



Bedienungsanleitung · User Manual

SYNCHRONIKA II

Art.-Nr. / item no.: 86294

ECM
MANUFACTURE

Cher amateur de café,

Avec la **SYNCHRONIKA II**, vous avez fait l'acquisition d'une machine à espresso de la plus haute qualité.

Nous vous remercions pour votre choix et vous souhaitons beaucoup de plaisir dans la création de l'espresso et du cappuccino parfaits.

Nous vous invitons à lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre nouvel appareil. Si, malgré cela, vous avez besoin d'informations ou d'assistance supplémentaires, n'hésitez pas à contacter votre revendeur local avant la première utilisation de l'appareil.

Veuillez conserver le mode d'emploi à portée de main pour pouvoir le consulter facilement en cas de problème à l'avenir.

ECM Espresso Coffee Machines

Manufacture GmbH
Industriestraße 57 - 61
69245 Bammental/Heidelberg
Allemagne
Tél. : +49 (0) 6223 9255-0
E-mail : info@ecm.de
Site internet : www.ecm.de

1. CONTENU DE LA LIVRAISON	4
2. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES	4
3. DESCRIPTION DE LA MACHINE	6
4. INSTALLATION DE LA MACHINE	7
5. PREMIÈRE UTILISATION	10
6. APERÇU DU MENU	13
7. RÉGLAGES DE BASE	15
8. RÉGLAGES AVANCÉS UTILISATEUR	19
9. UTILISATION DE LA MACHINE	22
10. TRANSPORT ET ENTREPOSAGE	29
11. RECYCLAGE	30
12. CONFORMITÉ CE	30
13. TROUBLESHOOTING	31
14. ACCESSOIRES RECOMMANDÉS	34

1. CONTENU DE LA LIVRAISON

- 1 porte-filtre 1 bec
- 1 porte-filtre 2 becs
- 1 filtre 1 tasse
- 1 filtre 2 tasses
- 1 filtre aveugle (pour le nettoyage)
- 1 tamper (presse-café)
- 1 grille d'égouttage
- 1 tuyau métallique 1/8" - 3/8"
- 1 bac de vidange
- 1 brosse de nettoyage
- 1 mode d'emploi

2. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

2.1 CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Assurez-vous que la tension du réseau électrique local correspond aux informations figurant sur la plaque signalétique située à l'avant de la machine à espresso.
- L'installation de la machine doit être effectuée par un spécialiste agréé conformément aux instructions du chapitre 4.
- Branchez la machine uniquement sur une prise de courant avec mise à la terre et ne la laissez jamais sans surveillance lorsqu'elle est en marche.
- Assurez-vous que la machine est débranchée de l'alimentation électrique lors des travaux d'entretien ou lors du remplacement de pièces.
- Ne tordez pas et n'écrasez pas le cordon d'alimentation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez pas de rallonge électrique ni de multiprise.
- Placez la machine sur une surface plane, stable et résistante à l'eau.
- Ne placez jamais la machine sur une surface chaude.
- Ne placez pas la machine dans un meuble lorsqu'elle est en fonctionnement.
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau et ne l'utilisez pas avec les mains mouillées.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre sur la fiche ou dans la prise de courant.
- La machine doit uniquement être utilisée par des adultes expérimentés.
- La machine n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'exposez pas la machine aux intempéries (gel, neige, pluie) et ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Gardez l'emballage hors de portée des enfants.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Pour les machines avec réservoir d'eau ou en mode réservoir d'eau : n'utilisez pas d'eau gazeuse, uniquement de l'eau potable douce.
- N'utilisez pas la machine sans eau.

- Attention : la surface de la machine, en particulier le groupe d'extraction et la buse vapeur, deviennent chauds pendant et après l'utilisation. Il y a un risque de brûlure.

Si vous avez d'autres questions ou si vous avez besoin d'informations supplémentaires, veuillez contacter votre revendeur spécialisé avant la mise en service du moulin à café.

Nos machines sont conformes aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute réparation ou modification de composants doit être effectuée par un revendeur spécialisé agréé. En cas de non-respect de cette consigne, le fabricant décline toute responsabilité et aucune réclamation ne pourra être acceptée.

Vous pouvez également consulter la liste des centres de service agréés, y compris en dehors de l'Europe, sur notre site internet : www.ecm.de.

Important

Pour protéger votre machine contre les dommages causés par le calcaire, utilisez uniquement de l'eau peu dure, avec un taux de dureté allant jusqu'à **4° dH** maximum.

Une machine entartrée doit uniquement être détartrée par un technicien qualifié au sein de notre réseau de revendeurs agréés, car cela peut nécessiter le démontage partiel de la chaudière et des conduites afin d'éviter l'obstruction complète du système par des résidus de calcaire.

Retarder le détartrage peut entraîner des dommages importants à la machine.

Vous pouvez également utiliser une cartouche filtrante (réf. 89445.K) dans le réservoir d'eau (sous le couvercle du réservoir) afin de réduire la teneur en calcaire de l'eau et de protéger votre machine à espresso contre le calcaire.

2.2 UTILISATION CONFORME

La SYNCHRONIKA II est conçue pour la préparation de café, la distribution d'eau chaude et la production de vapeur. Cette machine n'est pas destinée à un usage commercial.

Toute utilisation à des fins autres que celles mentionnées ci-dessus annulera la garantie. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation inappropriée.

Important

Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique ou dans des environnements similaires, tels que :

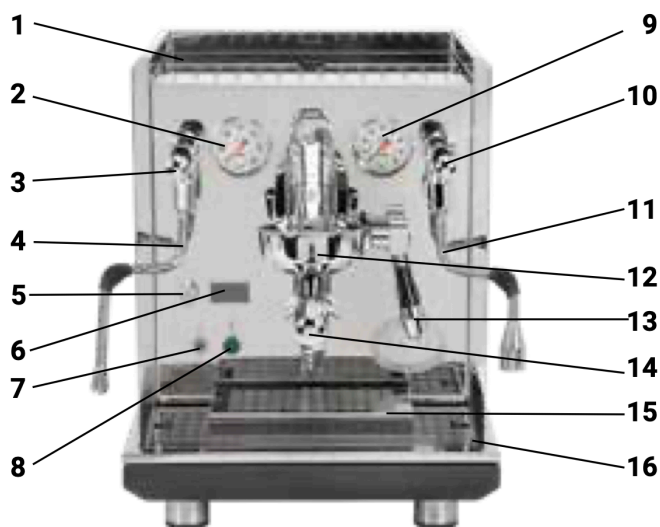
- les cuisines mises à disposition du personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail
- les ateliers
- par la clientèle dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels similaires
- dans des établissements de type **chambres d'hôtes**

3. DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 PARTIES DE LA MACHINE

1. Plateau chauffe-tasses avec couvercle du réservoir d'eau. Sous le plateau se trouve le réservoir d'eau avec un adaptateur pour cartouche filtrante.

SYNCHRONIKA II



2. Manomètre de pression de la chaudière
3. Robinet vapeur
4. Buse vapeur
5. Décodeur
6. Affichage
7. Interrupteur marche / arrêt
8. Voyant marche / arrêt (vert)
9. Manomètre de pression de la pompe
10. Robinet d'eau chaude
11. Buse d'eau chaude
12. Groupe d'extraction
13. Levier d'extraction
14. Porte-filtre
15. Grille d'égouttage
16. Bac d'égouttage

ATTENTION !

Risque de brûlure : les parties suivantes sont chaudes ou peuvent le devenir :

- zone autour des robinets
- buse vapeur et buse d'eau chaude
- groupe d'extraction
- porte-filtre
- corps de la machine (partie supérieure et cadres latéraux)

3.2 DONNÉES TECHNIQUES

Tensions		Fréquence	
EU	230 V	EU	50 Hz
UK	230 V	UK	50 Hz
NZ	230 V	NZ	50 Hz
AU	230 V	AU	50 Hz
US	115 V	US	60 Hz
JP	100 V	JP	50 / 60 Hz

Puissance : 1.600 W

Réservoir d'eau : 2.8 litres

Dimensions : L X P X H / 335 mm X 490 mm X 410 mm

Dimensions avec porte-filtre : L X T X H / 335 mm X 585 mm X 410 mm

Poids : 31 Kg

4. INSTALLATION DE LA MACHINE

L'installation doit être réalisée exclusivement par un spécialiste qualifié, en conformité avec les lois en vigueur ainsi que les réglementations, exigences techniques et normes locales.

4.1 PRÉPARATION À L'INSTALLATION

- Placez la machine sur une surface plane et stable
- Assurez-vous que la machine est posée sur une surface résistante à l'eau en cas de déversement ou de fuite.
- Ne placez jamais la machine sur des surfaces chaudes.

4.2 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Assurez-vous que la tension locale correspond aux informations indiquées sur la plaque signalétique située sur le panneau avant de la machine. Veillez à utiliser la fiche électrique appropriée pour votre pays. Branchez la machine uniquement sur une prise avec mise à la terre et ne la laissez pas sans surveillance lorsqu'elle est branchée. Ne pas enrouler ni plier le cordon d'alimentation.

N'utilisez pas de rallonge électrique ni de multiprise.

Important

Assurez-vous que le raccordement fixe en eau de votre machine est connecté à une alimentation en eau potable avec une pression de fonctionnement d'au moins 100 kPa (1 bar) et ne dépassant pas 200 kPa (2 bars). Nous recommandons d'utiliser un régulateur de pression et une vanne d'arrêt si la pression de fonctionnement dépasse 200 kPa (2 bars) ou fluctue fréquemment.

La vanne d'arrêt doit être facilement accessible afin que le débit d'eau puisse être coupé à tout moment. Veillez à ce que la vanne d'arrêt soit fermée ou coupée lorsque la machine n'est pas utilisée afin de prévenir toute fuite d'eau éventuelle.

La machine est livrée par défaut en mode réservoir d'eau.

ATTENTION !

Une pression d'eau trop élevée peut endommager la machine et causer des dégâts matériels. Veuillez vous assurer que la pression de l'eau ne dépasse pas 200 kPa (2 bars).

4.3.1 RACCORDEMENT FIXE À L'EAU ET ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU MODE RÉSERVOIR

Pour changer le type de raccordement d'eau, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Appuyez rapidement deux fois sur le décodeur rotatif, et « Brew Temperature » apparaîtra à l'écran.
2. Tournez le décodeur jusqu'à ce que « Advanced User Settings » s'affiche. Appuyez sur le décodeur pour entrer dans le menu.
3. Vous avez maintenant la possibilité de choisir entre « ON » et « OFF ». La sélection sera confirmée après 5 secondes. Les réglages supplémentaires s'afficheront alors dans le menu.
4. Continuez à tourner le décodeur jusqu'à ce que « Tank Mode » apparaisse à l'écran.
5. Appuyez sur le décodeur pour accéder au menu.
6. Vous pouvez maintenant tourner le décodeur pour sélectionner entre « ON » (mode réservoir) et « OFF » (raccordement fixe à l'eau). Confirmez votre choix en appuyant sur le décodeur. Le menu se fermera automatiquement après un court instant.

4.3.2 MACHINE EN FONCTIONNEMENT AVEC RACCORDEMENT DIRECT À L'EAU

Raccordez le tuyau d'alimentation en eau à la prise de raccordement située sous la machine et serrez-le fermement (voir Figure 1).

Utilisez toujours le tuyau fourni avec la machine pour la raccorder au réseau d'alimentation en eau, même s'il existe un tuyau ancien.

Lors de l'utilisation de la machine avec un raccordement fixe à l'eau, tournez la vanne rotative située sous la machine dans le sens opposé à la prise de raccordement d'eau (voir image 1). La prise de raccordement d'eau se trouve à l'arrière de la plaque de base (voir figure 1). De

plus, dans le menu, réglez l'option « Tank Mode» sur « OFF » (voir figure 2) afin de désactiver le mode réservoir d'eau et basculer l'électronique de la machine à espresso en mode raccordement fixe à l'eau.

Veillez suivre les points 4.3.1 et 9.1 pour cela. Avant l'utilisation, assurez-vous que la vanne d'arrêt de votre raccordement d'eau est ouverte pendant le fonctionnement de la machine et fermée lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Figure 1 (rear view)

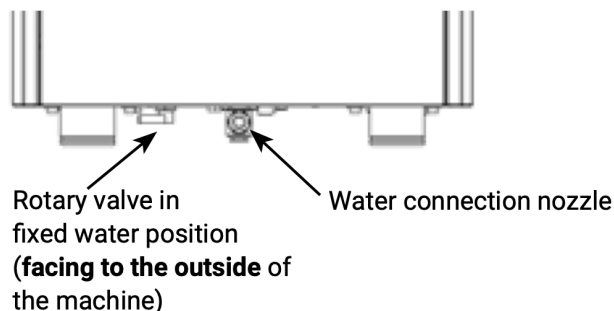


Figure 2



Tank mode option "OFF"

Important

- Veillez à installer une vanne d'arrêt sur la canalisation d'eau fixe, pouvant être fermée après utilisation et ouverte avant la mise en marche. Une vanne d'arrêt adaptée peut être obtenue auprès de votre revendeur spécialisé.
- Si vous n'avez pas programmé d'horaires d'allumage/extinction automatiques pour votre machine (voir chapitres 8.2 à 8.6), veillez à fermer la vanne d'arrêt à la fin de l'utilisation, à éteindre la machine et à la débrancher après chaque usage.
- Si vous n'utilisez pas la machine pendant une longue période, nous recommandons de la vider. Pour ce faire, laissez la machine chauffer, puis éteignez-la et évacuez l'eau via le groupe d'extraction et la buse d'eau chaude. Assurez-vous que l'alimentation en eau est coupée.
- Pour remplir à nouveau, suivez la procédure d'installation initiale (voir chapitre 5).

L'eau résiduelle est évacuée par l'utilisateur en vidant régulièrement le bac d'égouttage.

4.3.3 MACHINE EN FONCTIONNEMENT AVEC RÉSERVOIR D'EAU

La machine est livrée par défaut en mode réservoir d'eau.

Lors de l'utilisation de la machine avec le réservoir d'eau, tournez la vanne de commande dans le sens de la prise de raccordement d'eau (voir figure 3).

De plus, dans le menu, réglez l'option « Tank Mode » sur « ON » (voir figure 3).

Figure 3 (rear view)

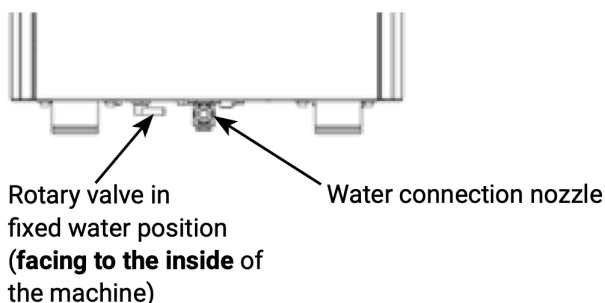


Figure 3



Tank mode option "ON"

Important

- Si vous n'avez pas programmé d'horaires d'allumage/extinction automatiques pour votre machine (voir chapitres 8.2 à 8.6), veuillez à fermer la vanne d'arrêt à la fin de l'utilisation, à éteindre la machine et à la débrancher après chaque usage.
- Si vous n'utilisez pas la machine pendant une longue période, nous recommandons de la vider. Pour ce faire, laissez la machine chauffer, puis éteignez-la et évacuez l'eau via le groupe d'extraction et la buse d'eau chaude. Assurez-vous que l'alimentation en eau est coupée.
- Pour remplir à nouveau, suivez la procédure d'installation initiale (voir chapitre 5).
- L'eau résiduelle est évacuée par l'utilisateur en vidant régulièrement le bac d'égouttage.

L'eau résiduelle est évacuée par l'utilisateur en vidant régulièrement le bac d'égouttage.

5. PREMIÈRE UTILISATION

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre la machine en service.

Avant de mettre la machine en marche, vérifiez que :

- la machine est éteinte (le voyant vert est éteint)
- le cordon d'alimentation est débranché
- le bac d'égouttage est correctement inséré
- les robinets vapeur et eau chaude sont fermés
- la machine est posée sur une surface résistante à l'eau

5.1 MISE EN SERVICE DE LA MACHINE AVEC RÉSERVOIR D'EAU

1. Ouvrez le plateau chauffe-tasses. Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
2. Remplissez le réservoir d'eau, replacez-le dans ses guides, puis refermez le plateau chauffe-tasses.
3. Branchez la machine sur une prise électrique et mettez-la en marche avec l'interrupteur (le voyant vert s'allume). La machine est maintenant allumée. L'écran affiche « Remplir ». Placez un petit récipient (ex. un pichet à lait) sous le groupe d'extraction. Levez le levier

d'extraction : la pompe démarre pour remplir la chaudière d'extraction. Rincez la machine pendant au moins 30 secondes, jusqu'à ce que l'eau sorte du groupe d'extraction. Lorsque vous abaissez le levier d'extraction, le message « Fill » doit disparaître de l'écran.

4. Après le remplissage de la chaudière d'extraction, la chaudière vapeur est automatiquement remplie avec de l'eau fraîche.
5. Le remplissage initial demande une grande quantité d'eau. Si le niveau d'eau dans le réservoir descend en dessous d'un certain seuil, la machine s'éteint automatiquement. Dans ce cas, il faut remplir à nouveau le réservoir.
6. Dès que le remplissage de la chaudière vapeur est terminé, vous n'entendez plus le bruit de la pompe.
7. La machine commence par chauffer la chaudière café et le groupe d'extraction, puis la chaudière vapeur.
8. Lorsque la température souhaitée pour le groupe d'extraction est atteinte, la machine est prête à fonctionner.
9. Placez les tasses sur le plateau chauffe-tasses afin qu'elles soient toujours préchauffées.

Pour le mode remplissage, maintenez le levier d'extraction levé pendant au moins 30 secondes.

ATTENTION !

Le groupe d'extraction devient chaud après environ 6 à 7 minutes ! Risque de brûlure !

Assurez-vous que la machine est placée sur une surface plane, stable et résistante à l'eau.

Si le premier remplissage ne fonctionne pas, connectez la machine à une alimentation en eau fixe (voir chapitre 5.2). Après le premier remplissage, vous pouvez repasser la machine en mode réservoir d'eau et continuer à l'utiliser ainsi. Suivez les instructions du chapitre 9.1.

Rincez la machine avec 2 à 3 remplissages du réservoir d'eau avant de préparer le premier café. Pour ce faire, laissez l'eau s'écouler par le groupe d'extraction et la buse d'eau chaude. Il est possible de tirer plus d'eau chaude lorsque la machine est éteinte (voir chapitre 9.4).

La SYNCHRONIKA II est équipée d'un dispositif de sécurité qui empêche la chaudière de se remplir excessivement. Il peut arriver que la machine ne chauffe pas lors de la mise en service initiale ou lorsqu'une grande quantité d'eau est distribuée via le robinet d'eau chaude. Dans ce cas, veuillez éteindre la machine brièvement puis la rallumer.

Veuillez noter que le porte-filtre, le bac d'égouttage, le plateau chauffe-tasses, le réservoir d'eau et le tamper ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle.

5.2 MACHINE EN FONCTIONNEMENT AVEC RACCORDEMENT DIRECT À L'EAU

1. Raccordez le tuyau métallique.

2. Réglez la machine pour qu'elle fonctionne avec un raccordement fixe à l'eau (voir chapitres 4.3.1 et 4.3.2).
3. Branchez la machine sur une prise électrique et mettez-la en marche avec l'interrupteur (le voyant vert s'allume). La machine est maintenant allumée et l'écran affiche « Fill ». Placez un petit récipient (ex. un pichet à lait) sous le groupe d'extraction. Levez le levier d'extraction : la pompe démarre pour remplir la chaudière d'extraction. Rincez la machine pendant au moins 30 secondes, jusqu'à ce que l'eau sorte du groupe d'extraction. Lorsque vous abaissez le levier d'extraction, le message « Fill » doit disparaître de l'écran.
4. Après que la chaudière d'extraction ait été remplie, la chaudière vapeur est automatiquement remplie avec de l'eau fraîche.
5. Dès que le remplissage de la chaudière vapeur est terminé, vous n'entendez plus le bruit de la pompe.
6. La machine commence par chauffer la chaudière café et le groupe d'extraction, puis la chaudière vapeur.
7. Lorsque la température souhaitée pour le groupe d'extraction est atteinte, la machine est prête à fonctionner.
8. Placez les tasses sur le plateau chauffe-tasses afin qu'elles soient toujours préchauffées.

Pour le mode remplissage, maintenez le levier d'extraction levé pendant au moins 30 secondes.

ATTENTION !

Le groupe d'extraction devient chaud après environ 6 à 7 minutes ! Risque de brûlure !

Assurez-vous que la machine est placée sur une surface plane, stable et résistante à l'eau.

Avant de préparer le premier café, veuillez rincer la machine en extrayant environ 5 à 8 litres par le groupe d'extraction et la buse d'eau chaude. Lorsque la machine est éteinte, il est possible de distribuer plus d'eau chaude (voir chapitre 9.4).

La SYNCHRONIKA II est équipée d'un dispositif de sécurité qui empêche le remplissage excessif de la chaudière. Il peut arriver que la machine ne chauffe pas lors de la mise en service initiale ou lorsqu'une grande quantité d'eau a été distribuée via le robinet d'eau chaude. Dans ce cas, veuillez éteindre la machine brièvement puis la rallumer.

Veillez toujours à ce que, lorsque la machine n'est pas utilisée, le levier d'extraction soit abaissé et qu'une vanne d'arrêt permette de couper l'alimentation en eau à tout moment.

Veillez noter que le porte-filtre, le bac d'égouttage, le plateau chauffe-tasses, le réservoir d'eau et le tamper ne sont pas adaptés au lave-vaisselle.

6. APERÇU DU MENU

Double-cliquez sur le décodeur pour accéder au menu.

6.1 PARAMÈTRES DE BASE

Menu : "Brew Temperature"

Permet de régler la température d'infusion (voir chapitre 7.2).

Menu : "Steam Enable"

Permet d'activer ou de désactiver la chaudière vapeur (voir chapitre 7.3).

Menu : "Preinfusion"

Permet d'activer ou de désactiver la préinfusion et de régler les temps de préinfusion active et passive (voir chapitre 7.5 et suivants).

Menu : "Cleaning Reminder"

Permet de rappeler le nettoyage du groupe café (chapitre 7.6).

Menu : "Reset Reminder"

Permet de réinitialiser les fonctions de rappel : « Rappel de nettoyage » et « Rappel du filtre » (chapitre 7.8).

Menu : "Advanced User Settings"

Permet d'accéder aux réglages avancés et optionnels (chapitre 8 et suivants).

6.2 PARAMÈTRES UTILISATEUR AVANCÉS

Menu : "Filter Reminder"

Permet de rappeler de changer le filtre (chapitre 8.1).

Menu : "Timer Enable"

Permet la programmation des heures de mise en marche et d'arrêt de la machine (chapitre 8.2).

Menu : "Clock Set"

Permet le réglage de l'heure (chapitre 8.3).

Menu : "Schedule Set"

Permet de définir les heures de mise en marche et d'arrêt de la machine (chapitre 8.4).

Menu : "Tank Mode"

Permet d'activer ou désactiver le mode réservoir d'eau en mode alimentation fixe (chapitre 4.3.1).

Menu : "Temperature Unit"

Permet de choisir l'unité de température °C ou °F (chapitre 8.5).

Menu : "Offset Correction"

Permet d'ajuster la valeur de décalage (chapitre 8.6).

6.3 AUTRES AFFICHAGES

En plus des réglages, il y a également les affichages suivants :

	« Mode remplissage » (chapitre 5.1 ou 5.2)
	Le groupe café est trop froid. L'icône disparaît dès que la température réglée du groupe café est atteinte.
	Chaudière à vapeur activée/désactivée (chapitre 7.3) Fonction raccourci : Si le sélecteur rotatif est tourné vers la gauche pendant le fonctionnement normal, l'icône de la chaudière à vapeur s'affiche. La chaudière peut être activée ou désactivée en appuyant sur le sélecteur rotatif.
	Préinfusion activée/désactivée Fonction raccourci : Si le sélecteur rotatif est tourné vers la droite pendant le fonctionnement normal, l'icône de la préinfusion apparaît. La préinfusion est activée ou désactivée en appuyant rapidement sur le sélecteur rotatif.
	Préinfusion passive
	Préinfusion active (petits points au-dessus du porte-filtre)
	Processus d'extraction
	Rappel de nettoyage
	Rappel de filtre à eau

	La machine passe en mode Éco, c'est-à-dire que le chauffage s'éteint. L'affichage devient alors noir, mais le voyant de contrôle vert reste allumé.
	Soit le réservoir d'eau doit être rempli, soit il n'est pas correctement inséré.
	Si le symbole en bas à droite clignote pendant l'extraction, cela signifie que le réservoir d'eau est presque vide.

Fonctions raccourcies

Mode Éco activé: Maintenez le décodeur rotatif enfoncé pendant 3 secondes pour activer le mode Éco. Dès que vous appuyez sur le décodeur ou que vous bougez le levier d'extraction, la machine se réactive. Si des horaires d'allumage automatique sont définis, la machine s'allume à l'heure programmée (voir chapitre 8.4).

Pré-infusion activée/désactivée: Si vous tournez le décodeur rotatif vers la droite en fonctionnement normal, l'icône de pré-infusion apparaît. La pré-infusion s'active ou se désactive en appuyant rapidement sur le décodeur rotatif.

Activation/désactivation de la chaudière vapeur: Si vous tournez le décodeur rotatif vers la gauche en fonctionnement normal, l'icône de la chaudière vapeur s'affiche. Vous pouvez activer ou désactiver la chaudière en appuyant sur le décodeur rotatif.

7. RÉGLAGES DE BASE

Les différentes options de programmation de la SYNCHRONIKA II sont expliquées ci-dessous.

7.1 Navigation dans le menu

Le menu s'ouvre en appuyant deux fois sur le décodeur rotatif. Tourner le décodeur vers la gauche ou la droite permet de naviguer dans les options du menu, et appuyer sur le décodeur ouvre un autre sous-menu ou confirme une valeur. Après 5 secondes d'inactivité, l'élément du menu ou le menu se ferme automatiquement.

7.2 Température d'extraction

La température d'extraction souhaitée peut être réglée dans l'option « Température d'extraction ». Il s'agit d'une température cible. La valeur par défaut pré-réglée est de 92 °C (197,6 °F).

Le groupe d'extraction de la SYNCHRONIKA II est équipé de cartouches chauffantes qui

assurent une montée rapide en température. Dès que la température désirée est atteinte, les cartouches chauffantes se coupent automatiquement.

7.3 ACTIVATION/DÉSACTIVATION DE LA CHAUDIÈRE VAPEUR

Avec la SYNCHRONIKA II, vous pouvez désactiver la chaudière vapeur pour économiser de l'énergie, surtout si vous préparez uniquement des espressos.

Le réglage par défaut est « ON ». Si vous souhaitez désactiver la chaudière vapeur, réglez la valeur sur « OFF ».

Fonction raccourcie : Si vous tournez le décodeur rotatif vers la gauche pendant le fonctionnement normal, l'icône de la chaudière vapeur s'affiche. La chaudière peut être activée ou désactivée en appuyant sur le décodeur rotatif.

7.4 TEMPÉRATURE DE LA VAPEUR

La température de vapeur souhaitée peut être réglée dans l'option « Température vapeur ». La température vapeur par défaut en usine est réglée à 128 °C (262,4 °F). La température peut être augmentée jusqu'à 132 °C (269,6 °F).

Nous recommandons de commencer avec une température de vapeur plus basse pour vous familiariser avec la mousse de lait.

7.5 PRÉ-INFUSION

La SYNCHRONIKA II offre plusieurs réglages pour la pré-infusion. Dans l'option « Preinfusion », les valeurs peuvent être activées (« ON ») ou désactivées (« OFF ») et modifiées.

Certaines torréfactions, en particulier les plus claires, sont sujettes à ce que l'on appelle le canalisation (channelling). En plus de bien préparer votre café moulu (mouture, distribution, tassage), il peut être utile d'utiliser la pré-infusion dans ces cas.

La pré-infusion consiste à saturer entièrement le café moulu avec de l'eau avant de poursuivre l'extraction à haute pression. Il existe plusieurs options de pré-infusion.

La SYNCHRONIKA II est équipée d'une chambre de pré-infusion mécanique qui minimise l'augmentation de pression au début de l'extraction de l'espresso.

Si cette pré-infusion n'est pas suffisante, il est possible d'influencer la pré-infusion de manière active (avec la pompe en marche) et/ou passive (sans activité de la pompe).

1. Appuyez rapidement deux fois sur le sélecteur rotatif et « Brew Temperature » s'affichera à l'écran.
2. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que « Preinfusion » s'affiche. Appuyez sur le sélecteur pour entrer dans le menu.
3. You have now the options to choose between "ON" (preinfusion on) and "OFF" (preinfusion off) by turning the decoder. The selection must be confirmed by pressing the decoder. If the value is not confirmed, the changes are discarded.

4. Maintenant, la valeur de la préinfusion active (la valeur du haut) se met à clignoter et peut être ajustée ou modifiée dans les 3 secondes suivantes. Confirmez votre sélection dans ce délai, sinon elle sera annulée après 3 secondes.
5. Maintenant, la valeur de la préinfusion passive (la valeur du bas) se met à clignoter et peut être ajustée ou modifiée dans les 3 secondes suivantes. La sélection doit être confirmée, sinon elle sera annulée après 3 secondes. Le menu se fermera automatiquement.

Fonction raccourcie : Si vous tournez le décodeur rotatif vers la droite pendant le fonctionnement normal, l'icône de pré-infusion apparaît. La pré-infusion s'active ou se désactive en appuyant rapidement sur le décodeur rotatif.

7.5.1 PRÉ-INFUSION ACTIVE

Nous recommandons d'utiliser la pré-infusion active lors de l'utilisation en mode réservoir d'eau. Au début, la pompe augmente la pression pendant une durée « Active » prédéfinie ou réglée. Cependant, avant que la pression de la pompe n'atteigne 9 bars, la pompe interrompt son activité pendant une durée « Passive » prédéfinie ou réglée, permettant à l'eau de bien imprégner le café moulu, puis la pompe reprend l'extraction à 9 bars.

Exemple : « Active » = 4 secondes, « Passive » = 6 secondes.

Le processus d'extraction commence par 4 secondes d'activité de la pompe. Pendant les 6 secondes suivantes, la vanne électromagnétique reste ouverte, mais la pompe est arrêtée. Après ces 6 secondes, la pompe reprend son activité et l'extraction continue à 9 bars.

7.5.2 PRÉ-INFUSION PASSIVE

Nous recommandons d'utiliser la pré-infusion passive lorsque la machine fonctionne en mode raccordement permanent à l'eau. La pression de l'alimentation en eau principale est suffisante pour humidifier le café moulu pendant une durée définie. Une fois ce temps écoulé, la pompe commence à augmenter la pression d'extraction désirée. La pré-infusion active doit être réglée à 0 seconde.

Exemple : « Active » = OFF, « Passive » = 6 secondes.

Le processus d'extraction commence lorsque le levier d'extraction est actionné. La pression de la conduite humidifie le café. Après 6 secondes, la pompe commence à augmenter la pression d'extraction jusqu'à 9 bars. Il n'est pas recommandé d'utiliser la pré-infusion passive sans pré-infusion active supplémentaire lorsque la machine fonctionne en mode réservoir d'eau. La pression fournie par le réservoir d'eau n'est pas suffisante pour imbiber complètement le café moulu. Le résultat est une extraction inégale. La courbe de pression varie fortement selon le réglage, ce qui peut affecter le goût du café.

7.6 ECO MODE

Le mode Éco offre la possibilité de programmer une extinction automatique après une longue période d'inactivité de la machine. Le réglage usine est de 30 minutes. Cela déclenche un compte à rebours après le dernier processus d'extraction, qui éteint le chauffage après l'écoulement de ces 30 minutes. Ce compte à rebours fonctionne automatiquement en arrière-plan et n'est visible sur aucun affichage. La réactivation, après extinction automatique par le

compte à rebours, peut être effectuée en appuyant sur un des boutons ou en actionnant le levier d'extraction. En maintenant le décodeur rotatif enfoncé pendant 3 secondes, la machine passe en mode Éco. Si l'affichage est éteint mais que le voyant vert est allumé, cela signifie que le mode Éco est activé.

Pour programmer le mode Éco, veuillez procéder comme suit :

1. Appuyez rapidement deux fois sur le sélecteur rotatif et « Brew Temperature » s'affichera à l'écran.
2. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que « Eco Mode » s'affiche. Appuyez sur le sélecteur pour entrer dans le menu.
3. Vous pouvez maintenant effectuer le réglage par paliers de 10 minutes en tournant le sélecteur rotatif. Le temps est réglable de « OFF » à 600 minutes. Après la dernière interaction, la machine commence le décompte du temps programmé, puis s'éteint automatiquement lorsque le temps est écoulé. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer et enregistrer la valeur, puis quitter le menu. Exemple : vous avez programmé 30 minutes, la machine s'éteindra alors automatiquement une heure et demie après la dernière utilisation. En plus de l'extraction, appuyer sur n'importe quel bouton interrompt également le décompte.

7.7 MODE NETTOYAGE “CLEANING REMINDER”

Avec la SYNCHRONIKA II, vous avez la possibilité de programmer un rappel pour le prochain nettoyage du groupe d'extraction via les réglages du menu.

Au moment de la livraison de la machine, ce rappel est réglé sur « OFF », c'est-à-dire qu'aucun rappel n'a encore été programmé.

Pour configurer le rappel de nettoyage, veuillez procéder comme suit :

1. Appuyez rapidement deux fois sur le sélecteur rotatif et « Brew Temperature » s'affichera à l'écran.
2. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que « Cleaning Reminder » s'affiche. Appuyez sur le sélecteur pour entrer dans le menu.
3. Vous pouvez maintenant programmer par paliers de 10, entre « OFF » et 200, en tournant le sélecteur rotatif. La sélection est confirmée en appuyant sur le sélecteur. Après un court instant, le menu se ferme automatiquement. Si vous avez programmé, par exemple, 90, vous serez rappelé de nettoyer le groupe d'extraction après 90 extractions via l'affichage. Nettoyez alors le groupe d'extraction (voir chapitre 10.3).

Le message affiché peut être réinitialisé via la fonction « Reset Reminder » dans les réglages de la machine (voir chapitre 7.8).

Nous recommandons de nettoyer le groupe d'extraction après 90 à 140 extractions. Seules les extractions/espressos d'une durée supérieure à 15 secondes sont comptabilisées comme une extraction.

7.8 RÉINITIALISATION DES FONCTIONS DE RAPPEL "RESET REMINDER"

Pour réinitialiser les fonctions de rappel, veuillez procéder comme suit :

1. Appuyez rapidement deux fois sur le sélecteur rotatif et « Brew Temperature » s'affichera à l'écran.
2. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que « Reset Reminder » s'affiche. Appuyez sur le sélecteur pour entrer dans le menu.
3. Vous pouvez maintenant choisir entre les options « Cleaning Reminder » (voir 7.7) et « Filter Reminder » (voir 8.1) en tournant le sélecteur rotatif. Le compteur sélectionné peut être réinitialisé en maintenant le sélecteur rotatif enfoncé. La réinitialisation réussie du rappel est confirmée par l'affichage de « --- ». Vous pouvez alors relâcher le bouton et le menu se fermera automatiquement.

8. RÉGLAGES AVANCÉS UTILISATEUR

En plus des réglages de base listés, la SYNCHRONIKA II dispose de plusieurs autres réglages. Ceux-ci sont masqués lors du démarrage initial et peuvent être affichés via l'option de menu « Advanced User Settings ».

La machine peut être utilisée normalement sans accéder aux paramètres avancés. Ces réglages avancés peuvent être affichés ou masqués à tout moment. Les modifications effectuées dans les paramètres avancés restent actives même lorsque ces paramètres sont masqués.

Pour afficher ou masquer les paramètres avancés utilisateur, veuillez procéder comme suit :

1. Appuyez rapidement deux fois sur le sélecteur rotatif et « Brew Temperature » s'affichera à l'écran.
2. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que « Advanced User Settings » s'affiche. Appuyez sur le sélecteur pour entrer dans le menu.
3. Vous avez maintenant la possibilité de choisir entre « ON » et « OFF ». La sélection est confirmée en appuyant sur le sélecteur rotatif. Les réglages supplémentaires s'affichent alors dans le menu.

8.1 RAPPEL DE CHANGEMENT DE FILTRE

Le rappel de changement de filtre peut être réglé par incréments de 5 litres, de OFF (désactivé) jusqu'à 200 litres. Après avoir changé le filtre, la fonction de rappel doit être réinitialisée afin que le compteur redémarre et vous rappelle de changer à nouveau le filtre après le volume d'eau défini.

Assurez-vous que les « Advanced User Settings » sont activés.

1. Appuyez rapidement deux fois sur le sélecteur rotatif et « Brew Temperature » s'affichera à l'écran.
2. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que « Reset Reminder » s'affiche. Appuyez sur le sélecteur pour entrer dans le menu.
3. Vous pouvez maintenant programmer le système par paliers de 5 litres, entre « OFF » et 200, en tournant le sélecteur rotatif. La sélection doit être confirmée en appuyant sur le sélecteur. Le menu se ferme automatiquement après un court instant.

Le rappel de changement de filtre peut être réinitialisé via la fonction « Reset Reminder » dans le menu (voir chapitre 7.8).

Veuillez vous référer aux instructions fournies avec le filtre à eau que vous utilisez pour connaître l'intervalle de remplacement recommandé.

8.2 RÉGLAGE DU MINUTEUR "ENABLE TIMER"

Avec la SYNCHRONIKA II, l'utilisateur peut programmer deux horaires automatiques d'allumage et d'extinction par jour de la semaine (du lundi au dimanche). La fonction peut être activée via l'option « Enable Timer ».

Ce n'est que si cette option est activée que la machine utilisera les réglages dans « Schedule Set » pour s'allumer et s'éteindre automatiquement. Si elle est désactivée, la machine ignore les réglages dans « Schedule Set ».

Quand la fonction est sur « OFF », la machine utilise le compteur du mode Éco. Quand la fonction est sur « ON », la machine ignore le compteur du mode Éco.

Assurez-vous que les « Advanced User Settings » sont activés.

1. Appuyez rapidement deux fois sur le sélecteur rotatif et « Brew Temperature » s'affichera à l'écran.
2. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que « Timer Enable » s'affiche. Appuyez sur le sélecteur pour entrer dans le menu.
3. Vous pouvez maintenant choisir entre « ON » et « OFF » pour activer ou désactiver la fonction minuterie.

Si vous souhaitez désactiver la fonction minuterie, par exemple pendant des vacances, il suffit de désactiver l'option « Timer Enable ». Les réglages dans « Schedule Set » restent enregistrés et peuvent être réactivés à tout moment via l'option « Timer Enable ».

Pour utiliser la fonction minuterie, la machine doit rester branchée au secteur et allumée. Veuillez vous assurer que les valves sont fermées et que la machine est hors de portée des enfants.

Fonction raccourcie : Maintenez le décodeur rotatif enfoncé pendant 3 secondes pour activer le mode Éco. Dès que le décodeur est pressé ou que le levier d'extraction est actionné, la machine se réactive.

Si des horaires sont définis pour l'allumage automatique, la machine s'allume à l'heure programmée (voir chapitre 8.4).

8.3 RÉGLAGE DE L'HEURE ET DU JOUR DE LA SEMAINE « CLOCK SET »

Dans le menu « Clock Set », l'heure actuelle (entre 00:00 et 23:59) ainsi que le jour de la semaine peuvent être réglés à l'aide du décodeur rotatif.

Assurez-vous que les « Advanced User Settings » sont activés.

1. Appuyez rapidement deux fois sur le sélecteur rotatif et « Brew Temperature » s'affichera à l'écran.
2. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que « Clock Set » s'affiche. Appuyez sur le sélecteur pour entrer dans le menu.
3. Vous pouvez d'abord régler les heures en tournant le sélecteur rotatif. Après confirmation par une pression sur le sélecteur, les minutes peuvent être réglées de la même manière. Appuyez à nouveau pour régler le jour de la semaine en tournant le sélecteur. Après confirmation par une pression sur le sélecteur, le menu se fermera automatiquement. Si aucune confirmation n'est donnée, les modifications seront annulées et le menu se fermera automatiquement.

8.4 PROGRAMMATION HORAIRE « SCHEDULE SET »

Assurez-vous que les « Advanced User Settings » sont activés.

1. Appuyez rapidement deux fois sur le sélecteur rotatif et « Brew Temperature » s'affichera à l'écran.
2. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que « Schedule Set » s'affiche. Appuyez sur le sélecteur pour entrer dans le menu.
3. Utilisez le sélecteur rotatif pour choisir le jour de la semaine à programmer et confirmez en appuyant sur le sélecteur. Deux heures de mise en marche et deux heures d'arrêt peuvent être définies par jour.
4. Pour régler la première heure de mise en marche, appuyez sur le sélecteur, puis réglez l'heure en tournant le sélecteur. Confirmez par une pression, puis réglez les minutes de la même manière. Après une nouvelle confirmation, vous pouvez définir l'heure d'arrêt en tournant le sélecteur, puis confirmer et régler les minutes d'arrêt. Une autre confirmation vous permet d'entrer l'heure de la deuxième mise en marche. Continuez de la même façon.
5. Si aucune autre modification n'est effectuée, le menu se ferme automatiquement après 5 secondes.

Il n'est pas nécessaire d'attribuer une valeur à chaque heure d'allumage ou d'extinction. Si vous souhaitez supprimer une entrée, réglez la valeur correspondante sur « --:-- ».

Pour utiliser la fonction minuterie, la date et l'heure doivent être réglées et l'option « Timer Enable » doit être positionnée sur « ON ».

8.5 CHANGER °C ET °F « TEMPERATURE UNIT »

Via l'affichage, vous avez la possibilité de choisir si les températures s'affichent en °C ou en °F.

Assurez-vous que les « Advanced User Settings » sont activés.

1. Appuyez rapidement deux fois sur le sélecteur rotatif et « Brew Temperature » s'affichera à l'écran.
2. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que « Temperature Unit » s'affiche. Appuyez sur le sélecteur pour entrer dans le menu.
3. Vous pouvez maintenant choisir entre « C » pour Celsius et « F » pour Fahrenheit en tournant le sélecteur rotatif. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer la sélection.

8.6 AJUSTEMENT DE LA COMPENSATION « OFFSET CORRECTION »

La SYNCHRONIKA II est livrée avec un logiciel conçu pour une préparation optimale des boissons à base de café. En raison de circonstances externes, il peut y avoir de légers écarts entre le point de mesure de la température dans la machine et la température de sortie. Dans ce cas, vous pouvez effectuer de légères corrections de la compensation (capteur de température à température d'extraction) en ajustant la valeur d'offset. La valeur par défaut est de 2 °C (35,6 °F).

Assurez-vous que les « Advanced User Settings » sont activés.

1. Appuyez rapidement deux fois sur le sélecteur rotatif et « Brew Temperature » s'affichera à l'écran.
2. Tournez le sélecteur jusqu'à ce que « Schedule Set » s'affiche. Appuyez sur le sélecteur pour entrer dans le menu.
3. La valeur de correction peut maintenant être ajustée par paliers de 1, entre -10 et +10. La sélection est confirmée automatiquement après 5 secondes.

9. UTILISATION DE LA MACHINE

9.1 PRÉPARATION DE LA MACHINE

La machine éteinte se met en marche de la manière suivante :

Préparation de la machine en mode réservoir d'eau ou en mode raccordement fixe à l'eau

1. **En mode réservoir d'eau :** remplissez le réservoir d'eau ou vérifiez qu'il contient suffisamment d'eau. **En mode raccordement fixe à l'eau :** assurez-vous que la pression d'eau dans la conduite est toujours présente, mais ne dépasse pas 2 bars.
2. Allumez ensuite la machine, le témoin lumineux vert s'allume.

3. Le temps de chauffe pour un espresso est d'environ 6 minutes 30, et le temps de chauffe pour la vapeur est d'environ 15 minutes.
4. La SYNCHRONIKA II est prête dès que la température pré réglée apparaît sur l'afficheur PID.

Important

Le porte-filtre doit idéalement rester fixé dans le groupe d'extraction afin de rester toujours chaud.

Vous pouvez également réchauffer un porte-filtre froid en effectuant un rinçage (flush). Ensuite, le porte-filtre doit être séché pour éviter les gouttes d'eau.

9.2 AJUSTEMENT MANUEL DE LA PRESSION D'EXTRACTION

Important

Si nécessaire, la pression d'extraction de la machine peut être ajustée ou modifiée manuellement à l'aide d'une vis de réglage située sous la machine. Ce réglage doit uniquement être effectué par du personnel qualifié.

9.3 PRÉPARER UN CAFÉ

Préparation du café avec le porte-filtre

- Utilisez le porte-filtre avec 1 bec verseur et le filtre correspondant pour 1 tasse pour préparer un espresso simple.
- Utilisez le porte-filtre avec 2 becs verseurs et le filtre plus grand pour 2 tasses lorsque vous préparez deux espressos simultanément.
- Assurez-vous que le filtre est bien verrouillé dans le porte-filtre.

Mise en place et tassage du café moulu

- Remplissez le filtre avec du café moulu pour espresso. La marque à l'intérieur du porte-filtre sert de guide pour la quantité appropriée.
- Utilisez un tamper pour tasser le café de manière uniforme et ferme, avec une pression d'environ **20 kg**.
- Verrouillez fermement le porte-filtre dans le groupe café.

Préparation

- Placez la ou les tasses sous les becs verseurs du porte-filtre. Pour deux tasses, placez une tasse sous chaque bec.
- Levez le levier du groupe café vers le haut pour démarrer l'extraction.
- Le minuteur affiché indique la durée d'extraction en secondes. Idéalement, elle devrait durer entre **23 et 25 secondes**, bien que la pré-infusion puisse influencer ce temps.
- Le volume d'un espresso simple est d'environ **25 à 30 ml**.
- Lorsque le volume souhaité est atteint, redescendez le levier dans sa position d'origine.

Après l'extraction

- La pression et l'eau restantes seront évacuées dans le bac d'égouttage via la partie inférieure du groupe café.
- Le manomètre peut encore indiquer une pression résiduelle après l'extraction ; cela se réinitialise au prochain café.

ATTENTION !

Si le levier du groupe café n'est pas correctement ramené en position basse, de l'eau chaude et des résidus de café peuvent jaillir du groupe lors du retrait du porte-filtre. Cela peut provoquer des blessures.

Seul un café fraîchement moulu permet d'obtenir un résultat optimal.

Il est recommandé d'utiliser un moulin à café professionnel. Dans notre assortiment, vous trouverez plusieurs moulins à café professionnels et compacts. Nous recommandons également d'utiliser un tamper adapté, comme le tamper en acier inoxydable d'un diamètre de 58,4 mm.

9.4 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

La chaudière à vapeur doit être activée et la température de vapeur atteinte (voir chapitre 7.4). Placez un récipient adapté (avec poignée isolante) sous le bec verseur d'eau chaude. Vous pouvez maintenant distribuer de l'eau presque bouillante (par exemple pour le thé) en ouvrant la valve d'eau chaude.

Si vous souhaitez prélever une grande quantité, il est conseillé d'éteindre la machine afin d'éviter que de l'eau froide ne soit pompée. Refermez la valve lorsque vous avez terminé. La chaudière se remplit automatiquement d'eau fraîche lorsque la machine est allumée.

Risque de blessure

Assurez-vous que le bec verseur d'eau chaude est bien placé dans le récipient afin d'éviter tout risque de brûlure causé par des projections ou des éclaboussures d'eau chaude.

Important

Lorsque la machine n'est pas utilisée, placez la buse d'eau chaude au-dessus du bac de récupération afin d'éviter tout dommage dû à une fermeture incorrecte de la vanne d'eau chaude.

9.5 DISTRIBUTION DE VAPEUR

La chaudière à vapeur doit être activée et la température de vapeur atteinte (voir 7.4). La SYNCHRONIKA II permet de générer de la vapeur pour chauffer ou faire mousser des liquides, comme du lait ou du vin chaud. C'est une machine à espresso professionnelle, compacte,

avec un volume de vapeur important. Cela signifie que vous pouvez préparer de la mousse de lait en quelques secondes seulement.

Important

Pour obtenir le meilleur résultat lors de la préparation de la mousse de lait, ouvrez la vanne à vapeur en activant le levier à vapeur pendant environ 3 secondes afin d'évacuer l'eau de condensation présente dans la buse vapeur.

1. Plongez la buse vapeur (située à l'extrémité du distributeur de vapeur) dans le liquide que vous souhaitez chauffer ou faire mousser (par exemple, du lait).
2. Ouvrez la vanne à vapeur.
3. Chauffez et/ou faites mousser le liquide selon vos besoins.
4. Après avoir fait mousser ou chauffé, relâchez la vapeur dans le bac d'égouttage pour nettoyer les trous de la buse vapeur.
5. Essayez les éventuels résidus de lait sur la buse vapeur avec un chiffon microfibre doux.

Risque de blessure

Gardez toujours la buse vapeur sous la surface du liquide pendant le chauffage ou la formation de mousse afin d'éviter les projections.

Après chaque utilisation, nettoyez la buse vapeur et le bras vapeur avec un chiffon humide non abrasif afin d'éliminer les résidus de liquide éventuels.

Risque de blessure

Évitez tout contact avec la peau du bras vapeur pendant le nettoyage !

9.5.1 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un entretien régulier et minutieux est très important pour la performance, la longévité et la sécurité de votre machine.

ATTENTION !

Avant le nettoyage, éteignez toujours la machine (le voyant de contrôle vert ne doit plus être allumé), débranchez le cordon d'alimentation et laissez la machine refroidir à température ambiante (pendant au moins 30 minutes) avant de la nettoyer.

Ne plongez jamais la machine dans l'eau. Il y a un risque de choc électrique.

9.6 NETTOYAGE QUOTIDIEN

Le porte-filtre, les filtres, le réservoir d'eau, le bac d'égouttage, la grille du bac d'égouttage ainsi que le tamper doivent être nettoyés quotidiennement. Nettoyez-les à l'eau tiède et/ou

avec un détergent alimentaire sûr. Pour un nettoyage efficace, veuillez retirer le tamis du porte-filtre et le nettoyer séparément.

Veuillez noter que les porte-filtres, le bac d'égouttage, le réservoir d'eau et le tamper ne conviennent pas au lave-vaisselle.

Veuillez nettoyer le bac d'égouttage et sa grille avec précaution. Faites attention en manipulant les bords, car ils peuvent provoquer des blessures si une pression excessive est appliquée ou si vous les frottez trop rapidement, même s'ils sont polis.

Certains composants, comme le porte-filtre, peuvent présenter des signes d'usure avec le temps en raison de leur utilisation.

Nettoyez la douchette (shower screen) et le joint de groupe situés dans la partie inférieure du groupe, en enlevant les dépôts visibles sans démonter les pièces.

9.7 NETTOYAGE AU BESOIN

- Nettoyez la valve vapeur et la valve d'eau chaude après chaque utilisation.
- Nettoyez le corps de la machine uniquement lorsque celle-ci est éteinte et froide.
- Selon la fréquence d'utilisation, renouvelez l'eau de la chaudière toutes les 1 à 2 semaines en activant la pompe et en faisant couler de l'eau chaude via la buse vapeur.

Utilisez un chiffon doux et humide pour le nettoyage. N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou contenant du chlore !

9.8 NETTOYAGE DU GROUPE CAFÉ

Un nettoyant pour groupe café en poudre est disponible chez votre revendeur spécialisé. Il sert à nettoyer et dégraisser facilement le groupe café. Le nettoyage doit être effectué environ tous les 90 à 140 cafés.

Le nettoyage s'effectue avec le filtre aveugle fourni, comme suit :

1. Faites chauffer la machine.
2. Nettoyez le joint du groupe et la grille (shower screen) avec la brosse fournie.
3. Placez le filtre aveugle dans le porte-filtre.
4. Mettez environ 3 à 5 g de poudre nettoyante dans le filtre aveugle.
5. Insérez le porte-filtre dans le groupe café.
6. Actionnez le levier du groupe. Le filtre aveugle se remplit d'eau.
7. Laissez agir le détergent en plaçant le levier du groupe en position intermédiaire, environ à 45°. (Ne le déplacez pas en position basse.)
8. Après environ 20 secondes, abaissez le levier en position basse. Cela permet aux graisses et aux huiles d'être évacuées par le cylindre d'infusion.
9. Répétez les étapes 5 à 7 plusieurs fois, jusqu'à ce que seule de l'eau claire soit évacuée par le cylindre d'infusion.
10. Rincez le porte-filtre et le filtre aveugle à l'eau claire, puis remettez-les en place.

11. Actionnez le levier du groupe pendant environ 40 secondes, puis ramenez-le en position basse.
12. Retirez le porte-filtre et répétez l'étape 10. Après cela, le groupe café est prêt à être utilisé.
13. Placez le filtre pour 1 ou 2 tasses dans le porte-filtre.

Pour ranger le filtre aveugle, vous trouverez un support prévu à cet effet sous le bac d'égouttage.

Si vous avez activé le mode nettoyage, le symbole de rappel de nettoyage disparaît de l'affichage après la réinitialisation (voir chapitre 7.9). Le compteur recommence alors à compter jusqu'au prochain rappel pour nettoyer le groupe café. Si vous nettoyez trop souvent le groupe café avec un produit dégraissant, il peut commencer à grincer. Ne nettoyez pas trop fréquemment avec ce produit, car vous dégraissez toutes les pièces mobiles, ce qui les fait s'user rapidement. Il est préférable de nettoyer le groupe café de temps en temps sans utiliser de produit dégraissant.

Risque de blessure

Attention aux éclaboussures d'eau chaude lors du nettoyage du groupe.

Videz régulièrement le bac d'égouttage et ne l'attendez pas d'être plein, surtout si la machine n'est pas directement raccordée à un système d'évacuation des eaux.

9.9 ENTRETIEN

ATTENTION !

Assurez-vous que la machine est débranchée de l'alimentation électrique pendant toute opération de maintenance et lors du remplacement de pièces individuelles.

9.10 REMPLACEMENT DU JOINT DE GROUPE ET DE LA DOUCHETTE

- Éteignez la machine (le voyant de contrôle vert s'éteint) et débranchez la prise secteur.
- Laissez la machine refroidir jusqu'à température ambiante.

Suivez les étapes indiquées ci-dessous :

1. Groupe café au départ	2. Utilisez un tournevis plat pour retirer la douchette et le joint du groupe.	3. La douchette et le joint sont maintenant presque retirés.
--------------------------	--	--

		
4. Retirez complètement la douchette et le joint.	5. Ayez les nouvelles pièces (le côté arrondi du joint du groupe orienté vers le haut, en direction du groupe café).	6. Nettoyez le groupe à l'aide d'une brosse. Insérez fermement la douchette dans le joint.
		
7. Insérez la douchette dans le groupe café.	8. Prenez le porte-filtre sans filtre.	9. Verrouillez le porte-filtre dans le groupe café.
		
10. Ensuite, faites tourner le porte-filtre jusqu'à ce que la douchette soit bien verrouillée dans le joint.	11. Vous pouvez maintenant facilement verrouiller le porte-filtre en place.	12. Le groupe est prêt à l'usage.



La machine peut être utilisée de nouveau, comme décrit au chapitre 9.1 du manuel d'instructions.

La buse vapeur est bouchée

Nettoyez soigneusement les trous de la buse vapeur à l'aide d'un petit objet métallique fin, comme une aiguille ou un trombone. Pour cela, la buse vapeur peut également être dévissée. Remplacez ensuite la buse vapeur.

Important

Ne perdez pas le petit joint situé entre la buse vapeur et le filetage !

10. TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

10.1 EMBALLAGE

La SYNCHRONIKA II est livrée dans un carton spécial et protégée par une housse en plastique ainsi que par de la mousse.

Gardez l'emballage hors de portée des enfants !

Conservez l'emballage et le matériel d'emballage pour un éventuel transport ! Ne les jetez pas !

10.2 TRANSPORT

Transportez la machine uniquement en position verticale, de préférence sur une palette.

- Ne pas incliner ni retourner la machine.
- Ne pas empiler plus de trois unités les unes sur les autres.
- Ne pas placer d'objets lourds sur l'emballage.
- Ne pas exposer la machine aux intempéries (gel, neige, pluie).

10.3 ENTREPOSAGE

- Gardez la machine emballée dans un endroit sec.
- Ne pas empiler plus de trois unités les unes sur les autres.
- Ne pas placer d'objets lourds sur l'emballage.

- Stockez la machine uniquement avec la chaudière complètement vidée.
- Ne pas entreposer à des températures inférieures à zéro.

11. RECYCLAGE

Ce produit est conforme à la directive européenne 2012/19/UE et est enregistré conformément à la réglementation DEEE (Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques).

12. CONFORMITÉ CE

Le produit est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension : 2014/35/UE
- Directive Compatibilité Électromagnétique (CEM) : 2014/30/UE
- Directive des Équipements Sous Pression (DESP) : 2014/68/UE
- Directive sur la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (ROHS) : 2011/65/UE
- Directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)
Numéro d'enregistrement WEEE : DE69510123
- Directive Éco-conception 2009/125/CE (ENER 25)

De plus, les règlements suivants ont été appliqués :

- Règlement (CE) n° 1907/2006/UE concernant l'enregistrement, l'évaluation, l'autorisation et la restriction des substances chimiques (REACH)
- Règlement (CE) n° 1935/2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 10/2011 relatif aux matériaux plastiques et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 2023/2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication pour les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Note : En cas de modifications apportées aux appareils mentionnés ci-dessus sans notre permission expresse, cette déclaration de conformité deviendra invalide.

Pour assurer la conformité, les normes harmonisées suivantes ont été appliquées :

- EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019
- EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021
- EN 55014-1:2017 + A11:2020
- EN IEC 55014-2:2021
- EN 62233:2008

- EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
- EN 61000-3-3:2013 + A1:2019

13. TROUBLESHOOTING

Problème	Cause possible	Solution
	La chaudière à espresso doit être remplie.	Suivez les instructions pour la mise en service initiale dans les chapitres 5.1 et 5.2.
Première utilisation avec réservoir d'eau : bruit de pompe – la chaudière n'est pas remplie.	Le système est complètement à sec ; la pompe ne peut pas acheminer l'eau.	Branchez la machine à l'alimentation en eau pour le remplissage initial (voir chapitre 4.3.1) afin de remplir la chaudière avec la pression du réseau. Portez une attention particulière aux réglages de la vanne trois voies située sous la machine. Voir chapitres 4.3.2 et 4.3.3.
La machine ne s'allume pas automatiquement malgré la minuterie programmée.	La batterie sur la carte électronique est déchargée.	Les fonctions de minuterie ne peuvent pas être utilisées et doivent être désactivées (« OFF »). Faites remplacer la batterie lors de la prochaine maintenance de l'appareil.
	La fonction de rappel pour le nettoyage du groupe café est programmée.	Nettoyez le groupe café comme décrit au chapitre 10.2.
Distribution de café irrégulière, seulement goutte à goutte.	La mouture est trop fine.	Utilisez une mouture plus grossière. Tassez le café moulu légèrement.
	La pression d'extraction est trop basse.	Augmentez la pression d'extraction.
	Il y a trop de café moulu.	Utilisez la bonne quantité de café (le repère à l'intérieur du porte-filtre peut vous aider à trouver la bonne dose).
Le porte-filtre / groupe	Le porte-filtre n'est pas correctement fixé.	Fixez correctement le porte-filtre.

Problème	Cause possible	Solution
café fuit.	Le joint du groupe est endommagé.	Changez le joint du groupe et la douchette.
La machine est allumée, mais elle ne fonctionne pas.		Remplissez le réservoir d'eau.
	Le réservoir d'eau n'est pas correctement inséré.	Allumez ou éteignez la machine. Assurez-vous que le flotteur dans le réservoir d'eau est correctement positionné. (Le côté du flotteur avec l'aimant doit être orienté vers l'intérieur de la machine. Le flotteur lui-même doit être inséré avec l'aimant sur la partie supérieure du flotteur.)
	Mode eau fixe activé, mais le réglage du menu « Tank Mode » est sur ON (= réglage réservoir d'eau). La machine ne prélève pas d'eau sur la conduite.	Réglez le « Tank Mode » dans le menu sur « OFF » (= réglage pour alimentation en eau fixe).
	La cartouche du filtre à eau est sèche.	Faites tremper la cartouche filtrante suffisamment. Suivez les instructions fournies avec le filtre.
Peu ou pas de crema sur le dessus du café.	La mouture n'est pas assez fine.	Utilisez une mouture plus fine. Tassez le café moulu plus fermement. Réduisez la pression d'extraction.
	Le café est trop vieux.	Utilisez du café frais.
	Il y a trop de chlore dans l'eau.	Utilisez un filtre à chlore.
	La quantité de café moulu n'est pas suffisante.	Utilisez la bonne quantité de café (le repère à l'intérieur du porte-filtre peut vous aider à trouver la bonne dose).
	La douchette est sale.	Nettoyez le groupe café.
Corps léger (faible corps).	La mouture n'est pas assez fine.	Utilisez une mouture plus fine. Tassez le café moulu plus fermement. Réduisez la pression d'extraction.
	Le café est trop vieux.	Utilisez du café frais.

Problème	Cause possible	Solution
	La quantité de café moulu n'est pas suffisante.	Utilisez la bonne quantité de café (le repère à l'intérieur du porte-filtre peut vous aider à trouver la bonne dose).
	Il y a trop de chlore dans l'eau.	Utilisez un filtre à chlore.
	La douchette est sale.	Nettoyez le groupe café.
Mousse au lieu de crème.	Les grains ne conviennent pas.	Utilisez un autre type de grains de café.
	Le réglage du moulin à café n'est pas adapté aux grains utilisés.	Ajustez le moulin à café (Lors du changement de grains, il peut également être nécessaire d'ajuster la mouture).
La machine ne s'arrête pas et aspire de l'air.	Le réservoir d'eau est vide et la machine est en mode réservoir, mais dans le menu, le « Tank Mode » est réglé sur « OFF » (= réglage pour alimentation en eau fixe).	Dans le menu, réglez le « Mode réservoir » sur « ON » pour fonctionner avec le réservoir d'eau.
Comportement inattendu de la machine.	Les réglages de la machine ont été modifiés.	Éteindre la machine. Levez le levier du groupe. Appuyez et maintenez enfoncé le sélecteur rotatif. Allumez la machine pour effectuer une réinitialisation. Éteignez la machine, descendez le levier du groupe et rallumez la normalement. Procédez maintenant à la mise en service initiale comme indiqué au chapitre 5 et suivants.

Si la machine ne doit pas être utilisée pendant une longue période, il est recommandé de :

- Nettoyer le groupe café (voir les instructions au chapitre 10.2). Ensuite, ne pas reclipser le porte-filtre dans le groupe.
- Vider la chaudière. Éteignez la machine (le voyant vert s'éteint), placez un grand récipient sous la sortie d'eau chaude, puis ouvrez le robinet d'eau chaude. En raison de la pression dans la chaudière, l'eau s'écoulera par la sortie d'eau chaude. Refermez ensuite le robinet d'eau chaude. Pour redémarrer la machine, voir le chapitre « Première utilisation ».

Conseils pour une bonne texturation du lait :

- Utilisez de préférence un lait froid et frais avec un taux de matière grasse d'environ 1,5 % ou 3 %. Le lait homogénéisé convient également, selon votre préférence.
- Utilisez un pichet à lait (en métal) d'une capacité minimale de 0,5 litre. La taille du récipient ne doit pas être trop large : un pichet étroit et haut est préférable.
- Ouvrez la valve vapeur pendant environ 5 secondes pour évacuer l'eau de condensation et produire une vapeur sèche.
- Remplissez le pichet au tiers avec du lait et placez-le sous la buse vapeur. La buse doit être immergée au centre du pichet, juste sous la surface du lait.

- Ouvrez lentement la valve vapeur. La vapeur va pénétrer dans le lait.
- Gardez le pichet immobile.
- Après quelques secondes, vous sentirez une légère aspiration dans le pichet. La texturation commence. Descendez progressivement le pichet au fur et à mesure que le volume de lait monte. La buse vapeur doit toujours rester sous la surface du lait mousseux.
- Lorsque la quantité désirée de mousse est obtenue, immergez la totalité de la buse vapeur dans le lait pendant un court instant, puis fermez la valve vapeur.

Les protéines du lait moussent jusqu'à une température d'environ 65 °C. Au-delà de cette température, le lait ne mousse plus.

Petit conseil : Après avoir fait mousser le lait, tapez légèrement sur la carafe puis faites-la tourner doucement pour faire remonter à la surface les grosses bulles éventuelles dans la mousse, ce qui garantit une mousse compacte et onctueuse. Après la mousse, relâchez brièvement la vapeur dans le bac d'égouttage pour éviter que les trous de la buse à vapeur ne se bouchent : cela s'appelle purger la buse à vapeur. Essuyez la buse avec un chiffon légèrement humide après chaque utilisation afin d'éviter toute contamination par le lait et pour assurer une hygiène parfaite de la machine.

14. ACCESSOIRES RECOMMANDÉS

- Filtre aveugle pour le nettoyage du groupe café (inclus à la livraison)
- Détergent pour le nettoyage du groupe avec filtre aveugle (disponible chez votre revendeur spécialisé)
- Poudre détartrante pour un détartrage prophylactique régulier de la machine (disponible chez votre revendeur spécialisé)

Pour un résultat café parfait, outre le bon café, il faut une bonne machine à espresso et un moulin. Avec nos moulins professionnels et accessoires adaptés, vous pouvez compléter votre machine à espresso pour en faire un ensemble parfait.