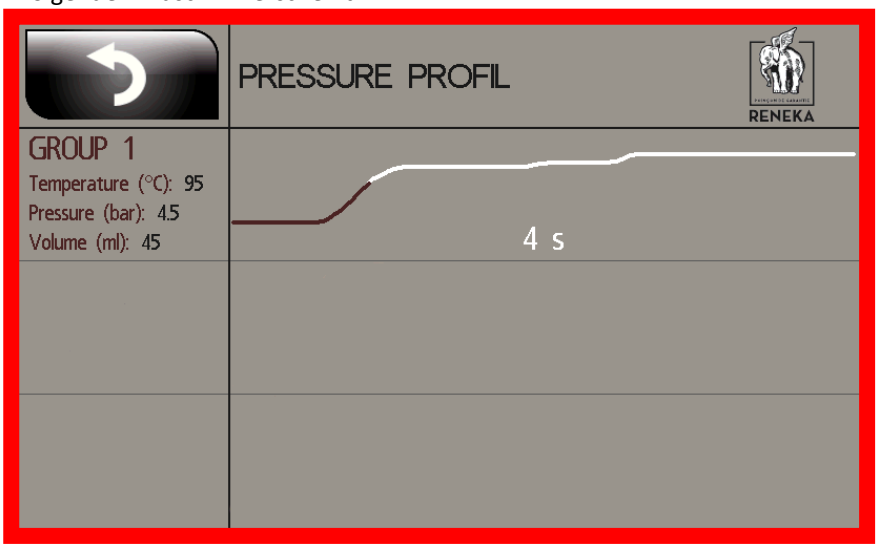


Anmerkung: *Der Fortschritt des Druckprofils während des Kaffeeausgabezyklus, sowie die Extraktionszeit und das Volumen werden angezeigt*

1.2. ON/OFF TASTE (T5 “M”) – MIT VORPROGRAMMIERTEM DRUCKPROFIL

- **FÜLLEN SIE DIE GEEIGNETE DOSIS KAFFE IN DEN FILTER**
- **SÄUBERN SIE DEN BRÜHKOPF** mit der Taste “T6”
- **EINSETZEN DES SIEBTRÄGERS** in den Kaffee Brühkopf
- **WÄHLEN SIE DIE TASTE T5 “M”**, um die Extraktion zu starten

Folgender Bildschirm erscheint:



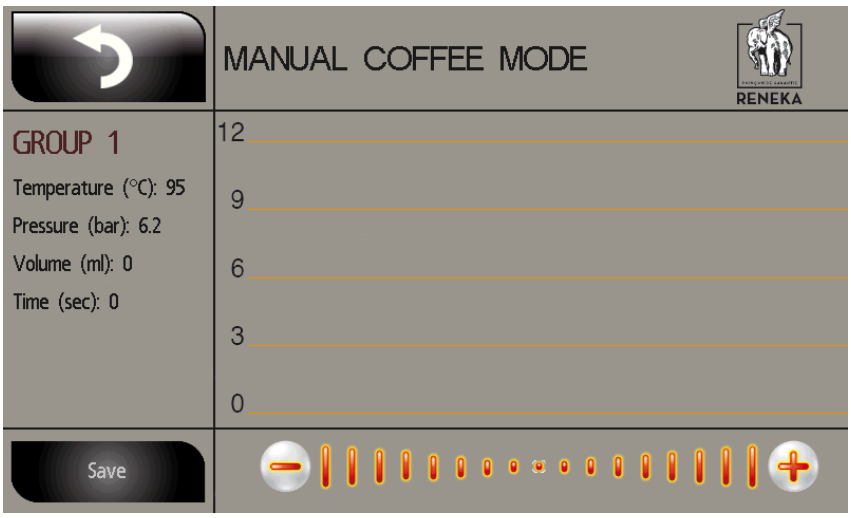
- **WÄHLEN SIE ERNEUT DIE TASTE T5 “M”**, um die Extraktion zu stoppen

Anmerkung: *Der Fortschritt des Druckprofils während des Kaffeeausgabezyklus, sowie die Extraktionszeit und das Volumen werden angezeigt.*

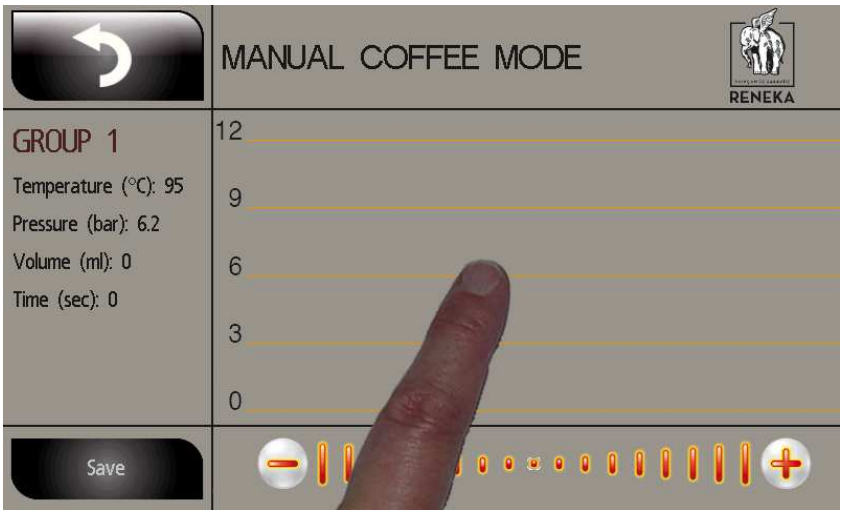
1.3. DIREKT ÜBER DEN BILDSCHIRM FÜR EIN MANUELLES VOLUMEN UND DRUCKPROFIL

- **WÄHLEN SIE “GRUPPE 1” (unten links) OR “GRUPPE 2” (unten rechts)**

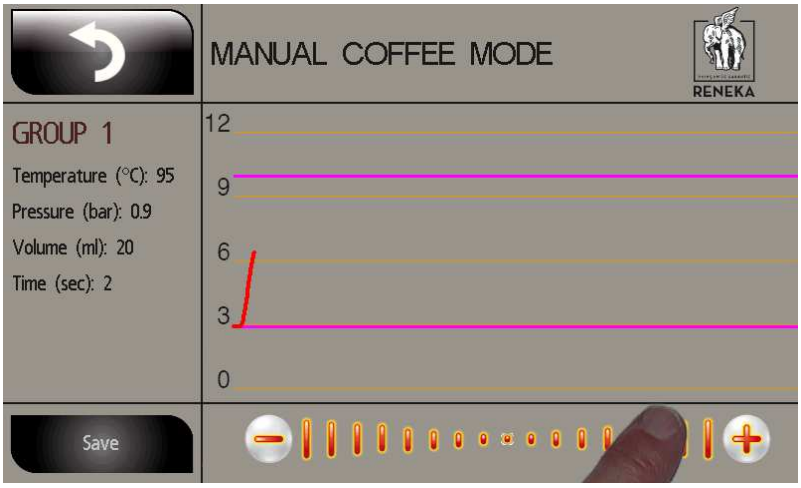
Folgender Bildschirm erscheint:



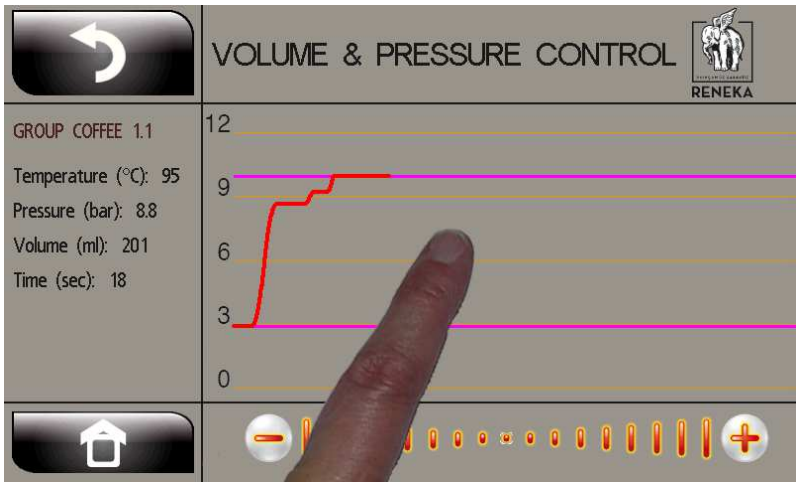
- **FÜLLEN SIE DIE GEEIGNETE DOSIS KAFFE IN DEN FILTER**
- **SÄUBERN SIE DEN BRÜHKOPF** mit der Taste “T6”
- **EINSETZEN DES SIEBTRÄGERS** in den Kaffee Brühkopf
- **TIPPEN SIE AUF DIE MITTE DER ANZEIGE, UM DIE EXTRAKION ZU STARTEN**



- **BENÜTZEN SIE DEN SCHIEBEREGLER – ODER + UM IHR DRUCKPROFIL ZU ERSTELLEN**



- **TIPPEN SIE ERNEUT AUF DIE ANZEIGE, SOBALD DIE GEWÜNSCHTE EXTRAKTION ERREICHT IST**



- **SIE KÖNNEN DIESES DRUCKPROFIL SPEICHERN. SIEHE ABSCHNITT "5.4.2."**

2. Dampfhebel

Es gibt 2 Möglichkeiten für die Dampferzeugung:

- **BEWEGEN SIE DEN HEBEL NACH OBEN (HEBEL MUSS GEDRÜCKT WERDEN) IN DIE ENDPOSITION: MAXIMALE LEISTUNG STEHT ZUR VERFÜGUNG**
- **WENN DIE MILCH IHRE FINALE TEMPERATUR ERREICHT HAT, DEN HEBEL LOSSLASSEN; DER DAMPFHEBEL BEWEGT SICH AUTOMATISCH ZURÜCK IN DIE AUSGANGSPOSITION (MITTELSTELLUNG UND STOPPT**
- **DURCH ZIEHEN DES DAMPFHEBELS NACH UNTEN KANN DIE DAMPFKRAFT SCHRITTWEISE ANGEPASST WERDEN**

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN VON RENEKA

Garantie:

Reneka International,
Parc d'activités du Rosenmeer - BP 11 Rosheim - 67218 Obernai Cedex – France,
räumt während einer Laufzeit von 12 Monaten ab dem Datum der Lieferung an den Benutzer eine Garantie für die mit der Marke RENEKA versehenen Ausrüstungen im Hinblick auf Fabrikationsfehler ein.
Die Garantie besteht aus der kostenlosen Ersetzung und Reparatur schadhafter oder im Anschluss an einen Fabrikationsfehler nicht verwendbarer Elemente oder Ausrüstungen.

Garantieausschluss:

Die allgemeinen Garantiebedingungen gelten nicht für Teile, die auf normalem Wege durch Abnutzung beeinträchtigt werden, wie Ventil-/Hahndichtungen, Bedienungstastaturen und Siebträgerdichtungen und allgemein gegen die Beschädigung die durch Kalk erfolgt sind, sowie den Verlusten und Diebstählen der Zubehörteile.

Verpflichtung des Vertragshändlers:

Der Vertragshändler muss den gehörig ausgefüllten Garantieschein mit der handschriftlichen Unterschrift des Vertragshändlers und des Benutzers binnen 15 Tagen nach der Installation zurücksenden, damit die Garantiebedingungen aufrechterhalten werden können.

Einschränkungen:

Die allgemeinen Garantiebedingungen enden, falls:
- die Ausrüstungen aufgrund einer Mißachtung der im Betriebshandbuch angegebenen Benutzungs- und Wartungsbedingungen beeinträchtigt werden.
- Beeinträchtigungen im Anschluss an Eingriffe durch eine Person oder eine Einrichtung eintreten, die nicht dem Vertriebsnetz von RENEKA angehören bzw. von diesem Vertriebsnetz nicht zugelassen wurden.
- es sich bei den eingesetzten Ersatzteilen nicht um Originalteile von RENEKA handelt.
- die Beeinträchtigungen auf einer Verkalkung beruhen.
- die Beeinträchtigungen durch externe Elemente verursacht werden wie Überspannung, Blitzschlag, Überschwemmung oder Brand.

Haftung:

Reneka International wird von der Haftung und sämtlichen Verpflichtungen bei Unfällen beliebiger Art entbunden, die aufgrund bzw. während der Benutzung der gelieferten Produkte aus beliebigem Grund oder im Anschluss an derartige Gründe verursacht werden können.

Mögliche Defekte oder Reparaturverzögerungen verleihen dem Käufer keineswegs das Recht auf Rückerstattung der Schäden und Betriebskosten.
Gutachterkosten gehen zu Lasten des Käufers.

Die Bestimmungen dieser Garantie ergänzen die gegenüber dem Käufer vorgeschriebenen gesetzlichen Gewährleistungen, welche versteckte Fehler oder Mängel in Übereinstimmung mit Artikel 1641 und folgende des Code Civil abdecken.

Bei einem Streitfall zwischen dem Käufer und Reneka International sind alleine die Gerichte zu STRASSBURG (Fr
zuständig.

CHECKING FORM

Date Datum	
Type & N°	
Tension Voltage Spannung	V
Puissance Totale reglage usine - à regler* Total Power factory setting - to adjust* Total Leistung Werkseinstellung - einzustellen*	3500 W *
Temperature chaudière Eau chaude / vapeur Boiler temperature Steam / Hot water Kaffee Kessel Temperatur Dampf / HW	°C
Temperature chaudière café groupe 1 Boiler temperature coffee boiler Group 1 Kaffee Kessel Temperatur Gruppe 1	°C
Temperature chaudière café groupe 2 Boiler temperature coffee boiler Group 2 Kaffee Kessel Temperatur Gruppe 2	°C
Temperature chaudière café groupe 3 Boiler temperature coffee boiler Group 3 Kaffee Kessel Temperatur Gruppe 3	°C

*Total power adjusted to 3500W. The installer can (if necessary) set the power according to the network setting in the CONFIGURATION MENU of the machine.

ACCESSORIES

Designation	Ref. N°	Qtt
Ens. Coupe 1 tasse - poignée chromée 1 cup filter holder - chromed 1 Tasse Siebträgereinheit - Verchromt	**9004855**	
Ens. Coupe 2 tasses - poignée chromée - Micro Sieve 2 cups filter holder - chromed - Micro Sieve 2 Tassen Siebträgereinheit - Verchromt - Micro Sieve	**9004856**	
Kit de nettoyage Cleaning set Reinigungs Set		
Notice d'utilisation Using manual Benützer Anleitung		