



ECM® Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH
Dilsberger Straße 68, 69151 Neckargemünd/Heidelberg, Germany
Phone +49 6223-9255-0, Fax +49 6223-9255-25
info@ecm.de

Synchronika

Art.-Nr./item no.: 86274

www.ecm.de

Bedienungsanleitung · User Manual

Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

mit der **SYNCHRONIKA** haben Sie eine sehr gute Wahl getroffen und wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Espresso-Siebträgermaschine und vor allem an der Zubereitung von Espresso und Cappuccino.

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sollte der eine oder andere Punkt Ihnen nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Fachhändler Kontakt aufzunehmen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.



ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH
Dilsberger Str. 68
D - 69151 Neckargemünd / Heidelberg
Deutschland
Tel. +49 (0) 6223 - 9255- 0
Fax +49 (0) 6223 - 9255- 25
E-Mail / e-mail info@ecm.de
Internet www.ecm.de

(Stempel des Fachhändlers)

INHALT

Verwendete Symbole / Used symbols	4
1. LIEFERUMFANG	5
2. ALLGEMEINE HINWEISE	5
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	6
3.1 Geräteteile	6
3.2 Technische Daten	6
3.3 PID-Temperaturregelung.....	6
4. INSTALLATION DER MASCHINE	7
4.1 Vorbereitungen zur Installation	7
4.2 Stromanschluss	7
4.3 Anschluss an die Wasserversorgung.....	7
4.4 Manuelle Einstellung des Brühdrucks	9
5. Erstinbetriebnahme	9
5.1 Erstinbetriebnahme	9
6. BETRIEB DER MASCHINE	10
6.1 Vorbereitung der Maschine	10
6.2 Programmierung der Temperatureinstellung über das PID-Display	11
6.3 Funktion PID Display ausschalten	12
6.4 Programmierung des Gruppenreinigungsmodus.....	12
6.5 Zubereitung von Kaffee.....	12
6.6 Heißwasserentnahme	13
6.7 Dampfentnahme	13
7. REINIGUNG UND WARTUNG	14
7.1 Allgemeine Reinigung	14
7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe	14
7.3 Kleine technische Servicearbeiten	15
8. TRANSPORT UND LAGERUNG	16
8.1 Verpackung.....	16
8.2 Transport.....	16
8.3 Lagerung.....	16
9. ENTSORGUNG.....	16
10. CE-KONFORMITÄT	17
11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN	17

Verwendete Symbole

	<p>Vorsicht! Wichtiger Sicherheitshinweis für den Bediener. Berücksichtigen Sie diese Hinweise um Verletzungen zu vermeiden.</p>
	<p>Achtung! Wichtiger Hinweis zur korrekten Bedienung der Maschine.</p>

1. LIEFERUMFANG

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1 Filterträger mit 1 Auslauf | 1 Reinigungspinsel |
| 1 Filterträger mit 2 Ausläufen | 1 Metallschlauch 1/8“ 3/8“ |
| 1 Eintassensieb | 1 Höhengitter für Tassen |
| 1 Zweitassensieb | 1 Ablaufwanne |
| 1 Blindsieb | 1 Bedienungsanleitung |

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • Anschluss der Maschine darf nur durch autorisiertes Personal gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchgeführt werden. • Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden. • Maschine auf eine stabile und waagrechte, gegen Wasser unempfindliche Oberfläche stellen. • Maschine nicht auf heiße Flächen stellen. • Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen. • Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen. • Maschine ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. • Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. • Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen. • Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. • Nur Original-Ersatzteile verwenden. • Wassertankmaschinen oder Maschinen im Wassertankbetrieb: Maschine nicht mit kohlenstoffhaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH =Grad deutscher Härte) betreiben. • Maschine nicht ohne Wasser betreiben.
--	---

Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, sich vor Inbetriebnahme der Maschine mit Ihrem autorisierten Fachhändler in Verbindung zu setzen.

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.

Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen nur von autorisierten Händler durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

Autorisierte Service-Stellen außerhalb Europas können Sie bei uns erfragen.

Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend vom autorisierten Händler bzw. von seinem Servicepersonal instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen bzw. zu vermeiden.

	<p>Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden sollte Wasser mit einer Härte von 4° dH verwendet werden. Bitte beachten Sie, dass bei Maschinen mit Rotationspumpe keine Wasserfilter an den Wassertankadapter angeschlossen werden dürfen. Bitte setzen Sie daher nur Wasserfilterpads ein, die direkt in den Wassertank gelegt werden. Sie können auch Wasser verwenden, das vorher gefiltert wurde. Eine Entkalkung der Maschine ist ausschließlich durch einen Fachhändler vorzunehmen, da hierzu eine eventuelle Teildemontage der Kessel und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände zu verhindern.</p>
---	---

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

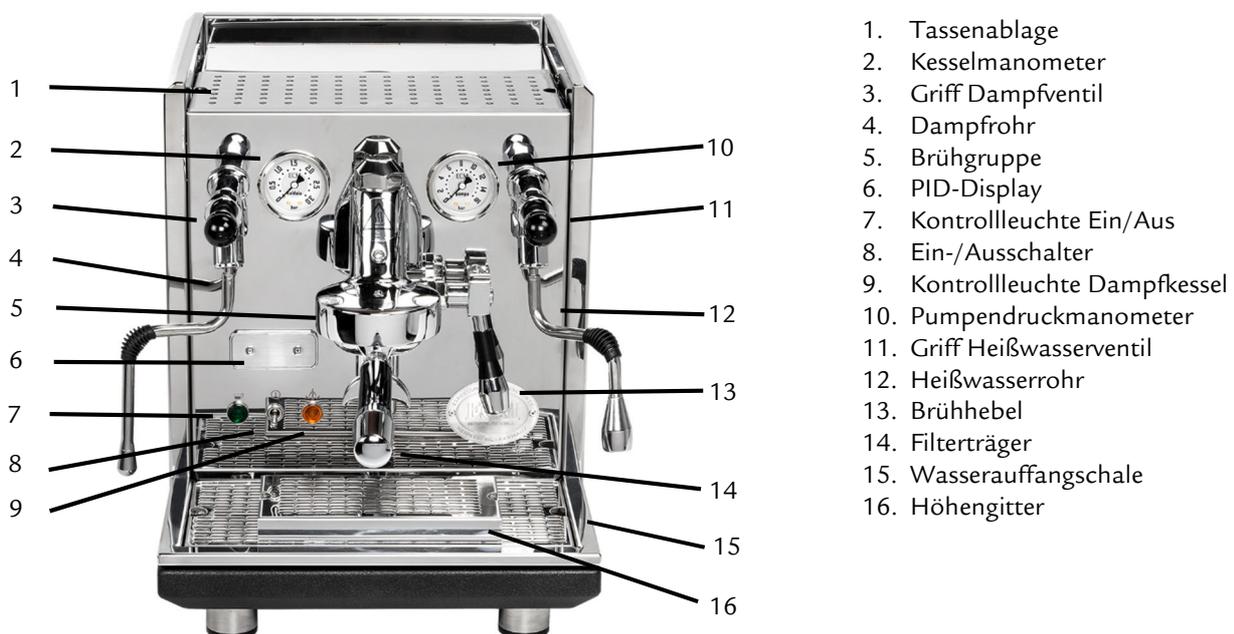
Die SYNCHRONIKA darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Jegliche Benutzung für andere Zwecke ist seitens des Herstellers untersagt und zu unterlassen. Für Schäden, die auf nicht sachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

	<p>Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen; • Landwirtschaftliche Betriebe; • Hotels, Motels oder anderen Unterkünften; • Unterkünfte mit Frühstücksangebot.
---	---

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile



1. Tassenablage
2. Kesselmanometer
3. Griff Dampfventil
4. Dampfrohr
5. Brühgruppe
6. PID-Display
7. Kontrollleuchte Ein/Aus
8. Ein-/Ausschalter
9. Kontrollleuchte Dampfkessel
10. Pumpendruckmanometer
11. Griff Heißwasserventil
12. Heißwasserrohr
13. Brühhebel
14. Filterträger
15. Wasserauffangschale
16. Höhengitter

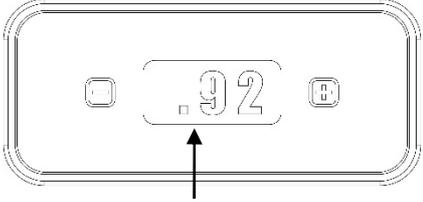
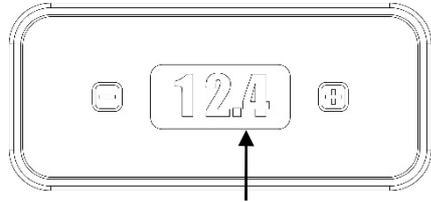
3.2 Technische Daten

Spannung / Volt:	230 V (andere Spannungen auf Anfrage)
Leistung / Watt:	1.200 W – 1.400 W
Wassertank:	ca. 3.0 l
Abmessungen:	B x T x H / 340 mm x 475 mm x 420 mm
Abmessungen mit Filterträger:	B x T x H / 340 mm x 590 mm x 420 mm
Gewicht:	33 kg

3.3 PID-Temperaturregelung

Die Aufgabe einer PID-Temperaturregelung ist die Steuerung der Temperatur der beiden Kessel, d.h. die Temperaturen der Kessel sind unabhängig voneinander einstellbar und kontrollierbar. Es besteht die Möglichkeit den Kaffee mit verschiedenen Temperaturen zu extrahieren. PID steht für „proportional – integral – derivative“. Bei der Kaffeezubereitung spielt die Temperatur eine wesentliche Rolle.

Auf dem Display der PID-Temperaturregelung werden die Temperaturen des Kaffeeessels und des Dampfkessels abwechselnd angezeigt. Die Position des Punktes zeigt Ihnen an, von welchem Kessel gerade die Temperatur angezeigt wird.

 <p>Temperaturanzeige Kaffeeessel (t1, hier 92°C) - Punkt an erster Stelle</p>	 <p>Temperaturanzeige Dampfkessel (t2, hier 124°C) - Punkt an zweiter Stelle</p>
--	---

	<p>Vorsicht! Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bereich der Ventile • Dampf- und Heißwasserrohr • Brühgruppe • Filterträger • Gehäuse: Oberseite und Seitenteile
---	---

4. INSTALLATION DER MASCHINE

	<p>Die Installation darf ausschließlich durch qualifiziertes Personal und gemäß den im Folgenden aufgeführten Anweisungen sowie in Einklang mit den gültigen Gesetzen und örtlichen Vorschriften erfolgen.</p>
---	--

4.1 Vorbereitungen zur Installation

	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen. • Maschine nicht auf heiße Flächen stellen. • Maschine auf wasserunempfindlichen Untergrund stellen, da es eventuell zu einem Wasseraustritt kommen kann.
---	--

4.2 Stromanschluss

	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.

4.3 Anschluss an die Wasserversorgung

	<p>Wichtig Stellen Sie sicher, dass die Wasserzuleitung der Maschine an ein Trinkwassernetz mit Betriebsdruck zwischen 0,5 und 2 bar angeschlossen ist. Sollte der Druck 2 bar überschreiten, verwenden Sie einen Druckminderer. Beachten Sie, dass die Wasserversorgung häufig nicht mit gleichbleibendem Druck erfolgt. Sobald eine zeitweise Überschreitung von 2 bar möglich ist, verwenden Sie einen Druckminderer. Außerdem sollte ein Absperrventil verwendet werden. Dies sollte leicht zugänglich sein, um dafür zu sorgen, dass die Wasserzufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.</p>
---	--



Gerät im Betrieb mit Festwasseranschluss

Schließen Sie den Wasseranschlussschlauch an den Wasseranschlusstutzen an und verschrauben Sie diesen (s. Abb. 1).

Beim Betrieb der Maschine mit Festwasseranschluss ist das Drehventil Entgegen der Richtung des Wasseranschlusstutzen zu drehen (s. Abb. 1). Der Wasseranschlusstutzen befindet sich im hinteren Bereich der Bodenplatte (s. Abb. 1). Zusätzlich ist der Schalter unter der Wasserauffangschale auf Pos. 1 zu stellen (s. Abb. 2), damit die Elektronik der Espressomaschine auf Festwasserbetrieb umgestellt wird. Bitte stellen Sie sicher, dass das Absperrventil an Ihrem Wasseranschluss beim Festwasseranschluss-Betrieb immer geöffnet ist.

Abb. 1

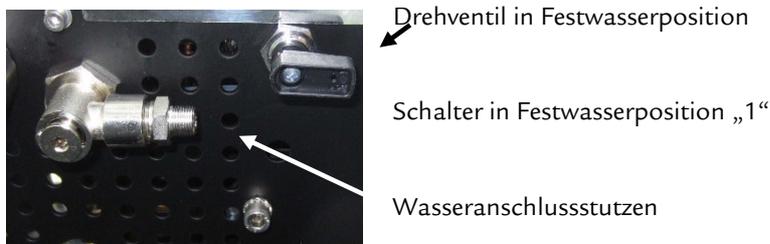
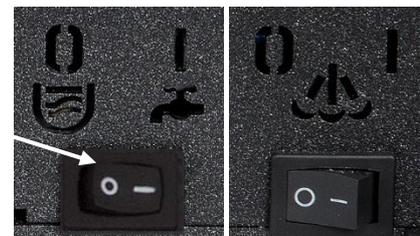


Abb. 2



	<p>Wichtig Lassen Sie das Gerät nie unnötig eingeschaltet und unbeaufsichtigt. Achten Sie bitte darauf, das Absperrventil am Wasseranschluss nach Ende des Betriebs der Maschine zu schließen und den elektrischen Hauptschalter auszuschalten bzw. den Netzstecker zu ziehen.</p>
--	--

Gerät im Betrieb mit Wassertank

Beim Betrieb der Maschine mit Wassertank ist das Drehventil in die Richtung des Wasseranschlusstutzen zu drehen (s. Abb. 3). Zusätzlich ist der Schalter hinter der Wasserauffangschale auf Pos. 0 zu stellen (s. Abb. 4).

Abb. 3

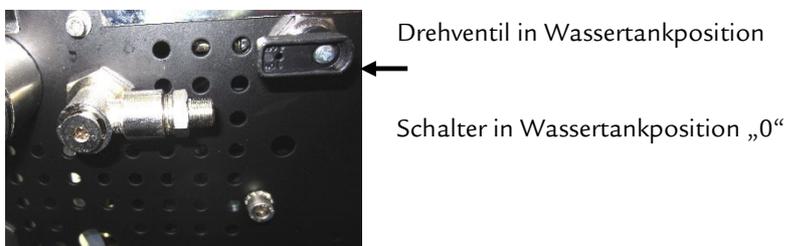


Abb. 4



	<p>Wichtig</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Anschluss der Maschine an die Wasserversorgung und die Installation eines Druckminderers und Absperrventils darf ausschließlich durch Ihren ECM-Händler erfolgen. • Zur Vermeidung einer vorzeitigen Verkalkung der Maschine empfehlen wir die Verwendung eines Wasserfilters.
--	---

	Die Maschine ist ausschließlich durch einen Fachhändler zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage der Kessel und der Verrohrung notwendig ist. So kann eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände verhindert werden. Bitte beachten Sie, dass bei einer zu späten Entkalkung erhebliche Schäden an der Maschine entstehen können.
--	--

Standardmäßig wird das Restwasser durch regelmäßiges Entleeren der Wasserauffangschale durch den Benutzer entsorgt.

Anschluss an den Abfluß:

Alternativ können Sie das Gerät auch direkt an den Abfluß anschließen. Bitte gehen Sie wie folgt vor: Entfernen Sie die dichtende Verschraubung in der Auffangschale und befestigen Sie die Ablaufwanne am Rahmen unter der Auffangschale. Schließen Sie einen entsprechenden Schlauch (nicht im Lieferumfang enthalten) an die Ablaufwanne (Stutzen Ø 14 mm) und an einen vorher angebrachten Siphonabfluss an. Sorgen Sie für ein ausreichendes gleichmäßiges Gefälle, so dass das Restwasser abfließen kann.

4.4 Manuelle Einstellung des Brühdrucks

Über eine Stellschraube auf der Unterseite der Maschine kann bei Bedarf der Brühdruck der Maschine manuell eingestellt bzw. verändert werden, ohne dass die Maschine hierzu geöffnet werden muss.

Diese Einstellung darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

5. Erstinbetriebnahme

5.1 Erstinbetriebnahme

Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine die Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch.



Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass

- das Dampf- und Heißwasserventil geschlossen ist.
- die Maschine ausgeschaltet ist. (Der Metallkippschalter steht in der unteren Position.)
- der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.
- die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist.

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:

Erstinbetriebnahme einer Wassertankmaschine bzw. Maschine im Wassertankbetrieb

1. Tassenablage öffnen.
2. Den Wassertank herausnehmen und gründlich reinigen.
3. Den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und die Tassenablage wieder schließen.
4. Den Stecker in die Steckdose einstecken.
Stellen Sie den Brühhebel nach oben.
Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Metallkippschalter nach oben stellen. Nun wird der Kaffeeessel erhitzt und die grüne Signalleuchte geht an. Um den Dampfkessel hinzuschalten, überprüfen Sie, dass der Schalter (Abb. 2), der sich unter der Wasserauffangschale befindet, auf „1“ steht.
Die Maschine ist nun eingeschaltet, die Pumpe läuft an und befüllt den Dampfkessel der Maschine mit Frischwasser. Beide Kessel werden nacheinander erhitzt.
5. Sobald Wasser aus der Brühgruppe tritt, den Brühhebel wieder nach unten auf die Ausgangsstellung zurückdrehen. Der Kaffeeessel ist nun befüllt.
Da für die Erstbefüllung der Kessel besonders viel Wasser gebraucht wird, muss der Wasserbehälter anschließend evtl. wieder aufgefüllt werden.
6. Sobald der Dampfkessel mit Wasser gefüllt ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr und das PID-Display zeigt die aktuellen Temperaturwerte beider Kessel (siehe Punkt 3.3) an. Falls das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Wasserbehälter absinkt, schaltet die Maschine elektrisch ab und das PID-Display erlischt. Jetzt müssen Sie frisches Wasser nachfüllen. Die Maschine heizt danach automatisch auf.
7. Warten Sie bitte, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.
8. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der SYNCHRONIKA ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase selbstständig entlüftet. Das Entlüften geschieht über den Ablauf hinter der Brühgruppe direkt in die Wasserauffangschale.
Achtung, kurzzeitige Dampfentwicklung.

9. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind. Der Kaffeegenuss kann beginnen.

	Spülen Sie die Maschine vor der ersten Kaffeentnahme mit 2-3 Wassertankfüllungen. Lassen Sie hierfür das Wasser aus der Brühgruppe und dem Heißwasserventil laufen.
---	---

Erstinbetriebnahme einer Maschine im Festwasseranschlussbetrieb

- Den Stecker in die Steckdose einstecken.
Stellen Sie den Brühhebel nach oben.
Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Metallkippschalter nach oben stellen. Nun wird der Kaffeeessel erhitzt und die grüne Signalleuchte geht an. Um den Dampfkessel hinzu zuschalten drücken Sie den rechten Schalter (Dampf-Symbol), der sich unter der Wasserauffangschale befindet, auf „1“, jetzt leuchtet auch die orangefarbene Signalleuchte.
Achtung! Bitte achten Sie darauf, dass der linke Schalter für den Festwasseranschluss (Wasserhahn-Symbol) auf „1“ steht (Abb.2, Seite 8).
Die Maschine ist nun eingeschaltet, die Pumpe läuft an und befüllt den Dampfkessel der Maschine mit Frischwasser. Beide Kessel werden nacheinander erhitzt.
- Sobald Wasser aus der Brühgruppe tritt, den Brühhebel wieder nach unten auf die Ausgangsstellung zurückstellen. Der Kaffeeessel ist nun befüllt.
- Sobald der Dampfkessel mit Wasser gefüllt ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr und das PID-Display zeigt die aktuellen Temperaturwerte beider Kessel (siehe Punkt 3.3) an. Warten Sie bitte, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.
- Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der SYNCHRONIKA ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase selbständig entlüftet. Das Entlüften geschieht über den Ablauf hinter der Brühgruppe direkt in die Wasserauffangschale.
Achtung, kurzzeitige Dampfbildung!
- Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind. Der Kaffeegenuss kann beginnen.

	Die SYNCHRONIKA verfügt über eine Sicherung, die verhindert, dass das Gerät überfüllt. Es kann vorkommen, dass die Maschine bei der Erstinbetriebnahme oder, wenn eine große Menge Wasser über das Heißwasserventil entnommen wurde, nicht aufheizt. Bitte schalten Sie die Maschine in diesem Fall über den Ein- und Ausschalter kurz aus und wieder ein.
	Bitte beachten Sie, dass die Filterträger, Auffangschale, Höhengitter und der Wassertank nicht für die Spülmaschine geeignet sind.

6. BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

Vorbereitung einer Maschine mit Wassertankbetrieb

- Wassertank befüllen.
- Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist.
- Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Metallkippschalter nach oben und den linken Schalter hinter der Wasserauffangschale auf „0“ stellen).
- Warten Sie, bis die gewünschte Kaffee- bzw. Dampftemperatur erreicht ist, die über das PID-Display bzw. das Kesselmanometer angezeigt wird.
- Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 15 Minuten.
- Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
- Vor der ersten Kaffeezubereitung kurz den Brühgruppenbedienhebel mit eingespanntem Filterträger ganz nach oben stellen und etwas heißes Wasser durchlaufen lassen. Dadurch wird der Filterträger optimal erwärmt.

Vorbereitung einer Maschine im Festwasseranschlussbetrieb

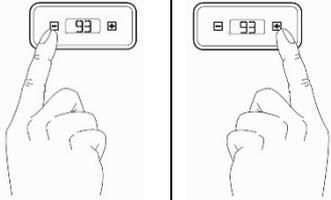
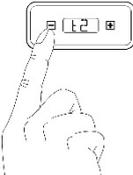
1. Achten Sie darauf, dass immer Wasserdruck in der Leitung ist.
2. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Metallkippeschalter nach oben und den rechten Schalter hinter der Wasserauffangschale auf „1“ stellen).
3. Warten Sie, bis das Kesselmanometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.
4. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 15 Minuten.
5. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
6. Vor der ersten Kaffeezubereitung kurz den Brühgruppenbedienhebel mit eingespanntem Filterträger ganz nach oben stellen und etwas heißes Wasser durchlaufen lassen. Dadurch wird der Filterträger optimal erwärmt.

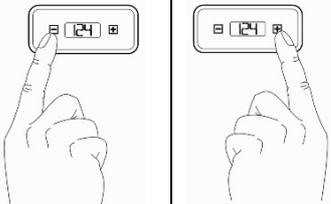
	Der Filterträger sollte am besten in der Brühgruppe eingespannt bleiben, damit er immer warm bleibt.
	Möchten Sie Ihre Maschine über den Festwasseranschluss betreiben, so ist diese ausschließlich durch einen Fachhändler anzuschließen.

6.2 Programmierung der Temperatureinstellung über das PID-Display

Während des regulären Betriebs werden abwechselnd die Temperatur des Kaffeeessels (t1, linker Punkt auf Display) und des Dampfkessels (t2, rechter Punkt auf Display) angezeigt. Die Steuerung ist werkseitig so programmiert, dass beide Kessel nacheinander erhitzt werden, wobei der Kaffeeessel (t1) bevorzugt behandelt wird. Somit wird die Heizung im Dampfkessel (t2) erst aktiviert, wenn die eingestellte Temperatur im Kaffeeessel erreicht ist.

Zur Abstimmung der Temperatur beider Kessel gehen Sie bitte wie folgt vor:

<p>1. Schalten Sie das Gerät ein, so dass beide Kessel aktiviert sind. Die Temperatur beider Kessel spielt zur Programmierung keine Rolle. Beide Heizungen bleiben während des Programmiervorgangs außer Betrieb.</p>	
<p>2. Drücken Sie + und - gleichzeitig so lange bis „t1“ (Kaffeeessel) auf dem Display erscheint.</p>	
<p>3. Drücken Sie + um in das Untermenü von „t1“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan eingestellte Temperaturwert erscheint.</p>	
<p>4. Drücken Sie zügig</p> <p style="text-align: center;">- zur Verringerung oder + zur Erhöhung</p> <p>des Soll-Temperaturwertes.</p>	
<p>5. Warten Sie nach der Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz, es erscheint „t1“.</p>	
<p>6. Drücken Sie - so dass „t2“ (Dampfkessel) angezeigt wird. Möchten Sie lediglich „t2“ abändern und „t1“ unverändert lassen, drücken Sie nach Punkt 2 - um „t1“ zu überspringen und direkt zu „t2“ zu gelangen. Fahren Sie anschließend mit Punkt 7 fort.</p>	

<p>7. Drücken Sie + um in das Untermenü von „t2“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan eingestellte Temperaturwert erscheint.</p>	
<p>8. Drücken Sie zügig zur Verringerung - oder zur Erhöhung + des Soll-Temperaturwertes.</p>	
<p>9. Warten Sie nach Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz. Es erscheint „t2“.</p>	
<p>10. Drücken Sie - um den Programmiermodus zu verlassen. Die neu eingestellten Soll-Temperaturen sind nun gespeichert. Beide Heizungen nehmen den Betrieb (nacheinander) wieder auf.</p>	

6.3 Funktion PID Display ausschalten

Es besteht die Möglichkeit, das PID Display auszuschalten: Dies geschieht, indem Sie die **+** Taste gedrückt halten, bis sich das Display ausschaltet. Es erscheint ein Punkt auf dem Display, welcher Ihnen zeigt, dass die Maschine eingeschaltet ist. Durch erneutes Drücken der **+** Taste wird das Display wieder eingeschaltet.

6.4 Programmierung des Gruppenreinigungsmodus

Bei der Synchronika haben Sie die Möglichkeit, über das PID Display eine Erinnerung für die nächste Gruppenreinigung zu programmieren. Zum Zeitpunkt der Auslieferung der Maschine ist diese auf 0 gesetzt.

Um die Reinigungserinnerung zu programmieren gehen Sie bitte wie folgt vor:

Drücken Sie **+** und **-** gleichzeitig, es erscheint „t1“ auf dem Display. Drücken Sie solange die **-**Taste, bis „CLn“ angezeigt wird. Nun können Sie die Programmierung in 10er Schritten durch das Drücken von **+** und **-** vornehmen.

Um den Programmiermodus zu verlassen, warten Sie bis „CLn“ erscheint und drücken Sie dann die **-**Taste. Alternativ gelangen Sie nach 15 Sekunden automatisch zurück zur Temperaturanzeige.

Wenn Sie z.B. 90 programmiert haben, werden Sie nach 90 Bezügen über das Display mit einem „CLn“ an die Reinigung der Brühgruppe erinnert. Führen Sie diese nun durch (siehe Punkt 7.2 Reinigung und Entfettung einer Brühgruppe, Seite 14). Nach 10-maligem Betätigen des Brühhebels erlischt das „CLn“ auf dem Display und die Temperaturwerte werden wieder angezeigt.

Wir empfehlen eine Reinigung der Brühgruppe nach ca. 90 – 140 Kaffeebezügen durchzuführen.

6.5 Zubereitung von Kaffee

Verwenden Sie bitte den Filterträger mit 1 Auslauf und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und den Filterträger mit 2 Ausläufen und dem großen Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen. Es ist wichtig, dass das jeweilige Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist. Befüllen Sie das Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso. Verwenden Sie etwa 7g – 9g pro Tasse.

Jetzt pressen Sie das Kaffeemehl mit einem Tamper gleichmäßig fest. Man spricht von einem Anpressdruck von ca. 20 kg. So wird das Kaffeemehl gleichmäßig verdichtet. Setzen Sie den Siebträger fest in die Gruppe ein.

Stellen Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf (bei Zubereitung von 2 Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf).

Jetzt stellen Sie den Brühgruppenbedienhebel nach oben und die Espressozubereitung beginnt. Der Timer auf dem PID-Display zeigt Ihnen nun die Sekunden des Espresso bezuges an. In der Regel dauert ein Bezug ca. 23 – 25

Sekunden. Die Füllmenge eines Espresso liegt bei 25 – 30 ml. Ist die gewünschte Menge erreicht, stellen Sie den Brühhebel wieder auf die Ausgangstellung.

Aus der unteren Öffnung des Brühgruppenzylinders entladen sich Restdruck/Restwasser in die Wasserauffangschale. Auf dem Pumpendruckmanometer können Sie den Brühdruckaufbau verfolgen.

Hinweis: Nach Beendigung des Brühvorgangs zeigt das Manometer evtl. noch einen gewissen Restdruck an. Erst bei erneuter Espressozubereitung können Sie den Druckaufbau wieder verfolgen.

	<p>Vorsicht! Wird der Brühgruppenbedienhebel nach der Kaffeezubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen beim herausnehmen des Filterträgers aus der Kaffeebrühgruppe Heißwasser und Kaffeesud. Dies kann zu Verletzungen führen.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlene Bohnen möglich. • Zum Anpressen des Kaffeemehls empfehlen wir unsere Edelstahl-Tamper mit 58 mm Durchmesser.

6.6 Heißwasserentnahme

1. Geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr halten. Jetzt können Sie Heißwasser (z. B. für Tee) entnehmen, indem Sie das Heißwasserventil öffnen. Wenn Sie eine größere Menge entnehmen möchten, empfiehlt es sich, die Maschine auszuschalten, da so kein kaltes Wasser aus dem Frischwasserbehälter nachgepumpt wird.
2. Nach der Entnahme schließen Sie das Heißwasserventil und schalten die Maschine wieder ein. Der Kessel wird wieder automatisch mit Frischwasser befüllt.

	<p>Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden. Die Maschine muss jedoch zur Heißwasserentnahme nicht zwingend ausgeschaltet werden.</p>
	<p>Vorsicht! Die Heißwasserdüse am Ende des Auslassrohres in das Gefäß halten, damit Verletzungen durch Heißwasserspritzer vermieden werden.</p>

6.7 Dampfentnahme

Die SYNCHRONIKA ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Sie ist eine professionelle Espressomaschine und hat ein enormes Dampfvolument. Dies bedeutet, dass Sie innerhalb weniger Sekunden Milchschaum zubereiten können. Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da der Milchschaum sonst zerfällt.

1. **Wichtig:** Dampfventil für ca. 5 Sekunden öffnen, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten. Außerdem beugen Sie hiermit vor, dass Milch in den Kessel gezogen wird.
2. Dampföse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit eintauchen.
3. Dampfahh wieder öffnen.
4. Flüssigkeit erwärmen und/ oder aufschäumen.
5. Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampföse zu vermeiden.

	<p>Verletzungsgefahr Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit halten, damit es nicht zu Spritzern kommt.</p>
 	<p>Wichtig Dampföse und Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsreste sofort beseitigt werden und nicht verhärten.</p> <p>Verletzungsgefahr Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden.</p>

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Eine regelmäßige und sorgfältige Pflege ist für die Leistung, Lebensdauer und Betriebssicherheit Ihrer Maschine sehr wichtig.



Vorsicht!

Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Metallkippschalter steht in unterer Position.), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:

Reinigen Sie Filterträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale, Tropfblech der Wasserauffangschale täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel.

Säubern Sie das Duschensieb und die Gruppendichtung im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe von sichtbarer Verschmutzung ohne diese Teile zu entnehmen.

Reinigung je nach Erfordernis:

Reinigen Sie Dampf- und Heißwasserventil nach jedem Gebrauch.

Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.

Erneuern Sie das Dampfkesselwasser, je nach Gebrauch, alle 2 – 3 Wochen. Hierzu entnehmen Sie das Wasser über das Heißwasserrohr.



Zur Reinigung weiches angefeuchtetes Tuch verwenden.
Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen!

7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe

Gruppenreiniger in Tabletten- und Pulverform zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler. Eine Gruppenreinigung sollte nach ca. 90 – 140 Kaffeebezügen durchgeführt werden. Dies ist abhängig vom tatsächlichen Gebrauch der Maschine. Die Reinigung erfolgt mittels dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

1. Heizen Sie die Maschine auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Legen Sie eine Reinigungstablette oder Pulver in das Blindsieb.
4. Setzen Sie den Filterträger ein.
5. Betätigen Sie den Brühgruppenbedienhebel, damit sich das Blindsieb mit Wasser füllt.
6. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühgruppenbedienhebel nicht ganz nach unten legen, sondern nur bis zur Hälfte, ca. 45°.
7. Nach ca. einer halben Minute den Hebel ganz nach unten drücken, so werden aus dem Zylinder unter der Brühgruppe das Fett bzw. die Öle abgelassen.
8. Wiederholen Sie die Punkte 5-7 mehrmals bzw. bis aus dem Zylinder der Brühgruppe wieder klares Wasser ausläuft.
9. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, anschließend wieder einsetzen.
10. Betätigen Sie den Brühgruppenbedienhebel für ca. 20-30 Sekunden, dann wieder ganz nach unten drücken.
11. Spülen Sie den Filterträger erneut ab und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.
12. Tauschen Sie das Blindsieb wieder gegen das Kaffeesieb aus.



Sollten Sie den Reinigungsmodus eingestellt haben, erlischt nach 10-maligem Betätigen des Brühhebels das „Cln“ auf dem Display. Der Counter beginnt bis zum nächsten Hinweis zur Brühgruppenreinigung zu zählen.

Unter Punkt 6.4 auf Seite 12 erfahren Sie, wie Sie den Gruppenreinigungsmodus programmieren.

**Vorsicht!**

Während der Reinigung mit dem Blindsieb kann es zu heißen Wasserspritzern kommen.

Entleeren Sie die Wasserauffangschale rechtzeitig. Warten Sie nicht bis diese randvoll ist.

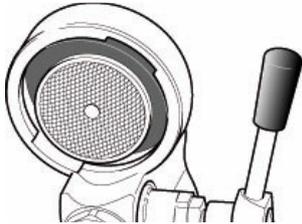
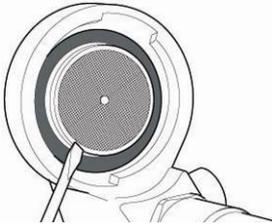
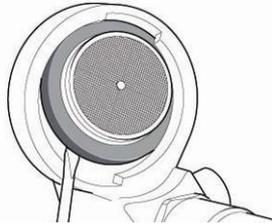
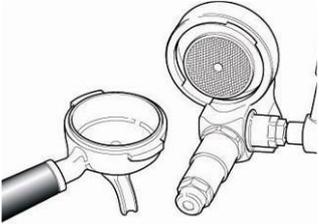
7.3 Kleine technische Servicearbeiten

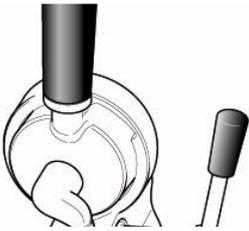
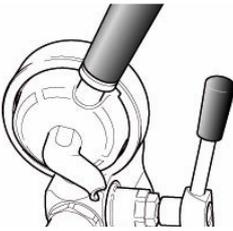
Austausch der Gruppendichtung und/oder Duschensieb

Maschine abschalten und den Netzstecker ziehen

1. Dampfahnen aufdrehen bzw. Dampfventilhebel in die obere Position bringen und allen Dampf ablassen.
Anschließend zudrehen bzw. Hebel wieder nach unten kippen
2. Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Im Folgenden wird die weitere Vorgehensweise dargestellt (siehe Abbildungen):

<p>1. Brühgruppe zu Beginn</p> 	<p>2. Flachschraubenzieher wird am Duschensieb angesetzt, um diese und die Dichtung auszuhebeln</p> 	<p>3. Duschensieb und Dichtung sind jetzt fast herausgeholt</p> 
<p>4. Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen</p> 	<p>5. Jetzt die neuen Teile vorbereiten (die abgerundete Seite der Gruppendichtung nach oben zu Brühgruppe)</p> 	<p>6. Gruppe mit Bürste reinigen. Duschensieb fest in die Dichtung einpassen</p> 
<p>7. Mit der Hand das Duschensieb mit der Dichtung einsetzen</p> 	<p>8. Filterträger ohne Sieb nehmen</p> 	<p>9. Die Einhebelung zur richtigen Befestigung beginnt</p> 

<p>10. Solange hebeln bis Duschensieb mit der Dichtung richtig sitzt</p> 	<p>11. Jetzt kann der Filterträger mit Sieb problemlos fest eingesetzt werden</p> 	<p>12. Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit</p> 
--	---	--

Die Maschine wieder, wie auf Seite 10 dieser Bedienungsanleitung beschrieben, in Betrieb nehmen.

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

Die Löcher der Dampf Düse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.
Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.

	<p>Wichtig Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren!</p>
---	--

Die Düse anschließend wieder anschrauben.

8. TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung

Die SYNCHRONIKA wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle und Schaumstoffplatten geschützt geliefert.

 	<p>Vorsicht! Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.</p> <p>Wichtig Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.</p>
--	--

8.2 Transport

	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät ausschließlich aufrecht, wenn möglich auf Palette, transportieren. • Gerät in Verpackung nicht kippen oder auf den Kopf stellen. • Maximal drei Verpackungseinheiten übereinander stapeln. • Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.
---	--

8.3 Lagerung

	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern. • Höchstens drei Verpackungseinheiten übereinander lagern. • Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.
---	---

9. ENTSORGUNG



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) registriert.

10. CE-KONFORMITÄT

Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien für

Maschine: 2006/42/EG

Niederspannung: 2006/95/EG

EMC: 2004/108/EG

PED: 97/23/EG

EN-Normen: EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 oder
EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4,
ENV 50141, EN 55104**11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN**

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Den Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruck reduzieren
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: Ca. 7g - 9g pro Tasse
	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl nur leicht anpressen, Brühdruck erhöhen
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7g - 9g pro Tasse verwenden
Wenig "Körper"	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee verwenden
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7g - 9g pro Tasse verwenden
	Duschsieb verschmutzt	Duschsieb reinigen
Schaum statt Crema	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
	Mahlgrad der Mühle nicht passend für die verwendete Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf	PID-Display ist aus: Es ist nicht genug Wasser im Frischwasserbehälter	Wasser nachfüllen
	Wasser wurde nachgefüllt, PID-Display ist aus	Gerät aus- und einschalten Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt muss zur Innenseite der Maschine zeigen. Der Schwimmer selbst muss mit dem Magnetpunkt nach unten eingesetzt sein.)
	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank richtig einsetzen
	Festwasserbetrieb, aber Kippschalter steht auf „0“ (=Wassertankstellung). Maschine zieht kein Wasser aus der Leitung	Stellen Sie den Kippschalter auf „1“ (=Festwasserstellung). Dieser Schalter befindet sich hinter einer Abdeckung an der Rückseite der Maschine
Maschine stoppt den Betrieb nicht und zieht Luft.	Wassertankbetrieb, aber Kippschalter steht auf „1“ (=Festwasserstellung)	Stellen Sie den Kippschalter auf „0“ (= Wassertankstellung)

		Dieser Schalter befindet sich hinter einer Abdeckung an der Rückseite der Maschine
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
	Gruppendichtung defekt/verschlissen	Gruppendichtung und Duschensieb tauschen
Auf dem Display wird „Cln“ angezeigt	Der Gruppenreinigungsmodus wurde programmiert	Führen Sie eine Brühgruppenreinigung durch. Nach 10-maligem Betätigen des Brühhebels erlischt das „Cln“ auf dem Display.
Auf dem Display wird nur ein kleiner Punkt angezeigt	Das Display ist ausgeschaltet	Drücken Sie + um das Display zu aktivieren

Das Gerät wird über einen längeren Zeitraum nicht benutzt. Wir empfehlen..

.. eine Gruppenreinigung durchzuführen (genaue Anleitung Seite 14). Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

.. den Dampfkessel zu entleeren. Stellen Sie bei der betriebsbereiten Maschine den Ein-/Ausschalter nach unten, um das Gerät auszuschalten. Öffnen Sie das Heißwasserventil, das Kesselwasser wird nun durch den Druck im Heizkessel über das Heißwasserrohr entleert. Den Heißwasserhahn nach der Entleerung des Kessels wieder schließen. Den Kaffeekessel entleeren Sie über die Brühgruppe. Betätigen Sie den Brühgruppenhebel nach oben und lassen Sie das Wasser in die Wasserauffangschale laufen. Bitte beachten Sie, dass immer noch etwas Wasser im Kaffeekessel verbleibt.

Die Wiederinbetriebnahme ist genauso wie die Erstinbetriebnahme (Punkt 5.1) durchzuführen.

Ratschläge zur richtigen Milchaufschäumung

- Verwenden Sie, wenn möglich, kalte Milch, somit haben Sie länger Zeit die Milch aufzuschäumen. Der Fettgehalt der Milch ist nicht relevant, wichtig ist der Eiweißgehalt.
- Verwenden Sie einen Krug (am besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 0,5 l. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein, sondern eher etwas schmaler und höher.
- Öffnen Sie den Dampfahh für ca. 5 Sekunden, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten.
- Halten Sie den mit ca. 1/3 Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt langsam den Dampfahh aufdrehen bzw. Hebelventil in die obere Position bringen. Der Dampf strömt in die Milch.
- Den Krug stillhalten.
- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Sog im Krug. Die eigentliche Schäumung setzt ein. Den Krug mit Ansteigen der Milch nach unten ziehen. Die Dampfdüse muss immer unter der Oberfläche der schäumenden Milch bleiben.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfdüse kurz ganz in den Krug eintauchen und den Dampfahh wieder zudrehen bzw. den Dampfventilhebel wieder zurückkippen
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.
- Ein kleiner Ratschlag: Wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug ein klein wenig schütteln, und auf den Tisch klopfen, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakter wird.
- Sollten Sie nicht alle Milch verbraucht haben, können Sie die Restmilch im Krug im Nachhinein noch einmal aufschäumen.

	Milchproteine „schäumen“ bis ca. 77°C. Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.
---	---