LIFE

Bedienungsanleitung Espresso Maschine

Nr : 9200800 – 052012

INHALTSVERZEICHNIS

Konformitätserklärung CE 2
Wasserdruckpruefungsbescheinigung 3
Einleitung 4
- Technik 4
- Empfehlung und Sicherheit 4
- Verwendung von Enthärtetem Wasser 5

LIFE Daten 6
- Gesamtansicht 6
- Technische Daten 7

Allgemeine Daten 8
- Programmierung der Dosierungen 12
- Einstellung für die „SENSITIVE BREWING“ 13
- Fehlermeldungen und Beschreibung 14
- Ratschläge 15

Reinigung und Pflege 16
Allgemeine Garantiebedienungen von Reneka 19
Prüfungsbescheinigung 20

Reneka international France - www.reneka.com - Tel. +33 388 494 050

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

MOSAIC 1, MOSAIC BISTRO, MOSAIC BARISTA
HP
VIVA 1, VIVA 2, VIVA 3
LIFE 1, LIFE 2, LIFE 3
STREAMLINE 2, STREAMLINE 3

Objet ce 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 01/01/2009

Gérant
Technical Director
technischer Direktor

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 Wasserdruckprüfung von 2.6 Bar entsprechend den Vorschriften von Paragraph 9.4 der TRD 801 unterzogen worden ist.

Rosheim, 1 Januar 2009

Gérant
Technical Director
Technischer Leiter

RENEKA

EINLEITUNG

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 !

TECHNIK

Unser Ziel
Beste Werkstoffe und beste Technik für höchste Zufriedenheit unserer Kunden.
Wärmeaustauschsystem
Dieses erlaubt das sofortige Heizen von Kaltwasser für die Zubereitung des Kaffees über ein Spezialverfahren, das Qualität und Zuverlässigkeit gewährleistet.
Interne Struktur
Unabhängig von der Größe der Tassenablage ist eine permanente Lüftung gewährleistet. Es ist ein Wärmeschutz der Elektronik und des Motorpumpenaggregats gewährleistet.
Elektronik
Diese erlaubt die Ausführung der Hauptbedienfunktionen der Maschine.

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“ (aus) 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 5° 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.

GESAMTANSICHT

1 Verstellbarer Fuss

2 Dampfdüse

3 Heisswasserdüse

4 Dampfknopf

5 Heisswasserknopf

6 Brühgruppe

7 Siebträger

8 Doppelmanometer : Kesseldruck und Pumpendruck

9 Hauptschalter

10 Abtropfschale

11 Bedientastaturen

12 Barista Steam

13 LCD Display

RENEKA

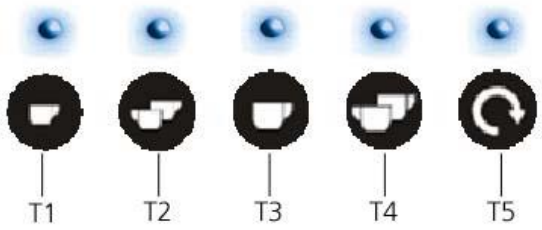
TECHNISCHE DATEN

		VIVA		
		1 Gruppig	2 Gruppig	3 Gruppig
Elektrizität	Versorgung-Spannung	230V / 50Hz	230V / 50Hz 400V / 50Hz	230V / 50Hz 400V / 50Hz
	Heizelement (230 V Wechselstrom)	2100W	3100W	4000W
	Heizelement (400 V Drehstrom)	X	3800W	6000W
	Max installierte Leistung (230 V Wechselstrom)	2300W 10,5 Amp	3300W 14,5 Amp	4200W 18,5 Amp
	Max installierte Leistung (400 V Drehstrom)	X	4000W 6,5 Amp / Phasig	6200W 10 Amp / Phasig
Volumen	Kessel (total)	5,8 L	10 L	16,5 L
	Heisswasser Volumen	4,8 L	7,5 L	12 L
Dimensionen	Breite (mm)	430	710	940
	Tiefe (mm)	510	510	510
	Höhe (mm)	510	510	510
	Gewicht (kg)	42	60	80
Spezielle Funktionen	Barista Steam	OPTION	OPTION	OPTION
	Prog. Heisswasser Ausgabe mit Verschneidung + auto. Entleerung	JA	JA	JA
	ECO modus	JA	JA	JA
	Timer Funktion Starten und Prog. ECO Modus	JA	JA	JA

RENEKA

ALLGEMEINE CHARACTERISTIKEN

1. Bedientastatur



T1 = Taste 1 kleiner Kaffee
T2 = Taste 2 kleine Kaffees
T3 = Taste 1 großer Kaffee
T4 = Taste 2 große Kaffees
T5 = „Manuelle“-Taste

2. Kaffeezubereitung

BEDINGUNGEN FÜR DIE ZUBEREITUNG EINES ESPRESSOS

Der Kaffee

Um einen guten Kaffee zu erhalten, ist es notwendig:

- Frischen Kaffee zu verwenden, der direkt vor der Zubereitung gemahlen wird.
- Eine geeignete Körnung zu haben.
- Eine gute Kaffeedosierung zu haben.

Die Temperatur

- Die Tassen müssen warm (40°C) sein. Stellen Sie diese auf der Tassenablage ab, ohne sie mit einem Tuch zu bedecken! Den Kaffee sofort nach der Zubereitung servieren.

1

Die angemessene Kaffeedosis in den Filter geben. Den gemahlenen Kaffee andrücken. Eventuelle Kaffeerückstände auf dem Filterrand mit der Handfläche abstreifen.

2

Den Filterträger auf der Brühgruppe einsetzen. Die Tasse unter die Ausgusstüllen stellen. Gewünschte Dosierung wählen.

Der Zyklus kann jederzeit wie folgt unterbrochen werden durch Betätigung der gewählten Taste.

Der Filterträger muss (nach dem Entfernen des Kaffeesatzes) bis zu nächsten Kaffeezubereitung in der Brühgruppe eingesetzt bleiben, damit die Wärme erhalten bleibt.

Achtung : Morgens oder nach einer längeren Stillstandszeit die Dampf- und Heißwasserhähne öffnen und anschließend auf jeder Brühgruppe einen Kaffeezyklus im Leerlauf starten, um die Temperaturen zu stabilisieren und die Maschine zu entleeren.

3. Heisswasserzubereitung

Ein Glass unter den Heisswasser Ausguss stellen.
Auf die Taste drücken um den Zyklus zu beginnen.
Der Zyklus läuft automatisch durch.

Die Teewasser Taste ist über dem Heisswasser Auslauf positioniert.

2 programmierbare Wassermengen ausgestattet :
- kurzer Impuls (<1sec) → Erste Dosiermenge
- langer Impuls (>1sec) → Zweite Dosiermenge

4. Dampf

Bedienung

- Das Dampfrohr in Richtung zur Abtropfschale drehen.
- Den Hahn leicht öffnen, um die Kondensation entweichen zu lassen.
- Das Dampfrohr in den Behälter tauchen und den Dampfknopf betätigen.

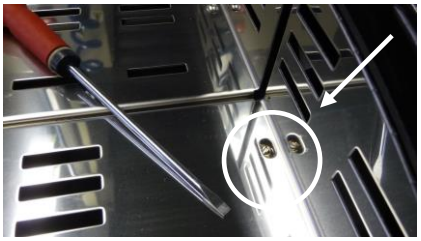
Die Dampfdüse muss nach jedem Gebrauch unbedingt mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden.

5. Barista Steam (Emulsion/Dampf) :

Um eine optimale Funktion des Reneka Barista Steams zu gewährleisten, empfehlen wir nur Milch mit der optimalen Temperatur von 5°C zu verwenden.

Milchschaum Einstellung

Die Sämigkeit der Milchschaum kann mit der Schraube verändert werden (siehe bild).
Schraube im Uhrzeigersinn drehen: Feineren Schaum.
Schraube gegen den Uhrzeigersinn drehen: Gröberen Schaum.



Milchschaum Modus

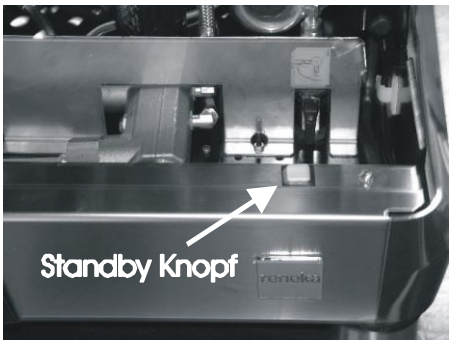
- Den Barista Steam Entlüften durch drücken der Dampftaste (2 Sekunden).
- Einen Behälter mit Kühler Milch (2°C bis 7°C) unter den Barista Steam stellen.
- Den Zyklus starten (Druck auf die Dampftaste bis zum Start des Zyklus).
- Der Programm stoppt automatisch sobald die Programmierte Temperatur erreicht ist.

Dampf Modus

- Den Barista Steam entlüften durch drücken der Dampftaste (2 Sekunden)
- Die zu erhitzende Lösung unter den Barista Steam stellen.
- Den Zyklus starten (Druck auf die Dampftaste bis zum Start des Zyklus).
- Das Programm stoppt automatisch sobald die Programmierte Temperatur erreicht ist.

6. Standby-Modus

Ihre Reneka-Kaffeemaschine ist für Ökobetrieb mit einem „Standbyknopf“ (rechts unter der Abtropfschale) ausgestattet. Er erlaubt es, die Maschine in den Standby-Modus zu bringen und senkt die Temperatur des Heizkessels von 122°C auf 80°C.
Bemerkung : Der Standby-Modus kann automatisch aktiviert werden mittels der Maschinen Programmierung.



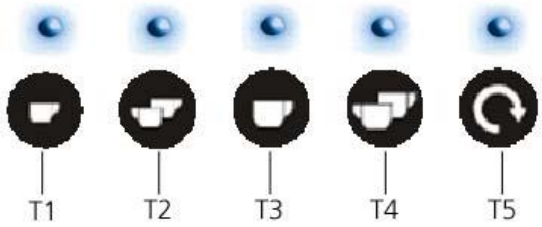
Einschalten des Standby-Modus

3 Sekunden lang auf den Standbyknopf (rechteckiger Knopf unter der Abtropfschale) drücken und dann wieder loslassen. Der Standby-Modus wird auf dem Display klar angezeigt und die Leds der Tastatur erlöschen.
Im Standby-Modus wird die Temperatur des Heizkessels auf 80°C gesenkt, um den Energieverbrauch zu reduzieren und um die Maschine schnellstmöglich wieder auf Temperatur zu bringen.

Verlassen des Standby-Modus und umschalten auf Normalbetrieb

Den Standby-Knopf betätigen und dann wieder loslassen.

PROGRAMMIERUNG DER DOSIERUNGEN



T1 = Taste 1 kleiner Kaffee
T2 = Taste 2 kleine Kaffees
T3 = Taste 1 großer Kaffee
T4 = Taste 2 große Kaffees
T5 = „Manuelle“-Taste

Anmerkung: Wenn Sie vor dem Start eines Zyklus länger als 30 Sek. (im Programmierungsmodus) benötigen, verlassen Sie den Programmierungsmodus. In diesem Fall die Vorgänge wiederholen.

1. Kaffee Programmierung

Prinzip

Die linke Brühgruppe ist die übergeordnete Brühgruppe. Das heißt, dass jede Kaffeedosierung, die auf der linken Seite programmiert wird, automatisch auch für die rechte Seite gilt. Im Anschluss daran können die Dosierungen der Brühgruppe(n) entsprechend der nachstehend beschriebenen Methode stets neu programmiert werden.
Eine genaue Programmierung kann nur erreicht werden, wenn Kaffee verwendet wird**.**

- Die entsprechende Kaffeedosierung vorbereiten und den Filterträger auf der linken Brühgruppe einsetzen, die Tasse(n) unter den Ausguss des Filterträgers stellen.
- Solange die Dauer-Taste **T5** betätigen, bis die LED **T5** blinkt (ca. 5 Sek.). Sie haben dann 5 Sek. Zeit, um den Zyklus der Dosierung zu starten, die Sie programmieren möchten.
- Sobald die gewünschte Dosierung erreicht ist, erneut auf die gewählte Taste drücken, um den Kaffeezyklus zu stoppen und die Dosierung zu speichern.
- Zum Speichern der anderen Kaffeedosierungen die Vorgänge bis wiederholen.

2. Heißwasser Programmierung (H. W.) : 2 programmierbaren Heißwasserdosierungen

- Ein Glas unter den Heißwasser-Ausguss stellen.
- Solange die Dauer-Taste **T5** betätigen (ca. 5 Sek.), bis die LED T5 blinkt. Sie haben dann 5 Sek. Zeit, um die Heißwasserdosis zu starten, die Sie programmieren möchten.
- Die Taste « Heißwasser » (**H. W.**), die der zu programmierenden Dosierung entspricht, betätigen.
- Sobald die gewünschte Dosierung erreicht ist, erneut auf die gewählte Taste drücken, um den Zyklus zu stoppen und die Dosierung zu speichern (die LED **H. W.** der programmierten Taste erlischt).

⚠ *Achtung: Die beiden Heißwasserdosierungen müssen separat programmiert werden.*

3. Barista Steam-Programmierung (B. S.) (Emulsion / Dampf)

Milchschaummodus

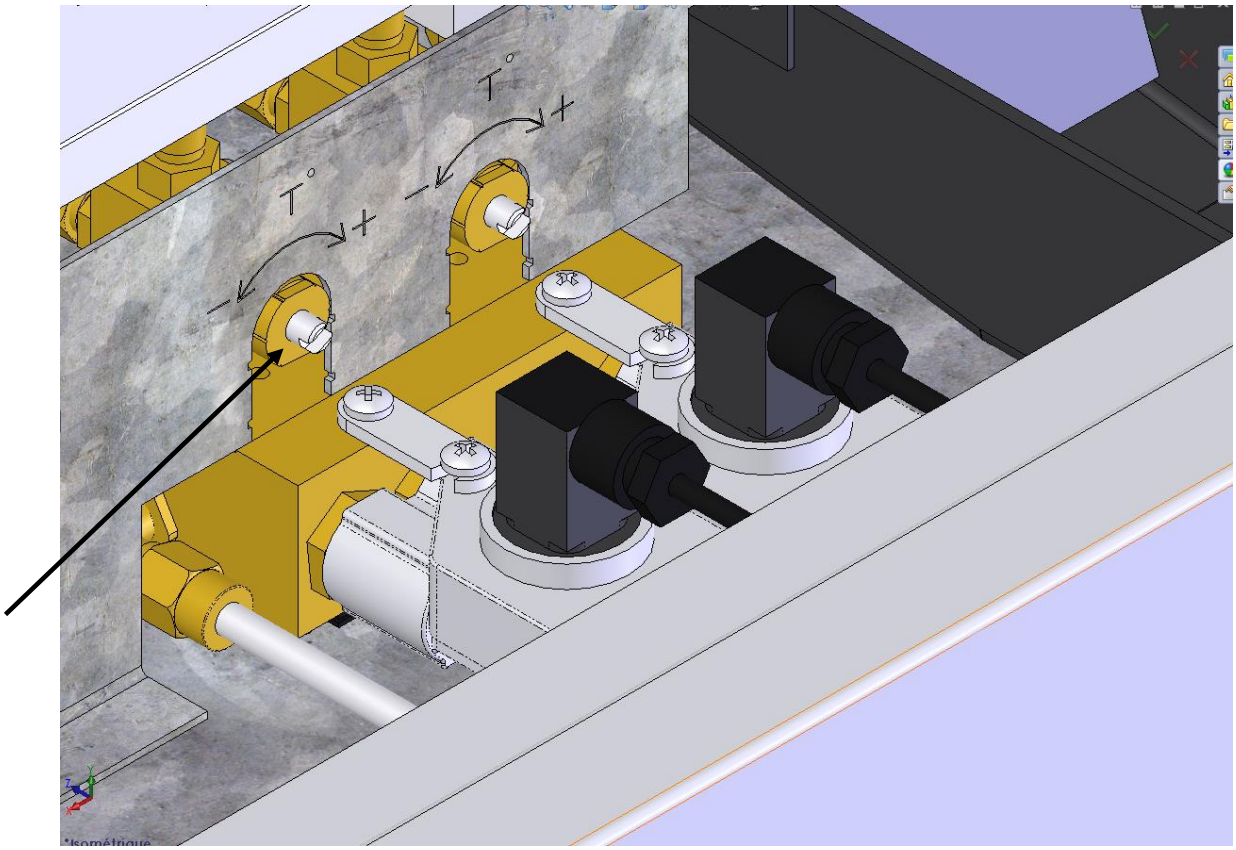
- Einen Behälter mit frischer Milch (oder mit Wasser) unter das Emulsionsgerät stellen.
- Den Fühler eines Digitalen Thermometers in die Milch eintauchen.
- Auf die Taste „Manuell“ (T5) drücken (ca. 5 Sek.), bis die LED (T5) blinkt und auf dem Display „Programmierung Dosen“ erscheint. Zum Programmieren der gewünschten Dosis bleiben Ihnen dann 30 Sekunden Zeit, bevor die Maschine den Programmierungsmodus wieder verlässt.
- Zum Einschalten des Dampfs auf die Taste „START“ drücken.
- Wenn die Flüssigkeit die gewünschte Temperatur (ca. 70°C) erreicht hat, erneut auf die Taste „START“ drücken um den Dampf abzuschalten und die programmierte Temperatur zu speichern.
- Zum Verlassen des Programmierungsmodus 30 Sekunden warten oder auf die Taste T5 drücken.

Dampfmodus

Die oben genannten Schritte (Emulsionsmodus) wiederholen, auf die Taste „START“ drücken (langer Druck) um zum Dampfmodus zu wechseln und den Zyklus zu starten.

EISTELLUNG FÜR DIE « SENSITIVE BREWING-BRÜHGRUPPEN »

Diese exklusive Vorrichtung ermöglicht den Boilerbetrieb bei 125°C zwecks optimaler Dampfleistung, wobei bis zu einem bestimmten Bereich die Brühtemperatur stufenlos eingestellt werden kann und die Kaffee-Brühtemperatur stabil gehalten wird.



Verfahren

- Um die Brühtemperatur zu erhöhen: Schließen Sie das Einstellreibrad des „SensitiveBrewing“ Drehknopf in ¼ Schritten (Uhrzeigersinn).

- Um die Brühtemperatur zu verringern: Öffnen Sie das Einstellreibrad des „SensitiveBrewing“ Drehknopf in ¼ Schritten (gegen Uhrzeigersinn).

Werkseinstellung – 122°C und ¼ offen: Schließen Sie das Einstellrad des „SensitiveBrewing“ Drehknopf komplett (Uhrzigersinn); dann öffnen Sie das Rad wieder um 1/4 Umdrehung (gegen den Uhrzeigersinn).

RENEKA

FEHLERMELDUNGEN UND BESCHREIBUNG

Typ	Signale	Beschreibung	Lösung
Alarm Füllvorrichtung	ALARM FULLVORRICHTUNG *Aller LEDS blinken*	Der Display zeigt "ALARM FULLVORRICHTUNG" und alle LEDS blinken.	Die Maschine ausschalten und anschließend wieder einschalten.
Alarm Durchfluss-messer	ALARM DURCHFLUSSMESSER *Das LED blinkt*	Der Display zeigt "ALARM DURCHFLUSSMESSER" und das LED blinkt.	Die Maschine kann dann noch im manuellen Betrieb auf der betroffen Brühgruppe betrieben werden. Bitte mit Ihrem Kundendienst Kontakt aufnehmen.
Alarm Filter	FILTER WECHSELN 01 99 99 99 99 *Bip-Töne*	Der Filter ein Restfassungsvermögen von 100 L erreicht. Auslösen eines Summers. Das Display zeigt die Kundendienst Telefon Nummer.	Bitte mit Ihre Kundendienst Kontakt aufnehmen.
Alarm Wartung	WARTUNG 01 99 99 99 99 *Bip-Töne*	Auslösen eines Summers während eines Kaffeezykluses in Intervallen von 250 Zyklen. Der Display zeigt "WARTUNG" und die Kundendienst Telefon Nummer.	Bitte mit Ihre Kundendienst Kontakt aufnehmen.
Alarm Heizkessel-temperatur	000°C *(Kesseltemperatur)* TEMP. ZU NIEDRIG *Bip-Töne*	Die Temperatur des Heizkessels aus irgendeinem Grund unter 108° C gefallen hat. Der Display zeigt "TEMP. ZU NIEDRIG". Auslösen eines Summers (5 Bip-Töne von 1 Sekunde).	Der Heizkessel muss seine Solltemperatur automatisch erreichen. Fall dies nicht funktioniert, bitte mit Ihre Kundendienst Kontakt aufnehmen.
Alarm Wasserstand des Heizkessels	HEIZKESSEL LEER *Heizung abgeschaltet*	Der Wasserstand im Heizkessel unter die Linie des Sicherheitsfühlers fällt. Der Display zeigt "HEISKESSEL LEER".	Der Heizkessel automatisch füllt. Fall dies nicht funktioniert, bitte mit Ihre Kundendienst Kontakt aufnehmen.
Alarm Temperatumess-fühler unterbrochen	MESSFULHLER UNTERBROCHEN *Bip-Töne*	Auslösen eines Summers. Der Display zeigt "MESSFULHER UNTERBROCHEN".	Bitte mit Ihrem Kundendienst Kontakt aufnehmen.

RENEKA

RATSCHLÄGE

Crema zu hell

- Maschine zu kalt, Kaffee zu grob gemahlen, Tassen kalt.

Crema zu dunkel

- Maschine zu heiß, Kaffee zu fein gemahlen, Tassen zu heiß.

Kaffee Durchlaufzeit zu Lang

- Kaffeedosierung zu hoch, Dosierung einhalten,
- Kaffee im Siebträger zu stark angedrückt,
- Korngröße überprüfen (zu fein gemahlen),
- Sauberkeitszustand der Einheit und Siebträger prüfen.

Kaffee Durchlaufzeit zu Kurz

- Kaffeedosierung nicht ausreichend, Dosierung einhalten,
- Kaffee im Siebträger nicht stark genug angedrückt,
- Korngröße überprüfen (zu grob gemahlen).

Espresso zu leicht

- Wassertemperatur zu niedrig (Vorwärmung unzureichend, Kalkablagerung),
- Kaffeedosierung zu schwach, Kaffee hat Aroma verloren, Kaffee zu grob gemahlen.

Espresso bitter

- Kaffeedosierung zu hoch, Wassertemperatur zu hoch, Siebe verschmutzt.

Kaffeesatz in der Tasse

- Brühgruppe und Siebträger reinigen, Sieb beschädigt.

Kaffeesatz nass

- Kaffeedosierung nicht ausreichend, Dosierung einhalten,
- Korngröße überprüfen (zu fein gemahlen).

Aus der Dampfdüse kommt Wasser

- Der Wasserkessel ist überfüllt,
- Die Wasserzufuhr der Maschine abstellen,
- Den Dampfhahn solange öffnen, bis Dampf kommt,
- Dampfhahn wieder schließen.
- Wenn die Störung nicht behoben werden kann, den Service benachrichtigen.

Druckmangel im Wasserkessel

- Heizvorgang wegen Wassermangel im Kessel unterbrochen (Netzanschluss unterbrochen, Wasserzufuhr unterbrochen,..),
- Wasserzufuhr der Maschine überprüfen, andernfalls den Service benachrichtigen.

RENEKA

REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG : DIE MASCHINE DARF NICHT MIT EINEM WASSERSTRAHL GEREINIGT WERDEN

1. Reinigungsintervalle

	Dampfrohr	Brühgruppen	Filterträger	Abtropfschale	Ablaufschale	Dampfrohr	Gehäuse
Nach jeder Benutzung	X (automatisch)	X (automatisch)					
Einmal täglich am Ende des Betriebeinsatzes		X	X	X	X	X	
Einmal wöchentlich							X

2. Reinigungsverfahren

Brühgruppe

Reinigungssatz Reneka, Artikelnummer 9003479:
Der Reinigungssatz, der zur leichteren und besseren täglichen Reinigung Ihrer Reneka Maschine dient, damit Kaffee von bester Qualität zubereitet werden kann, beinhaltet folgendes Zubehör:

- eine Gummikappe,
- eine Schachtel mit 100 Reneka Reinigungstabletten *(Artikelnummer 1011014),*
- eine Reinigungsbürste.

1

Den Verschluss in den 2 Tassen Filterträger einlegen. Eine Reneka Reinigungstablette auf den Verschluss legen.

2

Den Filterträger in die zu reinigente Brühgruppe einsetzen.

3

4

Nach 2 Sekunden wird das Reinigungs- Programm gestartet. Die Leds blinken Von links nach rechts.

Den Filterträger abnehmen und den Verschluss entfernen. Den Filterträger wieder einsetzen und mit dem Spülprozess beginnen.

Nach dem Einklinken des Filterträgers, eine Taste drücken um den Spülvorgang zu beginnen. Der Spülvorgang wird automatisch nach 30s beendet. Das Ende wird durch ein Signalton angezeigt.

Bemerkung:

- Der Reinigungsvorgang wird pro Gruppe einzeln gestartet. Es können alle parallel gereinigt werden
- Der Reinigungsvorgang kann nur gestoppt werden durch das ausschalten und wieder einschalten der Maschine.

Filterträger

- Filter/Filterträger reinigen. Diese über Nacht in heißem Wasser mit 2 Reneka-Reinigungstabletten (Artikelnummer 1011014) einweichen. Die Griffe dürfen nicht in die Flüssigkeit getaucht werden.
- Anschließend mit lauwarmem Wasser nachspülen.

Brause

Mit einem Schraubenzieher die Brause und den Verteiler abmontieren.
Die Beiden Teile in einen Behälter mit Wasser und zwei Reinigungstabletten (Bestellnummer 9003479) über Nacht einwirken lassen und dann mit einer Bürste reinigen um alle Fett und Kaffee Rückstände zu beseitigen. Die Teile wieder auf den Brühkopf montieren.

ACHTUNG : Während des Zusammenbaus, darauf achten das der Pin im Verteiler in die äußere Bohrung der Brause einrastet.

Dampfrohr

Nach jeder Benutzung

- Die Düsen mit einem feuchten Tuch säubern und anschließend das Dampf-Strahlrohr 5 Sekunden lang zum Entleeren öffnen.
- *Wenn die Düse trotz sorgfältiger Reinigung verstopft sein sollte (beim Öffnen des Hahns tritt kein Dampf aus), die Düse ausbauen und reinigen.*

Barista Steam : Die Düse wird Automatisch nach jeder Verwendung gereinigt.
Bei Betriebsende : Einen Reinigungszyklus starten.

Reinigungszyklus :

- Den Barista Steam am Betriebsende reinigen (Dauer ca. 3 Minuten) und bevor sie die Maschine abschalten.
- Die Reinigungslösung muss kühl sein (maximal 25°C).
- Während der Reinigungsphase, bitte den Anleitungen auf dem Display folgen.

1

Die Reinigungslösung in einen Behälter geben (minimale höhe:7cm).
Den Behälter unter den Barista Steam stellen (der Barista Steam muss in die Lösung eintauchen).

2

Den Reinigungszyklus starten durch das gleichzeitige drücken der "Manuell" Taste auf der Linken Tastatur und der Dampf Taste (die "Manuell" Taste zuerst drücken.
Der Reinigungszyklus startet automatisch nach 3 Sekunden.

3

Nach ca. 2 Minuten stoppt der Reinigungszyklus (angezeigt durch einen Piepston).
Den Behälter entleeren und mit frischem Wasser füllen (maximal 25°C). Den Behälter wieder unter den Barista Steam stellen (mit eingetauchter Düse).

4

Den Reinigungszyklus wieder starten durch erneutes drücken der Dampftaste. Die Reinigung fortsetzen (ca. 1 Minute) bis zum Ende (angezeigt durch einen Piepston und der Anzeige auf dem Display).

5

Die Edelstahl Hülle abschrauben und die Düse mit einem feuchten Schwamm reinigen.
Die Hülle wieder aufschrauben.

Abtropfschale

- Das Gitter und die Abtropfschale ausbauen und mit klarem Wasser reinigen (keine Scheuermittel verwenden, um die Oberfläche nicht zu beschädigen).
- Die Ablassschale, die sich unter der Abtropfschale befindet, mit einem Schwamm reinigen (prüfen, dass sich keine Fremdkörper im Abflussrohr befinden – mögliches Überlaufen der Abtropfschale).

Gehäuse

- Die Maschine mit einem feuchten Schwamm reinigen und anschließend mit einem trockenen Tuch sorgfältig abwischen.

ACHTUNG : Scheuermittel verkratzen die Gehäuseoberfläche. Die Maschine zum Reinigen nicht in Wasser tauchen!

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN VON RENEKA

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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 (Frankreich) zuständig.

RENEKA

FICHE DE CONTRÔLE – CHECKING FORM - TYPPRÛFBESCHENIGUNG

	Date / Datum
	Type & N°
V	Tension / Voltage / Spannung
W	Puissance / Power / Leistung
MPa	Pression pompe / Pump pressure / Pumpen druck (1bar = 0,1 MPa)
	Pression chaudière / Boiler pressure / Kessel druck
MPa	Mini (1bar = 0,1 MPa)
MPa	Maxi (1bar = 0,1 MPa)
	Température chaudière / Boiler temperature / Kessel temperatur
°C	Mini
°C	Maxi
	Visa de contrôle / Control Visa / Kontrol Visum

ACCESSOIRES – ACCESSORIES – ZUBEHÖR

Désignation	Designation	Bezeichnung	Ref.	Qtt
Ens. Coupe 1 tasse - poignée noire	1 cup bayonnet - black	1 Tasse Siebträgereinheit - Schwarz	9204500	
Ens. Coupe 1 tasse - poignée chromé	1 cup bayonnet - chromium	1 Tasse Siebträgereinheit - Verchromt	9004855	
Ens. Coupe AromaPerfect 1 tasse	1 cup bayonnet AromaPerfect	1 Tasse Siebträgereinheit AromaPerfect	9454941	
Ens. Coupe 2 tasses - poignée noire	2 cups bayonnet - black	2 Tassen Siebträgereinheit - Schwarz	9204501	
Ens. Coupe 2 tasses - poignée chromé	2 cups bayonnet - chromium	2 Tassen Siebträgereinheit - Verchromt	9004856	
Ens. Coupe AromaPerfect 2 tasses	2 cups bayonnet AromaPerfect	2 Tassen Siebträgereinheit AromaPerfect	9454942	
Passoire 6 gr	6 gr sieve	6 gr Sieb	9003961	
Kit de nettoyage	Cleaning set	Reinigungs Set	9003500	
Kit de raccordement hydraulique	Hydraulic Kit	Hydraulic- kit	9010808	
Notice d'utilisation	Using manual	Benützer Anleitung	/	