



HORECAPROFESSIONALS

STRONGER TOGETHER

RENEKA Life

Instrukcja obsługi profesjonalnych ekspresów do kawy



SPIS TREŚCI

Informacje ogólne	2
Deklaracja zgodności IEC	5
Kontrola ciśnienia bojlera	6
Wstęp	7
• Technologia	7
• Zalecenia i bezpieczeństwo	7
• Woda	8
LIFE Specyfikacja	9
• Opis urządzenia	9
• Dane techniczne	10
Funkcje	11
• Programowanie dozowania	15
• Temperatura grupy « GID-R » Sensitive Brewing	18
• Alarmy	19
• Praktyczne wskazówki	20
Czyszczenie i konserwacja	22
gólne warunki gwarancji RENEKA	26

INFORMACJE OGÓLNE

- △ Zaleca się instalować urządzenie tak, aby łyżka wylewki znajdowała się na wysokości co najmniej 120 mm nad podłogą.
- △ Urządzenie należy ustawić na poziomej powierzchni, która jest wystarczająco mocna i stabilna, aby utrzymać jego ciężar. Miejsce instalacji powinno być odpowiednio wentylowane i chronione przed wpływem wilgoci i ciepła wytwarzanego przez urządzenie.
- △ Podczas instalacji należy pozostawić wolną przestrzeń wokół urządzenia do zapewnienia odpowiedniej wentylacji. Minimalna wymagana przestrzeń wokół urządzenia to 50 mm po bokach i z tyłu oraz 150 mm nad urządzeniem.
- △ Należy zapewnić przyłącze elektryczne przystosowane do mocy urządzenia i zgodne z lokalnymi przepisami.
- △ Podłączenie do sieci wodociągowej odbywa się za pomocą węża czerpalnego 3/8 cala w oplocie (w komplecie).
- △ Ciśnienie w sieci wodociągowej musi wynosić maksymalnie 0,6 MPa (6 bar). Jeżeli ciśnienie przekracza dopuszczalną wartość konieczne jest zastosowanie reduktora ciśnienia.
- △ Zdecydowanie zaleca się zainstalowanie wyłącznika różnicowoprądowego (RCD) o znamionowym roboczym prądzie różnicowym nieprzekraczającym 30 mA.
- △ Urządzenie może być eksploatowane i serwisowane wyłącznie przeszkolony i wykwalifikowany personel.
- △ Poziom ciśnienia akustycznego urządzenia jest niższy niż 70 dB.

- △ Aby urządzenie działało prawidłowo, temperatura otoczenia musi wynosić od 5°C do 45°C.
- △ Otwory wentylacyjne urządzenia nie mogą być zastonięte ręcznikami, ściereczkami itp.
- △ Przewód zasilający nie może stykać się ze źródłem ciepła, nie może zwisać pod urządzeniem ani być przez nie lub inne ciężkie przedmioty przygnięcione.
- △ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis producenta lub wykwalifikowanego elektryka po uprzedniej zgodzie przedstawiciela serwisu.
- △ Przed odłączeniem wtyczki zasilania wyłączyć urządzenie. Przed przenoszeniem urządzenia odłączyć przewód zasilający od gniazda elektrycznego.
- △ Używać urządzenia wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- △ Urządzenie może być instalowane wyłącznie w miejscach, w których może być nadzorowane przez przeszkolony i wykwalifikowany personel. Unikać bezpośredniego kontaktu z gorącymi obszarami (tacka na kubki, grupa zaparzająca, lance gorącej wody i pary).
- △ Nie zanurzać urządzenia, nie czyścić przy wykorzystaniu ciągłego strumienia wody lub wody pod ciśnieniem. Nie umieszczać urządzenia w miejscu, w którym mogłoby być narażone na zachlapania.
- △ Urządzenia nie wolno wystawiać na działanie mrozu. Jeżeli istnieje ryzyko wystąpienia mrozu, urządzenie należy w inne miejsce.

- △ Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy na zewnątrz.
- △ Unikać narażenia na wypadki spowodowane oparzeniem parą lub gorącą wodą.
- △ Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- △ Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- △ Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod odpowiednim nadzorem oraz otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i znają związane z tym ryzyko.
- △ Powierzchnie mające kontakt z żywnością (ekspres do kawy, uchwyty na kubki itp.) należy czyścić wodą z mydłem i czystą szmatką lub gąbką.

Certificat de conformité IEC
IEC – Deklaracja zgodności
IEC – Konformitätserklärung
Certificado de conformidad IEC



La Société
Firma
Die Firma
La sociedad

RENEKA INTERNATIONAL
Parc d'Activités du Rosenmeer
3, rue Jean-Marie LEHN
67560 ROSHEIM

Certifie que le produit
Zaświadcza, że produkt
Erklärt dass das Produkt
Certifica que el producto

Machine à café espresso
Ekspres kolbowy do kawy
Espressokaffeemaschine
Cafetera espresso

Avec la désignation
Model
Mit der Typbezeichnung
Con designación

LIFE, LIFE HIGH CUP

La présente déclaration est conforme aux directives européennes ci-dessous :
Niniejsza deklaracja odnosi się do następujących dyrektyw WE:
Auf das sich diese Erklärung bezieht mit den nachfolgenden EG-Richtlinien übereinstimmt:
El objeto de la presente declaración cumple con las siguientes directivas europeas:

LCIE
Fontenay Aux Roses
Numer certyfikatu:
161552-732396

Normes appliquées
Zastosowane standardy
Angewandte Normen
Normas aplicadas

- IEC 61000-3-2 (2018)
- IEC 61000-3-3 ed 3.1 (2013) +A1 (2017)
- IEC 61000-4-2 ed 2 (2008)
- IEC 61000-4-3 (2006) + AMD1 (2007) + AMD2 (2010)
- IEC 61000-4-4 ed 3.0 (2012)
- IEC 61000-4-5 ed 3.0 (2014)
- IEC 61000-4-6 ed 4.0 (2013)
- IEC 61000-4-11 ed 2.0 (2004)
- IEC 60335-2-75 (2012) + AMD1 (2015) + AMD2 (2018) do użytku w połączeniu z:
IEC 60335-1 (2010) + COR1 (2010) + COR2 (2011) + AMD1 (2013) + COR1
(2014) + AMD2 (2 016) + COR1 (2016)

Rosheim le 13/01/2020

Główny manager
Diego GUERRERO



**CONTRÔLE PRESSION CHAUDIERE
TEST CIŚNIENIA WODY
WASSERDRUCKPRÜFUNGSBESCHEINIGUNG**

Nous certifions que la chaudière de cette machine a été testée en pression d'eau à 0,38 MPa, conformément aux prescriptions du paragraphe 3.2.2 de la directive 2014/68/UE.

Zaświadczamy, że bojler tego ekspresu kolbowego do kawy został przetestowany i poddany ciśnieniu wody o wartości 0,38 MPa, zgodnie z paragrafem 3.2.2 dyrektywy 2014/68/UE

Hiermit bestätigen wir, dass der Kessel mit Erfolg einer Wasserdruckprüfung von 0,38 MPa, entsprechend den Vorschriften von Paragraph 3.2.2 der Richtlinie 2014/68/UE entspricht.

Rosheim, 01.03.2017 roku

Directeur général
Główny manager



WSTĘP

Dziękujemy za dokonany wybór i jesteśmy przekonani, że nowy sprzęt przyniesie Państwu wiele satysfakcji.

Ekspresy do kawy RENEKA są projektowane i produkowane według najnowocześniejszych procesów technologicznych, przy zachowaniu rygorystycznych standardów jakości, aby umożliwić użytkownikowi pracę w dobrych warunkach i przez długi czas.

Zalecamy uważne przeczytanie instrukcji obsługi zawartych w tym dokumencie.

Stosując się do instrukcji, użytkownik będzie mógł cieszyć się pełną wydajnością swojego urządzenia. Oznacza to również bezawaryjną pracę.

Marka RENEKA i jej przedstawiciele są do dyspozycji klientów cały czas, aby udzielić informacji i wsparcia technicznego oraz zapewnić odpowiednią konserwację ekspresu do kawy.

TECHNOLOGIA

Nasz cel

Najlepszy w dobór materiałów i technik dla najwyższej satysfakcji użytkownika.

System wymienników ciepła

Zaprojektowany i stosowany system wymienników ciepła umożliwia natychmiastowe podgrzanie zimnej wody, która zostanie wykorzystana do zaparzenia kawy, przy zastosowaniu specyficznego procesu, gwarantującego jakość i niezawodność.

Funkcje wewnętrzne

Gwarantuje stałą i poprawną wentylację wnętrza urządzenia niezależnie od wielkości półki na filiżanki (z wyjątkiem przykrywania jej ściereczkami). Zapewnia ochronę termiczną elektroniki i zespołu pompy z silnikiem.

Elektronika

Zapewnia podstawowe funkcje sterowania i bezpieczeństwa urządzenia.

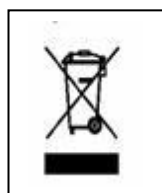
ZALECENIA

Prace konserwacyjne przy ekspresach do kawy marki RENEKA mogą wykonywać wyłącznie autoryzowani technicy lub ich przedstawiciele. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w pobliżu urządzenia, aby w razie potrzeby była zawsze dostępna i można było do niej szybko sięgnąć.

RENEKA nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek niedbałej eksploatacji i konserwacji, nieprawidłowego serwisowania urządzenia lub wymiany części niebędących oryginalnymi częściami RENEKA.

RENEKA zastrzega sobie prawo do dokonywania bez uprzedzenia wszelkich modyfikacji w swoich urządzeniach, jakie uzna za niezbędne, aby umożliwić ciągłe dostosowywanie swoich produktów do zmieniających się potrzeb rynku i postępu technologicznego.

BEZPIECZEŃSTWO



Sposób gospodarki odpadami elektrycznymi i elektronicznymi różni się od postępowania z odpadami komunalnymi i wymaga interwencji służb wyznaczonych przez władze państwowe lub lokalne. Symbol przekreślonego kosza na śmieci na kółkach oznacza, że do tego produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2002/96/WE. Oddzielne sortowanie i zbieranie zużytych urządzeń pomaga zapobiegać negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia publicznego. Jest to niezbędny warunek przetwarzania i recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Aby uzyskać więcej informacji na temat postępowania ze zużytymi urządzeniami, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta lub najbliższym punktem zbiórki odpadów.



WODA

Niezależnie od metody uzdatniania wody ważne jest, aby ekspres do kawy zawsze pracował z wodą o twardości maksymalnie 7° TH (zmiękcacz żywiczny) lub 3°KH (system BRITA).

Narosty kamienia wapiennego, powstałe na skutek nieprawidłowego działania lub złej konserwacji systemów uzdatniania wody, stopniowo zmniejszają wydajność urządzenia, jakość naparu kawy oraz zwiększają koszty operacyjne i ryzyko awarii podzespołów urządzenia.

WAŻNE :

Usterki związane z zakamienianiem nie są w żaden sposób objęte gwarancją producenta i ich przedstawicieli. Bardzo istotne jest, aby regeneracja zmiękczacza żywicznego odbywała się co maksimum 2 tygodnie lub w interwałach zawartych w instrukcjach i tabelach technicznych producenta systemu uzdatniania.

W przypadku systemu uzdatniania wody typu Brita, BWT itp. należy zapoznać się z instrukcjami instalacji i konserwacji zakładając, że podstawowym parametrem brany pod uwagę przy wymianie wkładu filtrującego jest przebieg w litrach określany po wykonanym badaniu jakości wody zasilającej urządzenie lub 1 rok eksploatacji, jeżeli wartość graniczna wybranego wkładu nie została osiągnięta.



RENEKA

OPIS URZĄDZENIA



- 1 Regulowane nogi
- 2 Manualna lanca pary
- 3 Wylewka gorącej wody
- 4 Przycisk manualnej lancy pary
- 5 Grupa zaparzania - Aroma Perfect
- 6 Łyżka grupy zaparzania
- 7 Podwójny manometr ciśnienia: Bojler (górną), pompa (dół).
- 8 Włącznik główny
- 9 Taca ociekowa z kartką
- 10 Klawiatura
- 11 Automatyczna lanca pary - Latte Art.
- 12 Wyświetlacz LCD

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

		LIFE		
		1-grupowy	2-grupowy	3-grupowy
Dane Elektryczne	Napięcie	230V / 50-60Hz	230V / 50-60Hz 400V / 50-60Hz	230V / 50-60Hz 400V / 50-60Hz
	Moc grzałki bojlera (230V 1 fazowa)	2100W	3100W	4000W
	Moc grzałki bojlera (400V 3 fazowa)	X	3800W	6000W
	Moc maksymalna (230V 1 faza)	2300W 10,5 Amp	3300W 14,5 Amp	4200W 18,5 Amp
	Moc maksymalna (400V 3 fazy)	X	4000W 6,5 Amp / fazę	6200W 10 Amp / fazę
Bojler	Całkowita poj. bojlera	5,8 L	10 L	16,5 L
	Objętość gorącej wody	4,8 L	7,5 L	12 L
Wymiary netto	Szerokość (mm)	430	710	940
	Głębokość (mm)	510	510	510
	Wysokość (mm)	510	510	510
	Waga (kg)	42	60	80
Funkcje specjalne	Latte Art	OPCJA	OPCJA	OPCJA
	Podwójne Latte Art	OPCJA	OPCJA	OPCJA
	Mikser gorącej wody	TAK	TAK	TAK
	Tryb ECO	TAK	TAK	TAK
	Timer Autostart Programowany tryb ECO	TAK	TAK	TAK



RENEKA
FUNKCJE

1. Klawiatura



↑
T1

↑
T2

↑
T3

↑
T4

↑
T5

T1 = 1 Espresso
T2 = 2 Espresso
T3 = 1 Lungo/Americano
T4 = 2 Lungo/Americano
T5 = Tryb ciągły

2. Przygotowanie kawy

JAK ZAPARZYĆ PERFEKCYJNE ESPRESSO

O kawie

Istnieją 2 rodzaje ziaren kawy:

- Arabica: ziarna płaskie, wydłużone. Kawa o niskiej zawartości kofeiny. Charakteryzuje się subtelnym, perfumowanym aromatem i słodkim smakiem. Uważana za najlepszą odmianę kawy.
- Canephora (Robusta): ziarna wypukłe, zaokrąglone. Kawa o wysokiej zawartości kofeiny (dwukrotnie więcej niż Arabica). Charakteryzuje się pełnym i wyrazistym smakiem oraz wyższą kwasowością. Zapewnia gęstą i aromatyczną „creme”.

Aby przygotować perfekcyjne espresso potrzeba:

- Świeżo zmielonej kawy.
- Dobrze wyregulowanego młynka:
 - Jeżeli ziarna kawy są zbyt drobno zmielone, „crema” jest rzadka, nierówna i nie jest gładka.
 - Jeżeli ziarna kawy są zbyt grubo zmielone, espresso nie jest wyraziste i jest zbyt lekkie w smaku.
- Odpowiedniej ilości zmielonych ziaren: 7-9 gramów na 1 filiżankę.

Temperatura

- Filiżanki muszą być odpowiednio podgrzane (40°C / 104°F). Świeżo zaparzoną kawę należy podawać natychmiast po przygotowaniu.

①



- Przygotować porcję kawy, podkładając odpowiednią łyżkę grupy pod młynek i wciskając cykl mielenia 1 lub 2 espresso.
- Usunąć resztki kawy z krawędzi łyżki.
- Sprasować kawę w łyżce tamperem (*dotyczy tylko modeli bez systemu Aroma Perfect*)

②



- Przymocować łyżkę grupy z przygotowaną porcją kawy do grupy zaparzającej.
- Podłożyć filiżankę lub filiżanki.
- Wcisnąć przycisk wybranego napoju.

Cykl zaparzania można przerwać w każdym momencie, wciskając wybrany przycisk.



RENEKA

Łyżkę grupy, po opróżnieniu jej z fusów i przepłukaniu gorącą wodą należy zawsze pozostawić wpiętą w grupie do następnego użycia, aby utrzymywała ona ciepło.

Uwaga: Codziennie rano po nagraniu otworzyć zawory lanc pary z dyszą do momentu wypchnięcia wody, a następnie uruchomić program czyszczenia grup i czyszczenia toru spieniania mleka, jeżeli nie zostały one wykonane po zakończeniu pracy.

W przypadku dłuższego przestoju należy przeprowadzić wszystkie powyższe czynności niezależnie od tego czy były wykonane przed przestojem. Dodatkowo należy zregenerować system uzdatniania wody lub go przepłukać zgodnie z zaleceniami producenta systemu

3. Przygotowanie gorącej wody



- Umieścić filiżankę lub inne naczynie pod wylewką gorącej wody.
- Nacisnąć przycisk gorącej wody, aby rozpocząć cykl.
- Zakończenie cyklu następuje automatycznie.

Przycisk gorącej wody znajduje się teraz nad wylewką gorącej wody.

Do dyspozycji operatora są dwie zaprogramowane dozy:

- krótkie wciśnięcie (< 1 sek.) – pierwsza doza
- długie wciśnięcie (> 1 sek. czyli do rozpoczęcia cyklu) – druga doza

4. Korzystanie z lanc pary

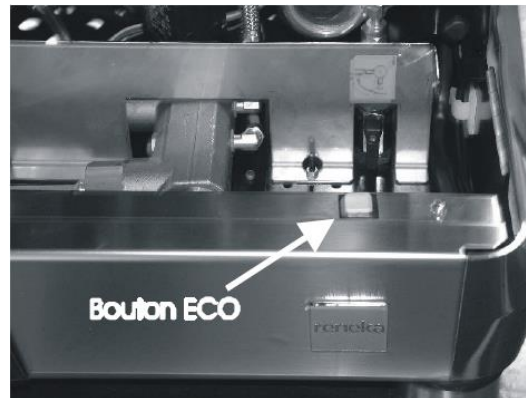
Obsługa:

- Skierować lancę pary z dyszą na tackę ociekową
- Oczyszczyć poprzez uruchomienie na 1 sekundę
- Zanurzyć lancę pary w naczyniu z mlekiem i wcisnąć przycisk startu cyklu
- Zakończyć cykl po uzyskaniu pożądanego efektu spienienia mleka

Po każdym użyciu lancę pary z dyszą należy oczyścić wilgotną gąbką lub ściereczką.

5. Tryb ECO

Ekspres kolbowy do kawy RENEKA Life wyposażony jest w przycisk trybu ECO – kwadratowy w białym kolorze, po prawej stronie pod tacką ociekową. Dzięki temu można przełączyć urządzenie w tryb czuwania i obniżyć temperaturę bojlera ze 122°C do 80°C. Uwaga: możliwe jest ustawienia automatycznego włącza się trybu ECO, podczas instalacji.



Włączanie trybu ECO

Wcisnąć przycisk ECO (biały kwadratowy przycisk pod tacą ociekową) na 3 sekundy. Na wyświetlaczu LCD pojawi się informacja o załączeniu trybu ECO. Temperatura czuwania zostaje obniżona do 80°C dla zmniejszenia zużycia energii oraz umożliwienia szybkiego przywrócenia temperatury roboczej w możliwie jak najkrótszym czasie. W zależności od temperatury otoczenia zajmuje to około 5 minut.

Wyłączanie trybu ECO

Wcisnąć przycisk ECO do momentu zniknięcia komunikatu tryb ECO na wyświetlaczu LCD.

6. Obsługa systemu Latte Art.

Dla możliwie najlepszego wykorzystania systemu Latte Art. zalecamy użycie mleka pełnego o temperaturze 5°C.

Teksturę piany mlecznej Latte Art można kontrolować poprzez regulację temperatury podgrzewania mleka i pracę pompy powietrza wyrażoną w procentach.

System Latte Art. wyposażony jest w 4 programy umożliwiające ustawienie 4 różnych stopni spienienia mleka. Każdy program ustawiony jest fabrycznie z możliwością modyfikacji (4. Programowanie Latte Art).



« S1 » Program Latte Art

- Umieścić lancę pary Latte Art w dzbanku z mlekiem i rozpocząć cykl naciskając klawisz **S1 (krótkie docięnięcie)**.
- Cykl zakończy się automatycznie po osiągnięciu zaprogramowanej temperatury mleka.

« S2 » Program Gorące mleko

- Umieścić lancę pary Latte Art w dzbanku z mlekiem i rozpocząć cykl naciskając klawisz **S2 (długie docięnięcie)**.
- Cykl zakończy się automatycznie po osiągnięciu zaprogramowanej temperatury mleka.

« S3 » Program Cappuccino

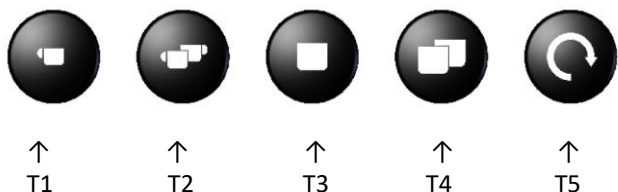
- Umieścić lancę pary Latte Art w dzbanku z mlekiem i rozpocząć cykl naciskając klawisz **S3 (krótkie docięnięcie)**.
- Cykl zakończy się automatycznie po osiągnięciu zaprogramowanej temperatury mleka.

« S4 » Program Flat White

- Umieścić lancę pary Latte Art w dzbanku z mlekiem i rozpocząć cykl naciskając klawisz **S4 (długie docięnięcie)**.
- Cykl zakończy się automatycznie po osiągnięciu zaprogramowanej temperatury mleka.



PROGRAMOWANIE DOZOWANIA



T1 = 1 Espresso
T2 = 2 Espresso
T3 = 1 Lungo/Americano
T4 = 2 Lungo/Americano
T5 = Tryb ciągły

Uwaga: Tryb programowania pozostaje w stanie aktywności przez 30 sekund. Po tym czasie następuje automatyczne zapisanie zmian. Aby wrócić do programowania należy ponownie wcisnąć i przytrzymać przycisk T5 przez 5 sekund. Istnieje możliwość manualnego zapisania zmian przed upływem 30 sekund poprzez ponowne wciśnięcie przycisku T5.

1. Programowanie dozowania kawy

Informacja

Grupa po lewej stronie jest tzw. grupą master (główną), tzn. wszystkie dozowania kawy zaprogramowane przy użyciu klawiatury lewej grupy, zostaną automatycznie zaprogramowane na klawiaturze prawej grupy. Jeżeli potrzeby użytkownika wymagają innych dozowań na prawej grupie, procedurę programowania należy dla niej przeprowadzić osobno, powtarzając poniższą procedurę.

Operacje programowania należy wykonywać zawsze z wykorzystaniem łyżki grupy, napełnionej wybraną ilością świeżo zmielonej kawy. Osobno dla każdego przycisku na klawiaturze.



Kroki:

- Przygotować wybraną łyżkę grupy z odpowiednio dobraną ilością świeżo zmielonej kawy i przymocować ją w grupie, która jest aktualnie programowana.
- Podłożyć filiżankę oraz wcisnąć i przytrzymać przycisk T5 (tryb ciągły) przez 5 sekund.
- Wcisnąć przycisk kawy, której dozę chcemy zaprogramować i po osiągnięciu wymaganej ilości ponownie wcisnąć ten sam przycisk, aby zatrzymać dozowanie.
- Powtórzyć kroki od 1 do 3, aby zaprogramować pozostałe kawy.
- Wcisnąć przycisk T5 (tryb ciągły), aby zapisać zmiany lub odczekać 30 sekund do czasu automatycznego zapisania zmian.

2. Programowanie dozowania gorącej wody (E.C.) : 2 dozy / dawki



Kroki:

- Podłożyć filiżankę lub inne naczynie, pod które zaprogramowana ma być doza gorącej wody.
- Wcisnąć i przytrzymać przycisk T5 (tryb ciągły) przez 5 sekund.
- Wcisnąć przycisk (E.C.) znajdujący się nad wylewką gorącej wody:
 - Krótkie wciśnięcie – pierwsza doza
 - Długie wciśnięcie – druga doza
- Po otrzymaniu wymaganej ilości gorącej wody ponownie wcisnąć przycisk (E.C.) znajdujący się nad wylewką gorącej wody.
- Powtórzyć krok od 1 do 4 dla zaprogramowania drugiej dozy.
- Wcisnąć przycisk T5 (tryb ciągły), aby zapisać zmiany lub odczekać 30 sekund do czasu automatycznego zapisania zmian.

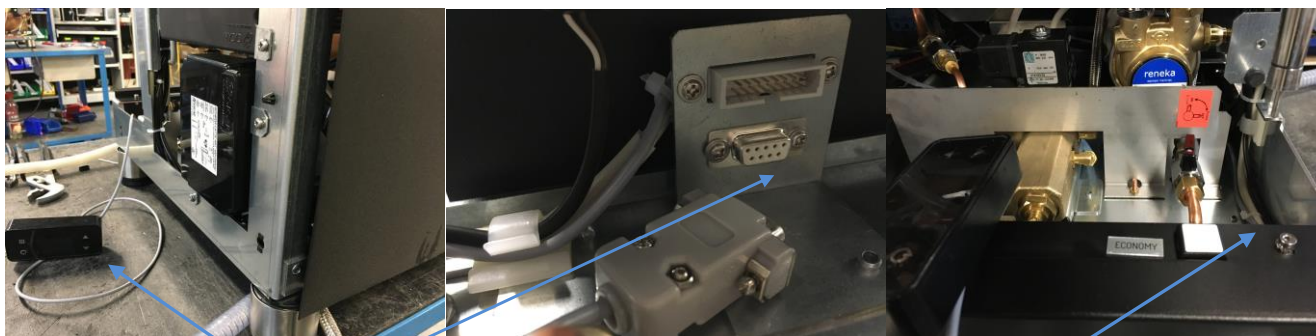


4. Programowanie Latte Art.

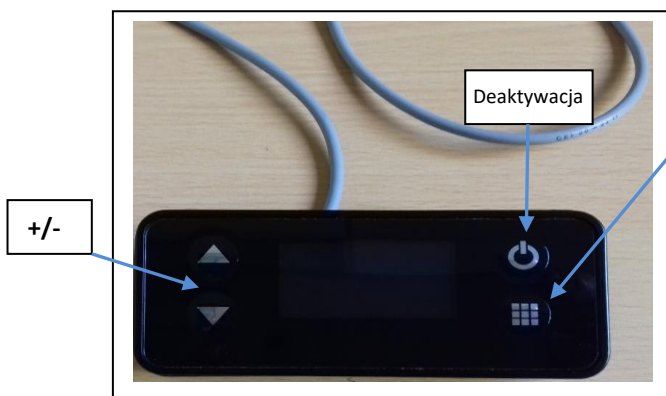


- Włączyć tryb **ECO** (strona 13) i przytrzymać klawisz **T5** (tryb ciągły), aż na wyświetlaczu LCD pojawi się menu „barista”
- Wciskając klawisz **T2** (→), do momentu pojawienia się na wyświetlaczu LCD punktu „Latte Art”, a następnie wciskając klawisz **T1** (enter), aby wejść do ustawień Latte Art.
- Poruszać się po tym menu za pomocą klawisza **T2** (→) lub klawisza **T3** (←), aż na wyświetlaczu pojawi się parametr, który ma być edytowany.
- Za pomocą klawisza **T4** (+) lub **T5** (-) zaprogramować żądaną wartość wybranego parametru.
- Ważne: Należy pamiętać o zapisaniu każdej zmiany wciśnięciem klawisza **T1** (enter).
- Po zakończeniu edycji wyjść z menu poprzez wyłączenie i ponowne włączenie urządzenia. Automatyczne wyjście z menu następuje po 1 minucie bezczynności.
- Wyjść z trybu **ECO** ponownie wciskając przycisk **ECO**.

5. Programowanie podwójnego Latte Art. (tylko przy użyciu klawiatury zewnętrznej)



Podłączyć zewnętrzną klawiaturę do gniazda w urządzeniu umieszczonego pod tacką ociekową pod przyciskiem ECO po prawej stronie. Wtyczka klawiatury zewnętrznej pasuje do gniazda tylko w jednym kierunku. Nawigacja po menu odbywa się za pomocą przycisków strzałek. Przykład: Aby przejść do S4, należy nacisnąć kilka razy z rzędu przycisk strzałek, zaczynając od S1.

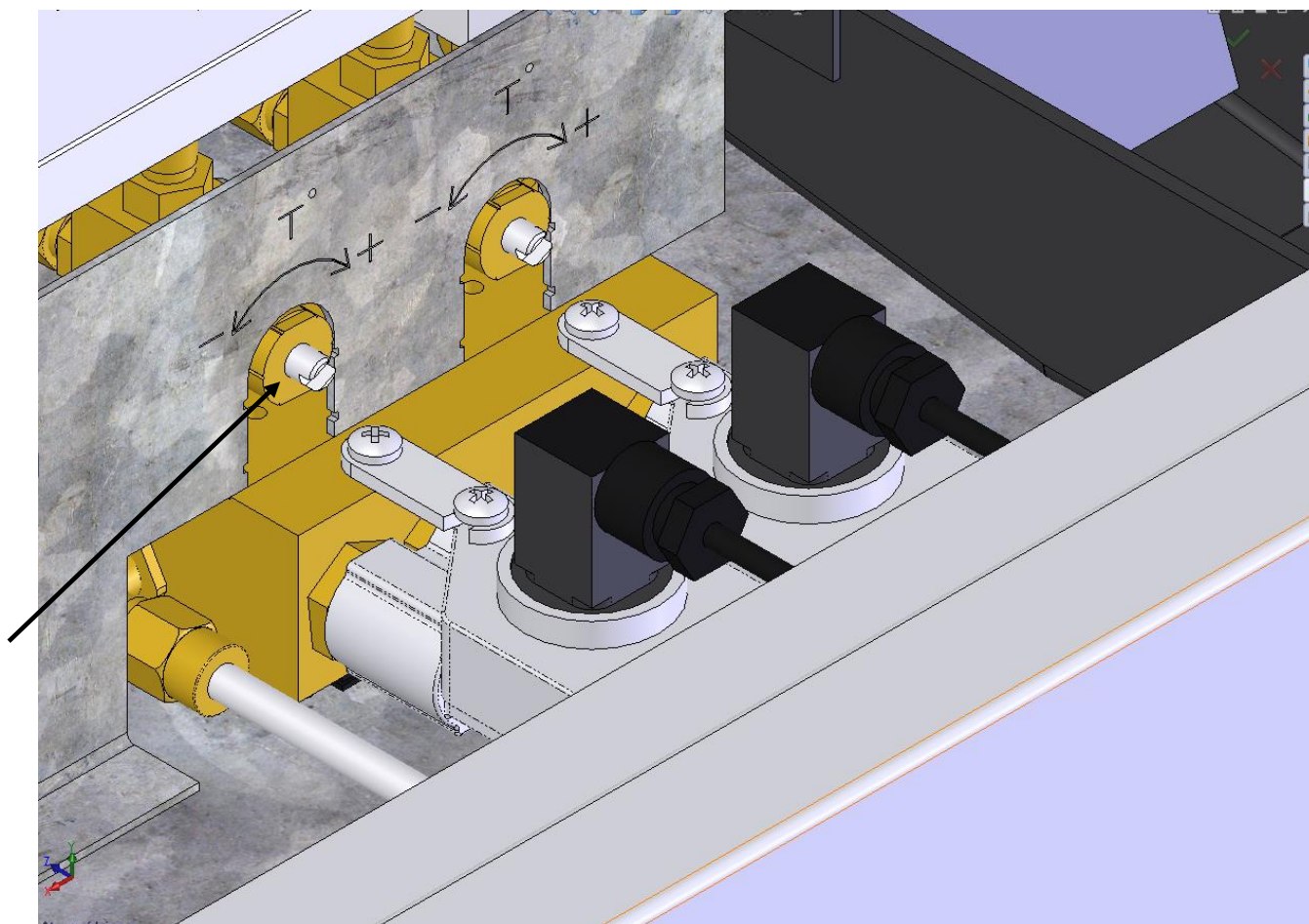


Wybór programu:

- temp.S1 (T°) - temperatura
- Air S1 (%) - pompa powietrza
- temp.S2 (T°) - temperatura
- Air S2 (%) - pompa powietrza
- temp.S3 (T°) - temperatura
- Air S3 (%) - pompa powietrza
- temp.S4 (T°) - temperatura
- Air S4 (%) - pompa powietrza
- °C or °F

TEMPERATURA GRUPY « GID-R » SENSITIVE BREWING

To rewolucyjne rozwiązanie pozwala na pracę bojlera w temperaturze do 125°C, co zapewnia większą wydajność pary, kontrolując jednocześnie temperaturę ekstrakcji kawy, którą można regulować na każdej grupie z osobna, co stabilizuje wahania temperatury podczas następujących po sobie cykli zaparzania kawy.









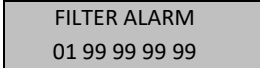
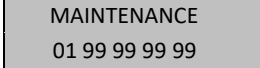
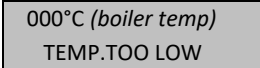

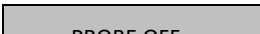
Proces

- Aby zwiększyć temperaturę parzenia kawy należy obrócić pokrętkę regulacyjną Sensitive Brewing GID-R w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (domykanie) o 1/4 obrotu i przeprowadzić test zaparzania.
- Aby zmniejszyć temperaturę parzenia kawy należy obrócić pokrętkę regulacyjną Sensitive Brewing GID-R w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (otwarte) o 1/4 obrotu i przeprowadzić test zaparzania.

Ustawienie fabryczne - Bojler 122°C i GIDR w pozycji otwartej o 1/4 obrotu: Pokrętko sterowania Sensitive Brewing GID-R jest ustawione na 1/4 obrotu (punkt 0 + 1/4 obrotu).

Ustalenie punktu zerowego: Obrócić pokrętkę GIDR w prawo do oporu, a następnie ponownie otworzyć pokrętkę regulacyjną w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara o 1/4 obrotu

ALARMY

Typ	Komunikat	Opis	Rozwiązanie
Alarm napełniania Przy pustym bojlerze	  <i>diody LED migają</i>	Na wyświetlaczu pojawia się „ <i>FILLING ALARM</i> ”. Wszystkie diody LED migają	Wyłączyć urządzenie (5s) i włączyć ponownie. Po ponownym pojawieniu się alarmu powtórzyć operację 4-5 razy, aby bojler został całkowicie napełniony (6-7 razy dla ekspresów 3-grupowych)
Alarm napełniania	  <i>diody LED migają</i>	Na wyświetlaczu pojawia się „ <i>FILLING ALARM</i> ”. Wszystkie diody LED migają	Sprawdzić czy zawór dopływu wody jest otwarty i drożny. Sprawdzić ciśnienie wody
Alarm przepływomierza	  <i>dioda LED miga</i>	Na wyświetlaczu pojawi się " <i>FLOWMETER ALARM</i> ". Dioda wskazanego przycisku zacznie migać.	Urządzenie może być nadal eksploatowane, ale tylko w trybie ręcznym. Skontaktować się z serwisem.
Alarm filtra wody	 <i>Buzzer</i>	Pozostało 100 lt. wydajności filtra. Na wyświetlaczu pojawi się " <i>FILTER ALARM</i> " + sygnał dźwiękowy + numer serwisu (jeżeli wprowadzony)	Skontaktować się z serwisem
Alarm konserwacji	 <i>Buzzer</i>	Alarm co każde 250 kaw po zakończeniu cyklu serwisowego. Na wyświetlaczu pojawi się " <i>MAINTENANCE</i> " + numer telefonu serwisu (jeżeli wprowadzony)	Skontaktować się z serwisem
Alarm temperatury bojlera	 <i>Buzzer</i>	Temperatura bojlera poniżej 108°C. Na wyświetlaczu pojawi się temperatura + " <i>TEMP.TOO LOW</i> " + sygnał dźwiękowy (5 x 1 sekunda)	Temperatura wyreguluje się automatycznie. W innym przypadku skontaktować się z serwisem
Alarm poziomu wody w bojlerze	 <i>wstrzymanie grzania bojlera</i>	Poziom wody w bojlerze poniżej czujnika poziomu minimalnego. Na wyświetlaczu pojawi się " <i>BOILER EMPTY</i> "	Poziom wody w bojlerze wyreguluje się automatycznie. W inny przypadku skontaktować się z serwisem.
Alarm sondy temperatury	 <i>Buzzer</i>	Na wyświetlaczu pojawia się „ <i>PROBE OFF</i> ” + sygnał dźwiękowy.	Skontaktować się z serwisem



RENEKA

PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

Bardzo jasna "crema"

- Ekspres zbyt zimny - po nagrzeniu do temperatury roboczej należy odczekać minimum 20 minut, aby całe urządzenie zdążyło nabrać równej temperatury.
- Kawa zmielona zbyt grubo - ustawienie młynka.
- Zimna filiżanka - podgrzać filiżankę.
- Zbyt szybki przepływ - porcja zmielonej kawy zbyt mała.

Bardzo ciemna "crema"

- Ekspres zbyt gorący - niepoprawnie wyregulowana temperatura grup.
- Kawa zmielona zbyt drobno - ustawienie młynka.
- Zbyt gorąca filiżanka - przegrzanie filiżanki wrzątkiem, zasłonięcie strefy podgrzewania filiżanek ręcznikami (ryzyko uszkodzenia ekspresu spowodowane zablokowaniem otworów wentylacyjnych).
- Zbyt wolny przepływ (porcja zmielonej kawy za duża).

Zbyt wolny przepływ kawy

- Zbyt duża doza kawy: ustawienie młynka, przestrzegać rekomendowanych dawek.
- Kawa zmielona zbyt drobno: wyregulować młynek.
- Zmielona kawa zbyt mocno dociśnięta tamperem (nie dotyczy modeli z grupą Aroma Perfect).
- Sprawdzić czystość i drożność prysznic i filtra w obu grupach.

Zbyt szybki przepływ kawy

- Zbyt mała doza kawy: ustawienie młynka, przestrzegać rekomendowanych dawek.
- Kawa zmielona zbyt grubo: wyregulować młynek.
- Zmielona kawa zbyt słabo dociśnięta tamperem (nie dotyczy modeli z grupą Aroma Perfect).

Słabe espresso - niearomatyczne

- Zbyt niska temperatura – Ograniczona moc grzania poprzez np. złą regulację temperatury lub osadzanie się osadów wapiennych.
- Dawka kawy za mała lub kawa nieświeża.
- Zbyt grubo zmielona kawa.
- Ustawienie młynka.

Kwaśne espresso - za bardzo aromatyczne

- Dawka kawy zbyt duża – ustawienie młynka przestrzegać rekomendowanych dawek.
- Temperatura łyżki grupy zbyt wysoka – przepłukać łyżkę wrzątkiem.
- Prysznic i filtr grupy zanieczyszczony.

Zbyt wilgotny krążek kawy (ciasteczko)

- Zbyt mała doza kawy: ustawienie młynka, przestrzegać rekomendowanych dawek.
- Zbyt grubo zmielona kawa.

UWAGA: Występowanie powyżej przedstawionych symptomów może być też wynikiem zmiany gatunku, typu lub marki kawy, jak również warunków w jakich jest przechowywana oraz aktualnie panującej pory roku. Ziarna kawy podatne są na zmiany temperatur oraz wilgoci, co bezpośrednio przekłada się na jakość produktu finalnego. Z tego względu zaleca się przeprowadzać okresową kontrolę ustawień parametrów mielenia, aby zachować oczekiwane rezultaty.



RENEKA

PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI

Resztki zmielonej kawy w filiżance

- Wyczyścić grupę i tyżkę grupy.
- Sprawdzić szczelność podłączonej do grupy tyżki.
- Zużyta/uszkodzona uszczelka grupy.

Wrzątek pryskający z lancy pary

- Bojler przepełniony
 - Zamknąć zawór zasilania ekspresu w wodę.
 - Otworzyć zawór lancy pary – od pojawienia się pary odczekać ok. 10-20 sekund.
 - Zamknąć zawór pary i otworzyć zawór zasilania ekspresu w wodę.
 - W przypadku częstego pojawiania się takich objawów skontaktować się z serwisem technicznym producenta.

Brak ciśnienia w bojlerze

- Automatyczne odłączenie ogrzewania bojlera z powodu wykrycia problemu z napełnieniem:
 - Zamknięty zawór zasilania ekspresu w wodę.
 - Zagięty, przygnieciony lub uszkodzony wąż zasilający w wodę.
 - Zapchane filtry zaworu wody/węża.
 - Zapchany/uszkodzony filtr lub głowica systemu oczyszczania wody.

W przypadku pojawienia się innych problemów należy skontaktować się z serwisem technicznym producenta.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA: URZĄDZENIA NIE NALEŻY CZYŚCIĆ PRZY UŻYCIU STRUMIENIA WODY, LUB WODY POD CIŚNIENIEM.

1. Harmonogram czyszczenia

	Lanca pary manualna	Latte Art	Grupa zaparzania	Łyżka grupy	Taca ociekowa	Zbiornik spustowy	Obudowa + sitko grupy
Po każdym cyklu	X (Cykl manualny)	X (Cykl automatyczny)					
Codziennie na koniec dnia pracy		X	X	X	X	X	
Raz w tygodniu							X

2. Procedury czyszczenia

Grupa zaparzania

Zestaw do czyszczenia Reneka, nr ref. 9003479:

Zaprojektowany, aby ułatwić i usprawnić codzienną konserwację ekspresu Reneka. Umożliwia przygotowywanie lepszych kaw.

Zestaw do czyszczenia zawiera następujące akcesoria:

- Gumowy obturator (filtr ślepy) lub tzw. ślepe sitko.
- Opakowanie 100 tabletek czyszczących Reneka (nr referencyjny 1011014).
- Szczoteczka do czyszczenia



Do podwójnej łyżki włożyć gumowy obturator lub ślepe sitko.



Do podwójnej łyżki z obturatorem lub ślepym sitkiem włożyć 1 tabletkę i umieścić ją w głowicy grupy zaparzania (Aroma Perfect).



Wcisnąć jednocześnie przycisk 1 i 5 przez ok. 3 sekundy. Po rozpoczęciu cyklu czyszczenia diody LED zaczną migać od lewej do prawej.



Po kilku minutach diody zaczną świecić w trybie ciągłym. Wyjąć łyżkę z obturatorem lub ślepym sitkiem i zastąpić ją łyżką z zamontowanym filtrem zaparzania.



Po wymianie łyżki wcisnąć jeden z podświetlonych przycisków. Rozpocznie się płukanie grupy, po którym proces czyszczenia zakończy się automatycznie.

Uwaga :

- * Cykl czyszczenia można wykonać dla każdej grupy niezależnie lub w tym samym czasie.
- * Po rozpoczęciu cyklu czyszczenia nie ma możliwości jego skasowania. Urządzenia musi dokończyć rozpoczęty cykl.



Łyżka grupy

- Zamoczyć na noc łyżkę grupy ze zdemontowanym filtrem w roztworze gorącej wody z dwiema tabletkami Reneka (ref. 1011014). Nie zamaczać gumowych uchwytów. Filtr również zamoczyć w roztworze.
- Wypłukać czystą, gorącą wodą.

Prysznic



Za pomoc płaskiego śrubokręta odkręcić i zdjąć prysznic oraz jego uchwyt z wnętrza głowicy grupy. Zamoczyć na noc oba elementy w roztworze gorącej wody z dwiema tabletkami Reneka (ref. 1011014). Wyczyścić oba elementy szczoteczką i obficie spłukać czystą, gorącą wodą. Zamontować elementy prysznic z powrotem we wnętrzu głowicy zaparzania.

Lanca pary

Po każdorazowym użyciu (1/cykl)

- Przetrzeć lance pary wilgotną szmatką oraz otworzyć zawór pary na 5 sekund, aby odpowietrzyć układ.
- Jeżeli otwory w dyszy lancy pary, pomimo starannego czyszczenia zablokują się, należy zdemontować dyfuzor (dyszę) i wyczyścić jego otwory oraz wnętrze.



Tacka ociekowa z kratką

- Zdemonstować tackę i kratę ociekową oraz umyć je czystą wodą (nie używać środków ściernych, aby uniknąć zarysowań).
- Wyczyścić mokrą gąbką zbiornik spustowy (czarny kolektor pod tacą ociekową). Sprawdzić czy w kolanku odpływowym nie ma ciał obcych, które mogłyby zablokować odpływ i doprowadzić do wycieku pod ekspresem.

Obudowa

- Obudowę urządzenia czyścić przy użyciu wilgotnej gąbki, a następnie ostrożnie wytrzeć czystą, suchą szmatką.

UWAGA: Wykorzystywanie środków czyszczących i produktów ściernych rysuje powierzchnie i bezpowrotnie niszczy ich wygląd. Nigdy nie należy zamaczać urządzenia w wodzie, ani czyścić go strumieniem wody lub wody pod ciśnieniem.



Latte Art :

Na koniec każdego dnia pracy należy wykonać czyszczenie.

Procedura czyszczenia:

- Proces czyszczenia lancy "Latte Art" (ok. 5 minut) uruchomić po zakończeniu pracy.
- Roztwór czyszczący musi mieć temperaturę maksymalnie: 25 °C / 77 °F)
- Po uruchomieniu cyklu, jedynym sposobem na jego manualne zakończenie jest wyłączenie i włączenie urządzenia.
- **Wyłączyć urządzenie.**

①

- Wlać wodę oraz środek do czyszczenia toru spieniania mleka w proporcjach zgodnych z informacjami podanymi na opakowaniu.
- Dzbanek powinien być napełniony w 2/3 swojej objętości.
- Umieścić lance "Latte Art" w dzbanku z roztworem.



②

- Aby rozpocząć cykl czyszczenia należy wyłączyć urządzenie, wcisnąć i przytrzymać przycisk "Latte Art" (S1 lub S3) oraz włączyć urządzenie cały czas trzymając przycisk "Latte Art" (S1 lub S3) wciśnięty.
- Cykl rozpocznie się automatycznie gdy diody LED zaczną migać.



③

- Po około 2 minutach cykl czyszczenia zostanie zatrzymany.
- Wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy lub obie diody przycisków "Latte Art" zaczną mrugać.
- Oplukać i napełnić dzbanek czystą wodą (temperatura maksymalna 25 °C).
- Umieścić lance "Latte Art" w dzbanku z czystą wodą.



④

- Rozpocząć fazę płukania ponownie wciskając przycisk "Latte Art" (S1 lub S3).
- Odczekać do zakończenia się fazy płukania (ok. 1 minutę).
- Koniec cyklu czyszczenia zasygnalizowany zostanie dźwiękiem (buzzer).



⑤

- Odczekać do wystudzenia i odkręcić oraz zdjąć tubę lancy wykonaną ze stali i wyczyścić elementy wewnętrzne przy użyciu mokrej szmatki.
- Końcówkę dyszy spieniającej można dodatkowo przeczyszczyć przy użyciu np. wykałaczki, aby odblokować ewentualne zatory w dyszy.
- **Należy zachować szczególną ostrożność w trakcie czyszczenia odsłoniętej sondy temperatury zamontowanej wewnątrz lancy.**





RENEKA

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI RENEKA

1. Gwarancja:

RENEKA international, Parc d'activités du Rosenmeer – 3 rue Jean-Marie Lehn – 67560 ROSHEIM – France, gwarantuje, że sprzęt opatrzony znakiem towarowym RENEKA będzie wolny od wad produkcyjnych na okres 24 miesięcy od daty dostawy do kupującego.

2. Wyłączenia:

Gwarancja nie obejmuje podzespołów eksploatacyjnych uszkodzonych w trakcie użytkowania takich jak: uszczelnienia zaworów, klawiatury sterujące, uszczelki tyłek grup oraz w szczególności wszystkich uszkodzeń spowodowanych kamieniem kotłowym powstałym na skutek zasilania złej jakości, twardą lub wapienną wodą. Ograniczenia gwarancji dotyczą również utraty lub kradzieży akcesoriów.

3. Ograniczenia Gwarancji:

Gwarancja na urządzenie przestaje obowiązywać na skutek awarii spowodowanych:

- Z użyciem i nieprzestrzeganiem informacji zawartych w niniejszej instrukcji.
- Interwencją serwisową wykonaną przez nieautoryzowany serwis inny niż przedstawiciela Reneka.
- Wykorzystaniem nieoryginalnych części do naprawy urządzenia
- Zakamienieniem urządzenia
- Czynnikiem zewnętrznymi takimi jak np. przepięcia w sieci elektrycznej, zalaniem, pożarem itp.

4. Ograniczenia odpowiedzialności:

Reneka International nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności i nie będzie miała żadnych dalszych zobowiązań w przypadku jakiegokolwiek wypadku, który może wystąpić z jakiegokolwiek przyczyny podczas instalacji lub użytkowania dostarczonych produktów lub który może wystąpić później, ale jest spowodowany tą samą przyczyną.