



Bedienungsanleitung · User Manual

# SYNCHRONIKA II

Art.-Nr. / item no.: 86294

**ECM**  
MANUFACTURE

**Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,**

mit der **SYNCHRONIKA II** haben Sie eine sehr gute Wahl getroffen. 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 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.

---

**Dear coffee enthusiasts,**

With the **SYNCHRONIKA II** you have purchased an espresso machine of the highest quality. We thank you for your decision to select our product and wish you a lot of pleasure preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine.

Please read the instruction manual carefully before using your new machine. If you have any further questions or require any further information, please contact your local specialised dealer before starting up the espresso machine. Please keep the instruction manual within reach for future reference

---

**Beste Koffiefanaat,**

Met de **SYNCHRONIKA II** hebt u een espressoapparaat aangeschaft van de hoogste kwaliteit. We bedanken u voor uw keuze en wensen u heel erg veel plezier met het creëren van de perfecte espresso en cappuccino. Lees de handleiding graag zorgvuldig door voordat u uw nieuwe apparaat gaat gebruiken. Mocht u desondanks toch nog aanvullende informatie of begeleiding nodig hebben, neem dan graag contact op met uw lokale dealer voordat u het apparaat gaat gebruiken. Blijf de handleiding binnen handbereik houden in de toekomst, mocht er zich ooit een probleem voor doen

---



**ECM Espresso Coffee Machines**  
Manufacture GmbH

Industriestraße 57 - 61  
69245 Bammatal/Heidelberg  
Deutschland / Germany

Tel.: +49 (0) 6223 9255-0

E-Mail: [info@ecm.de](mailto:info@ecm.de)  
Internet: [www.ecm.de](http://www.ecm.de)



02-2024

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice /  
Technische wijzigingen voorbehouden

Deutschsprachige Original-Bedienungsanleitung / English translation of the original German user manual /  
Nederlandse vertaling van de Duitse originele gebruiksaanwijzing

Verwendete Symbole . . . . .	6
1. LIEFERUMFANG . . . . .	7
2. ALLGEMEINE HINWEISE . . . . .	7
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise. . . . .	7
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung. . . . .	8
3. GERÄTEBESCHREIBUNG . . . . .	8
3.1 Geräteteile. . . . .	8
3.2 Technische Daten. . . . .	9
4. INSTALLATION DER MASCHINE . . . . .	9
4.1 Vorbereitungen zur Installation . . . . .	9
4.2 Stromanschluss. . . . .	9
4.3 Anschluss an die Wasserversorgung . . . . .	10
4.3.1 Festwasseranschluss und Tankmodus on/off. . . . .	10
4.3.2 Gerät im Betrieb mit Festwasseranschluss . . . . .	10
4.3.3 Gerät im Betrieb mit Wassertank . . . . .	11
5. ERSTINBETRIEBNAHME . . . . .	12
5.1 Erstinbetriebnahme einer Maschine im Wassertankbetrieb . . . . .	12
Fill Modus „Fill“ . . . . .	12
5.2 Erstinbetriebnahme einer Maschine im Festwasseranschluss. . . . .	13
Fill Modus „Fill“ . . . . .	13
6. ÜBERSICHT DER MENÜPUNKTE . . . . .	14
6.1 Basic Settings. . . . .	14
6.2 Advanced User Settings . . . . .	15
6.3 Weitere Anzeigen . . . . .	15
6.4 Shortcut-Funktionen . . . . .	16
7. BASIC SETTINGS . . . . .	17
7.1 Navigation im Menü . . . . .	17
7.2 Brühtemperatur . . . . .	17
7.3 Dampfkessel aktivieren/deaktivieren . . . . .	17
7.4 Dampftemperatur. . . . .	17
7.5 Preinfusion . . . . .	17
7.5.1 Aktive Preinfusion . . . . .	18
7.5.2 Passive Preinfusion. . . . .	19
7.6 ECO-Modus . . . . .	19
7.7 Clean-Modus „Cleaning Reminder“ . . . . .	19
7.8 Zurücksetzen der Erinnerungsfunktionen „Reset Reminder“ . . . . .	20
8. ADVANCED USER SETTINGS . . . . .	20
8.1 Filter Reminder . . . . .	21
8.2 Timer-Einstellung „Enable Timer“ . . . . .	21
8.3 Zeit und Wochentags-Einstellung „Clock Set“ . . . . .	22
8.4 Einstellung Zeitplan „Schedule Set“ . . . . .	23
8.5 Wechsel °C und °F „Temperature Unit“ . . . . .	23
8.6 Anpassung des Offsets „Offset Correction“ . . . . .	24
9. BETRIEB DER MASCHINE . . . . .	24
9.1 Vorbereitung der Maschine . . . . .	24
9.2 Manuelle Einstellung des Pumpendrucks . . . . .	25
9.3 Zubereitung von Kaffee . . . . .	25
9.4 Heißwasserentnahme . . . . .	25
9.5 Dampfentnahme . . . . .	26
10. REINIGUNG UND PFLEGE DER MASCHINE . . . . .	26
10.1 Tägliche Reinigung . . . . .	26
10.2 Reinigung je nach Erfordernis. . . . .	27
10.3 Reinigung der Brühgruppe . . . . .	27
10.4 Pflege und Instandhaltung. . . . .	28
10.5 Austausch der Gruppendichtung . . . . .	28
11. TRANSPORT UND LAGERUNG . . . . .	29
11.1 Verpackung . . . . .	29
11.2 Transport . . . . .	30
11.3 Lagerung. . . . .	30

12.	ENTSORGUNG . . . . .	30
13.	CE KONFORMITÄT . . . . .	30
14.	PROBLEMBEHANDLUNG . . . . .	31
15.	EMPFOHLENES ZUBEHÖR . . . . .	34

## CONTENTS

## ENGLISH

Used symbols . . . . .	6
1. INCLUDED IN DELIVERY . . . . .	35
2. GENERAL ADVICE . . . . .	35
2.1 General safety notes . . . . .	35
2.2 Proper use . . . . .	36
3. MACHINE DESCRIPTION . . . . .	36
3.1 Machine parts . . . . .	36
3.2 Technical data . . . . .	37
4. MACHINE INSTALLATION . . . . .	37
4.1 Preparation for installation . . . . .	37
4.2 Electrical connection . . . . .	37
4.3 Water supply connection . . . . .	38
4.3.1 Fixed water connection and tank mode on/off . . . . .	38
4.3.2 Machine in operation with direct water connection . . . . .	38
4.3.3 Machine in operation with water tank . . . . .	39
5. FIRST USE . . . . .	40
5.1 Machine in use with water tank . . . . .	40
Fill mode "Fill" . . . . .	40
5.2 Machine in use with direct water connection . . . . .	41
Fill mode "Fill" . . . . .	41
6. MENU OVERVIEW . . . . .	42
6.1 Basic Settings . . . . .	42
6.2 Advanced User Settings . . . . .	42
6.3 More displays . . . . .	43
7. BASIC SETTINGS . . . . .	44
7.1 Menu navigation . . . . .	44
7.2 Brew temperature . . . . .	44
7.3 Activate/deactivate steam boiler . . . . .	45
7.4 Steam temperature . . . . .	45
7.5 Preinfusion . . . . .	45
7.5.1 Active preinfusion . . . . .	46
7.5.2 Passive preinfusion . . . . .	46
7.6 Eco Mode . . . . .	46
7.7 Clean mode "Cleaning Reminder" . . . . .	47
7.8 Resetting the reminder functions "Reset Reminder" . . . . .	48
8. ADVANCED USER SETTINGS . . . . .	48
8.1 Filter Reminder . . . . .	48
8.2 Timer setting "Enable Timer" . . . . .	49
8.3 Time and day of the week setting "Clock Set" . . . . .	50
8.4 Setting the schedule "Schedule Set" . . . . .	50
8.5 Change °C and °F "Temperature Unit" . . . . .	51
8.6 Adjustment of the offset "Offset Correction" . . . . .	51
9. OPERATING THE MACHINE . . . . .	52
9.1 Preparing the machine . . . . .	52
9.2 Manually adjusting the brewing pressure . . . . .	52
9.3 Preparing coffee . . . . .	52
9.4 Dispensing of hot water . . . . .	53
9.5 Dispensing of steam . . . . .	53
9.5.1 CLEANING AND MAINTENANCE . . . . .	54
9.6 Daily cleaning . . . . .	54
9.7 Cleaning as necessary . . . . .	54
9.8 Brew group cleaning . . . . .	54

9.9	Maintenance . . . . .	55
9.10	Replacing the group gasket and the shower screen. . . . .	55
10.	TRANSPORT AND WAREHOUSING . . . . .	56
10.1	Packing . . . . .	56
10.2	Transport . . . . .	57
10.3	Warehousing/Storage . . . . .	57
11.	DISPOSAL. . . . .	57
12.	CE CONFORMITY . . . . .	57
13.	TROUBLESHOOTING . . . . .	58
14.	RECOMMENDED ACCESSORIES . . . . .	61



## INHOUD

## NEDERLANDS



	Gebruikte symbolen. . . . .	6
1.	INCLUSIEF LEVERING. . . . .	62
2.	ALGEMEEN ADVIES . . . . .	62
2.1	Algemene veiligheidsvoorschriften . . . . .	62
2.2	Juist gebruik . . . . .	63
3.	MACHINE BESCHRIJVING . . . . .	63
3.1	Machine onderdelen . . . . .	63
3.2	Technische informatie . . . . .	64
4.	MACHINE INSTALLATIE . . . . .	64
4.1	Installatie voorbereiden . . . . .	64
4.2	Elektrische verbindingen . . . . .	64
4.3	Water toevoer verbinding. . . . .	65
4.3.1	Vaste wateraansluiting en tankmodus aan/uit. . . . .	65
4.3.2	Machine in gebruik met een directe water aansluiting . . . . .	66
4.3.3	Machine in gebruik met een watertank . . . . .	66
5.	EERSTE GEBRUIK . . . . .	67
5.1	Wanneer het apparaat met watertank gebruikt wordt. . . . .	67
	Vulmodus "Fill" . . . . .	67
5.2	Wanneer het apparaat gebruikt wordt met de directe water aansluiting . . . . .	68
	Vulmodus "Fill" . . . . .	68
6.	OVERZICHT VAN DE MENU-ITEMS . . . . .	69
6.1	Basis Settings . . . . .	69
6.2	Advanced User Settings . . . . .	69
6.3	Meer weergaven . . . . .	70
6.4	Shortcut-Functies . . . . .	71
7.	BASIC SETTINGS . . . . .	72
7.1	Navigatie in het menu . . . . .	72
7.2	Zettemperatuur . . . . .	72
7.3	Stoomboiler in-/uitschakelen . . . . .	72
7.4	Stoomtemperatuur . . . . .	72
7.5	Pre-infusie . . . . .	72
7.6	Actieve pre-infusie . . . . .	73
7.7	Passieve pre-infusie . . . . .	74
7.8	ECO-Modus . . . . .	74
7.9	Reinigingsherinnering "Cleaning Reminder" . . . . .	74
7.10	Herinneringsfuncties resetten "Reset Reminder" . . . . .	75
8.	ADVANCED USER SETTINGS . . . . .	75
8.1	Filter Reminder . . . . .	76
8.2	Timer-instelling "Enable Timer" . . . . .	76
8.3	Tijd- en wekdaginstelling "Clock Set" . . . . .	77
8.4	Planning instellen "Schedule Set" . . . . .	78
8.5	°C en °F "Temperatuureenheid" wijzigen . . . . .	78
8.6	Aanpassing van de offset "Offset Correction" . . . . .	79
9.	GEBRUIK VAN DE MACHINE . . . . .	79
9.1	Voorbereiden van de machine . . . . .	79
9.2	Handmatige aanpassing van de pompdruk . . . . .	79

9.3	Vorbereiden van koffie . . . . .	80
9.4	Afgifte van heet water . . . . .	80
9.5	Afgifte van stoom . . . . .	80
10.	REINIGING EN ONDERHOUD . . . . .	81
10.1	Dagelijks onderhoud . . . . .	81
10.2	Onderhoud wanneer noodzakelijk . . . . .	82
10.3	Zet groep schoonmaken en ontvetten . . . . .	82
10.4	Onderhoud . . . . .	83
10.5	Het vervangen van de pistonring en de douchezeef . . . . .	83
11.	TRANSPORT EN OPSLAG . . . . .	84
11.1	Verpakken . . . . .	84
11.2	Transport . . . . .	85
11.3	Opslag . . . . .	85
12.	VERWIJDEREN VAN DE MACHINE . . . . .	85
13.	CE KONFORMITÄT . . . . .	85
14.	PROBLEEM OPLOSSING . . . . .	86
15.	AANBEVOLEN ACCESSOIRES . . . . .	89



### Verwendete Symbole

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

### Used symbols

	<b>Caution!</b> Important notices on safety for the user. Pay attention to these notices to avoid injuries.
	<b>Attention!</b> Important notice for the correct use of the machine.

### Gebruikte symbolen



	<b>Let op!</b> Belangrijke aanwijzingen omtrent de veiligheid van de gebruiker. Neem deze aanwijzingen aandachtig op om blessures te voorkomen.
	<b>Attentie!</b> Belangrijke aanwijzing rondom het correct gebruiken van het apparaat.

## 1. LIEFERUMFANG

1 Filterträger mit 1 Auslauf	1 Reinigungspinsel
1 Filterträger mit 2 Ausläufen	1 Metallschlauch 1/8" 3/8" BSPP
1 Eintassensieb	1 Höhengitter für Espressotassen
1 Zweitassensieb	1 Ablaufwanne inkl. Montagematerial
1 Blindsieb	1 Bedienungsanleitung
1 Tamper	

## 2. ALLGEMEINE HINWEISE

### 2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.</li> <li>• Anschluss der Maschine darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchgeführt werden.</li> <li>• Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.</li> <li>• Bei Wartungsarbeiten oder dem Tauschen von Einzelteilen, die Maschine unbedingt vom Stromnetz trennen.</li> <li>• Netzkabel nicht rollen oder knicken.</li> <li>• <b>Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend von einer qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen bzw. zu vermeiden.</b></li> <li>• Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.</li> <li>• <b>Maschine auf eine stabile und waagrechte, gegen Wasser unempfindliche Oberfläche stellen.</b></li> <li>• Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.</li> <li>• Stellen Sie das Gerät nicht in einen Schrank, wenn Sie es benutzen</li> <li>• Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen.</li> <li>• Flüssigkeit darf weder auf den Netzstecker der Maschine noch auf die Steckbuchse gelangen.</li> <li>• Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen.</li> <li>• Maschine ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens 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.</li> <li>• Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.</li> <li>• Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden</li> <li>• Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefrieremperaturen aussetzen.</li> <li>• Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.</li> <li>• Nur Original-Ersatzteile verwenden.</li> <li>• Wassertankmaschinen oder Maschinen im Wassertankbetrieb: Maschine nicht mit kohlenstoffhaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH = Grad deutscher Härte) betreiben.</li> <li>• Maschine nicht ohne Wasser betreiben.</li> <li>• Beachten Sie, dass die Oberfläche der Maschine, im Besonderen die Brühgruppe und die Dampfzange im und auch nach dem Betrieb noch heiß sind und dabei eine Verletzungsgefahr besteht.</li> </ul>
---	---





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 ausschließlich von autorisierten Service-Stellen durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.


Autorisierte Service-Stellen finden Sie in unserer Händlersuche unter [www.ecm.de](http://www.ecm.de).

	<p><b>Wichtig!</b> Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden sollte Wasser mit einer Härte von max. 4° dH verwendet werden.</p> <p>Eine Entkalkung der Maschine ist ausschließlich durch eine qualifizierte Fachkraft durchzuführen, da hierzu eine eventuelle Teildemontage der Kessel und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände zu verhindern.</p> <p>Ein zu spätes Entkalken kann zu erheblichen Schäden an der Maschine führen.</p>
	<p>Im Wassertank, unter der Wassertankklappe, können Sie die Wasserfilterkartusche (Art.-Nr. 89445.K) montieren. Dieser Wasserfilter reduziert den Kalkgehalt im Trinkwasser und schützt Ihre espressomaschine vor Verkalkung.</p>

## 2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

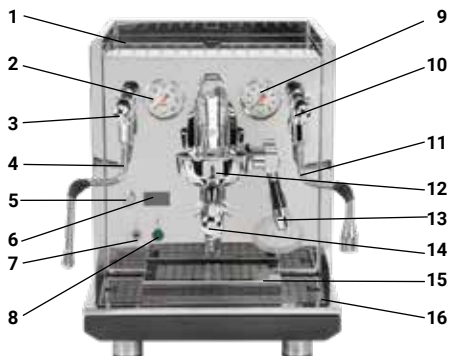
Jegliche Nutzung für andere Zwecke ist seitens des Herstellers untersagt und zu unterlassen. Für Schäden, die auf nicht sachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

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

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Geräteteile

#### SYNCHRONIKA II



1. Tassenablage mit Wassertankklappe, darunter Wassertank mit Wasserfilteradapter zur Aufnahme einer Wasserfilterkartusche
2. Kesseldruckmanometer
3. Griff Dampfventil
4. Dampfrohr
5. Decoder
6. Display
7. Ein- / Ausschalter
8. Kontrolllampe grün Ein/Aus
9. Pumpendruckmanometer
10. Griff Heißwasserventil
11. Heißwasserrohr
12. Brühgruppe
13. Brühhebel
14. Filterträger
15. Tassenerhöhung
16. Wasserauffangschale

**Vorsicht!**

Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:

- Bereich der Ventile
- Dampfrohr und Heißwasserauslass
- Brühgruppe
- Filterträger
- Gehäuse: Frontseite, Oberseite und Seitenteile

**3.2 Technische Daten**

<b>Spannung / Volt:</b>	EU: 230 V	<b>Frequenz:</b>	EU: 50 Hz
	UK: 230 V		UK: 50 Hz
	NZ: 230 V		NZ: 50 Hz
	AU: 230 V		AU: 50 Hz
	US: 115V		US: 60 Hz
	JP: 100 V		JP: 50/60Hz

<b>Leistung / Watt:</b>	1.600 W
<b>Wassertank:</b>	ca. 2,8 Liter
<b>Abmessungen:</b>	B x T x H / 335 mm x 490 mm x 410 mm
<b>Abmessungen mit Filterträger:</b>	B x T x H / 335 mm x 585 mm x 410 mm
<b>Gewicht:</b>	31 kg

**4. INSTALLATION DER MASCHINE**

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.




**4.1 Vorbereitungen zur Installation**

- Maschine auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen.
- **Maschine auf wasserunempfindlichen Untergrund stellen**, da es eventuell zu einem Wasseraustritt kommen kann.
- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.

**4.2 Stromanschluss**






- **Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.**
- Sicherstellen, dass Sie den richtigen, Ihrem Land entsprechenden Netzstecker verwenden.
- **Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet zu lassen.**
- Netzkabel nicht rollen oder knicken.
- Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.

### 4.3 Anschluss an die Wasserversorgung

	<p><b>Wichtig</b> Stellen Sie sicher, dass die Wasserzuleitung der Maschine an ein Trinkwassernetz mit einem Betriebsdruck von mind. 1 bar bis max. 2 bar angeschlossen ist. 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. <b>Stellen Sie sicher, dass das Absperrventil bei Nichtbenutzung der Maschine geschlossen bzw. zuge dreht ist, um einen eventuellen Wasseraustritt zu vermeiden.</b></p>
	<p>Werkseitig wird die Maschine im Wassertankmodus ausgeliefert.</p>
	<p><b>Vorsicht!</b> Zu hoher Leitungsdruck kann zu Schäden an Ihrer Maschine und der unmittelbaren Umgebung führen. Achten Sie darauf, dass der Wasserdruck 2 bar nicht überschreitet.</p>

#### 4.3.1 Festwasseranschluss und Tankmodus on/off

Um die Art des Wasseranschlusses zu ändern, gehen Sie bitte wie folgt vor:

<p>1. Drücken Sie den Drehdecoder zweimal kurz hintereinander, es erscheint „Brew Temperature“ auf dem Display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Drehen Sie den Decoder bis „Advanced User Settings“ angezeigt wird. Durch das Drücken des Decoders gelangen Sie in das Menü.</p>	 <b>Advanced User Settings</b>
<p>3. Sie haben nun die Möglichkeit, zwischen „ON“ und „OFF“ zu wählen. Die zusätzlichen Einstellungen werden nun im Menü eingeblendet.</p>	 <b>ON</b>
<p>4. Drehen Sie den Decoder weiter, bis „Tank Mode“ auf dem Display erscheint. Drücken Sie den Decoder, um in das Menü zu gelangen.</p>	 <b>Tank Mode</b>
<p>5. Nun können Sie sich durch Drehen des Decoders zwischen „ON“ (Tankmodus) und „OFF“ (Festwasseranschluss) entscheiden. Bestätigen Sie Ihre Wahl durch Drücken des Decoders. Nach kurzer Zeit wird das Menü automatisch verlassen.</p>	 <b>ON</b>
	<p>Bitte führen Sie für den Wechsel zwischen Festwasser- und Tankmodus alle unter 4.3 beschriebenen Schritte durch.</p>

#### 4.3.2 Gerät im Betrieb mit Festwasseranschluss

Schließen Sie den Wasseranschlussschlauch an den Wasseranschlussstutzen unter der Maschine an und verschrauben Sie diesen (s. Abb. 1).

**Nutzen Sie unbedingt den mit der Maschine mitgelieferten Schlauch, um das Gerät an das Wasserversorgungsnetz anzuschließen, auch wenn bereits ein alter Schlauch vorhanden ist.** Beim Betrieb der Maschine mit Festwasseranschluss ist das Drehventil unter der Maschine entgegen der Richtung des Wasseranschlusssstutzens zu drehen (s. Abb. 1). Der Wasseranschlusssstutzen befindet sich im hinteren Bereich der Bodenplatte (s. Abb. 1). Zusätzlich ist im Menü die Option „Tank Mode“ auf „OFF“ zu stellen (s. Abb. 2), damit der Wassertankbetrieb abgeschaltet und die Elektronik der Espressomaschine auf Festwasserbetrieb umgestellt wird. **Bitte befolgen Sie dazu die Punkte 4.3.1 sowie 9.1. Stellen Sie vor der Benutzung sicher, dass das Absperrventil an Ihrem Festwasseranschluss bei Betrieb der Maschine geöffnet und bei Nichtbenutzung geschlossen ist.**

Abb. 1 (Rückansicht)

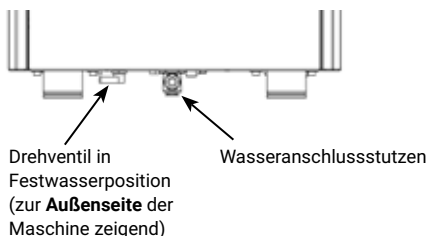


Abb. 2



Option Tankmodus „OFF“

**Wichtig!**

- **Achten Sie darauf ein Absperrventil an der Festwasserleitung zu installieren, welches im Anschluss an den Betrieb geschlossen und vor dem Anschalten geöffnet werden kann.** Ein entsprechendes Absperrventil kann über Ihren Fachhändler bezogen werden.
- **Wenn Sie keine automatischen Ein- und Ausschaltzeiten für Ihre Maschine programmiert haben (siehe Kapitel 8.2 - 8.6), achten Sie darauf, das Absperrventil nach Ende des Betriebs der Maschine zu schließen, die Maschine auszuschalten und den Netzstecker zu ziehen.**
- Sollten Sie die Maschine länger nicht benutzen, empfehlen wir das Gerät zu entleeren. Hierzu lassen Sie die Maschine hochheizen, schalten sie dann aus und entnehmen das Wasser über die Brühgruppe und das Heißwasserrohr. Versichern Sie sich, dass die Wasserzufuhr unterbrochen ist.
- Zum Befüllen gehen Sie entsprechend der Erstinbetriebnahme vor (siehe Kapitel 5).

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

**4.3.3 Gerät im Betrieb mit Wassertank**

Werkseitig wird die Maschine im Wassertankmodus ausgeliefert.

Beim Betrieb der Maschine mit Wassertank ist das Drehventil in die Richtung Wasseranschlusssstutzen zu drehen (s. Abb. 3). Zusätzlich ist im Menü die Option „Tank Mode“ auf „ON“ zu stellen (s. Abb. 4.)

Abb. 3 (Rückansicht)

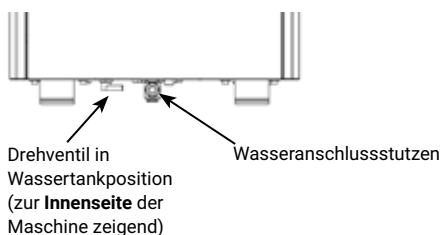



Abb. 4




Option Tankmodus „ON“

	<p><b>Wichtig!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Wenn Sie keine automatischen Ein- und Ausschaltzeiten für Ihre Maschine programmiert haben (siehe Kapitel 8.2) achten Sie darauf, die Maschine auszuschalten und den Netzstecker zu ziehen.</b></li> <li>• Sollten Sie die Maschine länger nicht benutzen, empfehlen wir das Gerät zu entleeren. Hierzu lassen Sie die Maschine hochheizen, schalten Sie dann aus und entnehmen das Wasser über die Brühgruppe und das Heißwasserrohr. Zum Befüllen gehen Sie entsprechend der Erstinbetriebnahme (siehe Kapitel 5) vor.</li> </ul>
---	--

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

## 5. ERSTINBETRIEBNAHME

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

	<p>Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Maschine ausgeschaltet ist. (Die grüne Kontrolllampe leuchtet nicht)</li> <li>• der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.</li> <li>• die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist.</li> <li>• das Dampf- und Heißwasserventil geschlossen ist.</li> <li>• <b>das Gerät auf einer wasserunempfindlichen Fläche steht.</b></li> </ul>
---	---

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:



### 5.1 Erstinbetriebnahme einer Maschine im Wassertankbetrieb




1. Öffnen Sie die Wassertankklappe, entnehmen Sie den Wassertank und reinigen Sie diesen gründlich.
2. Befüllen Sie den Wassertank, setzen Sie diesen wieder in die Maschine ein und schließen Sie die Wassertankklappe.
3. Stecken Sie den Stecker in die Netzsteckdose und schalten Sie die Maschine mittels Kippschalter ein (die grüne Kontrolllampe leuchtet). Jetzt ist die Maschine eingeschaltet, das Display zeigt „Fill“ an.

#### **Fill Modus „Fill“**

Stellen Sie einen kleinen Behälter (z. B. ein Milchkännchen) unter die Brühgruppe. Stellen Sie den Brühhebel nach oben und die Pumpe beginnt den Brühkessel zu füllen. Spülen Sie die Maschine für **mindestens 30 Sekunden**, bis Wasser aus der Brühgruppe austritt. Wenn Sie den Brühhebel wieder umlegen, sollte der Hinweis „Fill“ im Display verschwunden sein.

4. Im Anschluss an das Befüllen des Brühkessels wird der Dampfkessel automatisch mit Frischwasser befüllt.
5. Für die Erstbefüllung wird besonders viel Wasser benötigt. Sollte das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Frischwassertank absinken, schaltet die Maschine elektrisch ab. In diesem Fall müssen Sie frisches Wasser nachfüllen.
6. Sobald die Befüllung des Dampfkessels beendet ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr.
7. Die Maschine beginnt zuerst den Kaffeekessel und die Brühgruppe und danach den Dampfkessel aufzuheizen.
8. Nach dem Erreichen der gewünschten Brühgruppentemperatur ist die Maschine betriebsbereit.
9. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind.

	Stellen Sie für den Fill Modus den Brühhebel mindestens 30 Sekunden hoch.
	<p><b>Vorsicht!</b></p> <p>Die Brühgruppe wird nach ca. 6-7 Minuten heiß! Verletzungsgefahr!</p>

	<p><b>Achten Sie darauf, dass die Maschine auf einer stabilen, waagrechten, gegen Wasser unempfindlichen Oberfläche steht.</b></p>
	<p><b>Sollte die Erstbefüllung über den Wassertank nicht funktionieren, schließen Sie die Maschine an das Festwasser an (siehe 5.2). Nach der ersten Befüllung können Sie die Maschine wieder auf den Wassertank umstellen und die Maschine weiterhin damit betreiben. Folgen Sie dabei den Anweisungen unter 9.1.</b></p>
	<p><b>Spülen Sie die Maschine mit 2 - 3 Wassertankfüllungen, bevor Sie den ersten Kaffee zubereiten. Lassen Sie hierzu Wasser aus der Brühgruppe und aus dem Heißwasserrohr laufen. Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden (siehe 9.4)</b></p>
	<p>Die SYNCHRONIKA II verfügt über eine Sicherung, die verhindert, dass sich der Kessel 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 kurz aus und wieder ein.</p> <p><b>Bitte beachten Sie, dass Filterträger, Auffangschale, Tassenablage, Wassertank und Tamper nicht für die Spülmaschine geeignet sind.</b></p>





## 5.2 Erstinbetriebnahme einer Maschine im Festwasseranschluss



1. Metallschlauch anschließen.
2. Wasseranschluss auf Betrieb im Festwasseranschluss stellen (siehe Kapitel 4.3.1 und 4.3.2)
3. Stecken Sie den Stecker in die Netzsteckdose und schalten Sie die Maschine mittels Kippschalter ein (die grüne Kontrolllampe leuchtet). Jetzt ist die Maschine eingeschaltet, das Display zeigt „Fill“ an.

### Fill Modus „Fill“

Stellen Sie einen kleinen Behälter (z. B. ein Milchkännchen) unter die Brühgruppe. Stellen Sie den Brühhebel nach oben und die Pumpe beginnt den Brühkessel zu füllen. Spülen Sie die Maschine für **mindestens 30 Sekunden**, bis Wasser aus der Brühgruppe austritt. Wenn Sie den Brühhebel wieder umlegen, sollte der Hinweis „Fill“ im Display verschwunden sein.

4. Im Anschluss an das Befüllen des Brühkessels wird der Dampfkessel automatisch mit Frischwasser befüllt.
5. Sobald die Befüllung des Dampfkessels beendet ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr.
6. Die Maschine beginnt zuerst den Kaffeeessel und die Brühgruppe und danach den Dampfkessel aufzuheizen.
7. Nach dem Erreichen der gewünschten Brühgruppentemperatur ist die Maschine betriebsbereit.
8. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind.





	<p><b>Stellen Sie für den Fill Modus den Brühhebel mindestens 30 Sekunden hoch.</b></p>
	<p><b>Vorsicht!</b> <b>Die Brühgruppe wird nach ca. 6-7 Minuten heiß! Verletzungsgefahr!</b></p>
	<p><b>Achten Sie darauf, dass die Maschine auf einer stabilen, waagrechten, gegen Wasser unempfindlichen Oberfläche steht.</b></p>
	<p><b>Spülen Sie die Maschine mit 5 - 8 Liter, bevor Sie den ersten Kaffee zubereiten. Lassen Sie hierzu Wasser aus der Brühgruppe und aus dem Heißwasserrohr laufen. Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden (siehe 9.4)</b></p>

	<p>Die SYNCHRONIKA II verfügt über eine Sicherung, die verhindert, dass sich der Kessel 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 kurz aus und wieder ein.</p>
	<p>Achten Sie immer darauf, dass bei Nichtbenutzung der Brühhebel nach unten gestellt und ein Absperrventil vorhanden ist, um die Wasserzufuhr jederzeit unterbrechen zu können.</p> <p><b>Bitte beachten Sie, dass Filterträger, Auffangschale, Tassenablage, Wassertank und Tamper nicht für die Spülmaschine geeignet sind.</b></p>








## 6. ÜBERSICHT DER MENÜPUNKTE

Mit einem Doppelklick auf den Decoder, gelangen Sie in das Menü.

### 6.1 Basic Settings




 <p><b>Brew Temperature</b></p>	<p>Menü: "Brew Temperature" um die Brühtemperatur einzustellen (siehe 7.2)</p>
 <p><b>Steam Enable</b></p>	<p>Menü: "Steam Enable" um den Dampfkessel aus- bzw. anzuschalten (siehe 7.3)</p>
 <p><b>Preinfusion</b></p>	<p>Menü "Preinfusion" um die Preinfusion aus- bzw. anzuschalten sowie die aktive und passive Preinfusionszeiten einzugeben (siehe 7.5 ff)</p>
 <p><b>Eco Mode</b></p>	<p>Menü: "ECO-Mode" um den ECO Modus aus- oder anzuschalten und die Zeit dafür einzugeben (siehe 7.6)</p>
 <p><b>Cleaning Reminder</b></p>	<p>Menü: "Cleaning Reminder" Erinnerung an die Brühgruppenreinigung (siehe 7.7)</p>
 <p><b>Reset Reminder</b></p>	<p>Menü: "Reset Reminder": Zurücksetzen der Erinnerungsfunktionen: "Cleaning Reminder" und "Filter Reminder"(siehe 7.8)</p>
 <p><b>Advanced User Settings</b></p>	<p>Menü: "Advanced User Settings" für erweiterte, optionale Einstellungen (siehe 8 ff)</p>

## 6.2 Advanced User Settings

 <b>Filter Reminder</b>	Menü: "Filter Reminder" Erinnerung an den Filterwechsel (siehe 8.1)
 <b>Timer Enable</b>	Menü: "Timer Enable", um die Eingabe von Ein- und Ausschaltzeiten der Maschine zu aktivieren (siehe 8.2)
 <b>Clock Set</b>	Menü: "Clock Set" für die Zeiteinstellung (siehe 8.3)
 <b>Schedule Set</b>	Menü: "Schedule Set", um An- und Ausschaltzeiten der Maschine festzulegen (siehe 8.4)
 <b>Tank Mode</b>	Menü: "Tank Mode", um den Wassertankbetrieb an- bzw. für den Festwasserbetrieb auszuschalten (siehe 4.3.1)
 <b>Temperature Unit</b>	Menü: "Temperature Unit" zur Einstellung der Temperatureinheit °C bzw. °F (siehe 8.5)
 <b>Coffee Offset Correction</b>	Menü: "Offset Correction" zur Anpassung des Offset-Wertes (siehe 8.6)

## 6.3 Weitere Anzeigen

Neben den Einstellungen gibt es noch folgende Anzeigen:

 <b>Fill</b>	Fill Modus (siehe 5.1 bzw. 5.2)
 <b>Brühgruppe zu kalt</b>	Icon erlischt sobald die eingestellte Brühgruppentemperatur erreicht ist.
	<p>Dampfkessel aktiviert/deaktiviert (siehe 7.3)</p> <p><b>Shortcut-Funktion:</b> Wird der Drehdecoder im regulären Betrieb nach links gedreht, wird das Dampfkessel-Icon angezeigt. Durch das Drücken des Drehdecoders kann der Kessel aktiviert oder deaktiviert werden.</p>



	<p>Preinfusion aktiviert/deaktiviert</p> <p><b>Shortcut-Funktion:</b> Wird der Drehdecoder im regulären Betrieb nach rechts gedreht, erscheint das Preinfusion-Icon. Durch rasches Drücken des Drehdecoders wird die Preinfusion aktiviert oder deaktiviert.</p>
	<p>Passive Preinfusion</p>
	<p>Aktive Preinfusion (kleine Punkte über dem Siebträger)</p>
	<p>Brühvorgang/Bezug</p>
	<p>Cleaning Reminder</p>
	<p>Waterfilter Reminder</p>
	<p>Maschine geht in den Eco Modus, d.h. die Heizung schaltet sich ab. Danach ist das Display schwarz, aber die grüne Kontrolllampe leuchtet.</p>
	<p>Entweder muss der Wassertank gefüllt werden oder der Wassertank ist nicht richtig eingesteckt.</p>
	<p>Wenn das Symbol rechts unten bei einem Bezug blinkt, läuft der Wassertank leer.</p>

#### 6.4 Shortcut-Funktionen

##### **Eco-Modus on**

Wird der **Drehdecoder für 3 Sekunden gedrückt**, wechselt die Maschine in den Eco-Modus. Sobald der Decoder gedrückt bzw. der Brühhebel bewegt wird, wird die Maschine wieder reaktiviert. Sofern Zeiten für das automatische Einschalten definiert sind, nimmt die Maschine zu eingestellter Zeit den Betrieb wieder auf (siehe Kapitel 8.4).

##### **Preinfusion on/off**

Wird der Drehdecoder im regulären Betrieb nach rechts gedreht, erscheint das Preinfusion-Icon. Durch rasches Drücken des Drehdecoders wird die Preinfusion aktiviert oder deaktiviert.

**Aktivieren/Deaktivieren des Dampfkessels**

Wird der Drehdecoder im regulären Betrieb nach links gedreht, wird das Dampfkessel-Icon angezeigt. Durch das Drücken des Drehdecoders kann der Kessel aktiviert oder deaktiviert werden.

**7. BASIC SETTINGS**

Im Folgenden werden die verschiedenen Programmiermöglichkeiten der SYNCHRONIKA II erklärt.

**7.1 Navigation im Menü**

Das Menü wird **durch zweifaches Drücken des Drehdecoders** geöffnet. Durch das Drehen nach links oder rechts werden die Einstellungen des Menüs durchgeschaltet und durch ein Drücken des Drehdecoders wird ein weiterer Menüpunkt geöffnet oder ein Wert bestätigt. Nach 5 Sekunden der Inaktivität wird der Menüeintrag oder das Menü verlassen.

**7.2 Brühtemperatur**

Im Menüpunkt „Brew Temperature“ lässt sich die gewünschte Brühtemperatur einstellen. Dabei handelt es sich um eine Zieltemperatur. Der voreingestellte Standardwert für die Brühtemperatur beträgt 92°C. Die Brühgruppe der Synchronika II ist mit Heizpatronen ausgestattet, die ein schnelles Erreichen der Brühtemperatur gewährleisten. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schalten die Heizpatronen ab.

**7.3 Dampfkessel aktivieren/deaktivieren**

Bei der SYNCHRONIKA II lässt sich, um Energie zu sparen, der Dampfkessel abschalten. Das ist empfehlenswert, wenn Sie ausschließlich Espressogetränke zubereiten. Der voreingestellte Standardwert ist „ON“, wenn sie den Dampfkessel deaktivieren möchten, stellen Sie den Wert auf „OFF“.



**Shortcut-Funktion:** Wird der Drehdecoder im regulären Betrieb nach links gedreht, wird das Dampfkessel-Icon angezeigt. Durch das Drücken des Drehdecoders kann der Kessel aktiviert oder deaktiviert werden.

**7.4 Dampftemperatur**





Im Menüpunkt „Steam Temperature“ lässt sich die gewünschte Dampftemperatur einstellen. Vom Werk aus ist die Dampftemperatur auf 128 °C eingestellt. Die Temperatur lässt sich bis 132 °C erhöhen. Wir empfehlen anfangs eine geringere Dampftemperatur um sich mit dem Milchschaumen vertraut zu machen.

**7.5 Preinfusion**

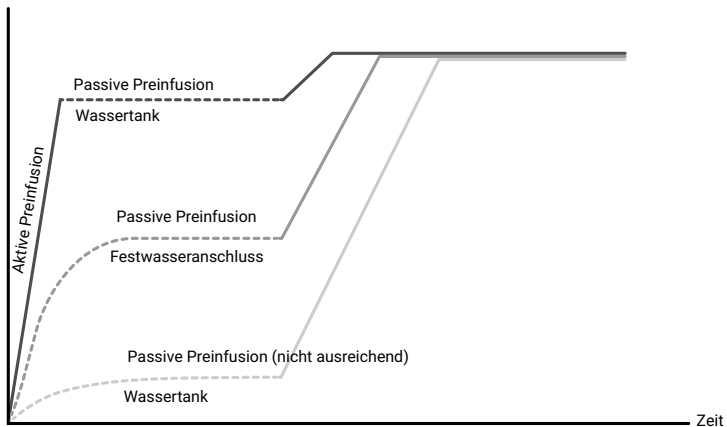
Die SYNCHRONIKA II verfügt über verschiedene Einstellungen zur Preinfusion. Im Menüpunkt „Preinfusion“ können die Werte für die Preinfusion ein- „ON“ bzw. ausgeschaltet „OFF“ und verändert werden.

Einige Röstungen (meist hellere Röstungen) neigen zu sogenanntem Channeling. Neben einer ausführlichen Vorbereitung des Mahlgutes (Mahlen, Verteilen, Tampen) ist es in solchen Fällen hilfreich eine Preinfusion zu verwenden. Dabei wird das Kaffeemehl einmal komplett befeuchtet, bevor mit hohem Druck die Extraktion fortfährt.

Für die Preinfusion gibt es unterschiedliche Möglichkeiten. Die Synchronika II verfügt über eine mechanische Preinfusionskammer, die den Druckanstieg am Anfang des Espresso bezuges geringhält. Sollte diese Preinfusion nicht ausreichend sein, so besteht die Möglichkeit die Preinfusion aktiv (mit Pumpenaktivität) und/oder passiv (ohne Pumpenaktivität) zu beeinflussen.

1. Drücken Sie den Drehdecoder zweimal kurz hintereinander, es erscheint „Brew Temperature“ auf dem Display.	 <b>Brew Temperature</b>
2. Drehen Sie den Decoder bis „Preifusion“ angezeigt wird. Durch das Drücken des Decoders gelangen Sie in das Menü.	 <b>Preifusion</b>
3. Nun können Sie sich durch das Drehen des Decoders zwischen „ON“ (Preifusion an) und „OFF“ (Preifusion aus) entscheiden. Die Wahl muss mit einem Drücken des Decoders bestätigt werden. Wird der Wert nicht bestätigt, werden die Änderungen verworfen.	 <b>PI OFF</b> <b>ACTIVE 4"</b> <b>PASSIVE 5"</b>
4. Nun beginnt der Wert der aktiven Preifusion (obere Wert) zu blinken und lässt sich innerhalb der nächsten 3 Sekunden einstellen bzw. verändern. Die Auswahl muss bestätigt werden oder wird nach 3 Sekunden verworfen.	 <b>PI ON</b> <b>ACTIVE 4"</b> <b>PASSIVE 5"</b>
5. Nun beginnt der Wert der passiven Preifusion (untere Wert) zu blinken und lässt sich innerhalb der nächsten 3 Sekunden einstellen bzw. verändern. Die Auswahl muss bestätigt werden oder wird nach 3 Sekunden verworfen. Der Menüpunkt wird automatisch verlassen.	

Druck auf Kaffeemehl



**Shortcut-Funktion:** Wird der Drehdecoder im regulären Betrieb nach rechts gedreht, erscheint das Preifusion-Icon. Durch rasches Drücken des Drehdecoders wird die Preifusion aktiviert oder deaktiviert.

### 7.5.1 Aktive Preifusion

Wir empfehlen die Verwendung der aktiven Preifusion beim Betrieb im Wassertankmodus. Zu Beginn des Kaffeebezuges baut die Pumpe für eine vordefinierte oder angepasste Zeit „Active“ Druck auf. Bevor der Pumpendruck jedoch 9 bar erreicht, unterbricht die Pumpe die Aktivität für eine weitere vordefinierte oder angepasste Zeit „Passive“ und bietet dem Wasser die Möglichkeit das Kaffeemehl komplett zu durchnässen, um im Anschluss den Bezug mit 9 bar fortzusetzen.

Beispiel: „Active“ = 4 Sekunden, „Passive“ = 6 Sekunden

Der Brühprozess beginnt mit einer Pumpenaktivität von 4 Sekunden. Für die folgenden 6 Sekunden wird das Magnetventil offengehalten, die Pumpenaktivität jedoch unterbrochen. Nach Ablauf der 6 Sekunden wird die Pumpenaktivität wieder aufgenommen und die Extraktion mit 9 bar fortgeführt.

### 7.5.2 Passive Preinfusion

Wir empfehlen die Verwendung der passiven Preinfusion beim Betrieb im Festwassermodus. Der Leitungsdruck ist ausreichend, um innerhalb einer definierten Zeit das Kaffeemehl zu durchfeuchten. Nach Ablauf der Zeit beginnt die Pumpe den gewünschten Brühdruck aufzubauen. Die aktive Preinfusion sollte dabei auf 0 Sekunden gesetzt sein.





Beispiel: „Active“ = OFF, „Passive“ = 6 Sekunden

Der Brühprozess beginnt mit dem Betätigen des Brühhebels. Der Leitungsdruck durchfeuchtet das Kaffeemehl und nach 6 Sekunden beginnt die Pumpe den Brühdruck auf 9 bar ansteigen zu lassen. Von der Nutzung der passiven Preinfusion, ohne zusätzliche aktive Preinfusion, beim Betrieb im Wassertankmodus wird abgeraten. Der Druck durch den Wassertank ist nicht ausreichend, um das Kaffeemehl vollständig zu durchnässen. Die Folge ist eine ungleichmäßige Extraktion. Der Druckverlauf variiert je nach Einstellung sehr stark. Dies kann Auswirkungen auf den Geschmack des Kaffees haben.

### 7.6 ECO-Modus

Der ECO-Modus bietet die Möglichkeit, ein automatisches Abschalten nach längerer Nichtbenutzung der Maschine einzustellen. Werkseitig ist dieser Wert auf 30 min eingestellt. Dadurch wird nach dem letzten Brühvorgang ein Countdown aktiviert, der nach Ablauf von 30 min die Heizung ausschaltet. Dieser Countdown läuft im Hintergrund automatisch ab und ist nicht sichtbar. Die Reaktivierung, der durch den Countdown abgeschalteten Maschine, erfolgt durch Drücken einer der Tasten oder durch Betätigen des Brühgruppenbedienhebels. Durch Gedrückthalten des Drehdecoders wird die Maschine direkt in den ECO-Modus versetzt. Ist das Display ausgeschaltet aber die grüne Kontrolllampe leuchtet, ist der ECO-Modus aktiviert.




Um den ECO-Modus zu programmieren, gehen Sie wie folgt vor:

<p>1. Drücken Sie den Drehdecoder zweimal kurz hintereinander, es erscheint „Brew Temperature“ auf dem Display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Drehen Sie den Decoder bis „Eco Mode“ angezeigt wird. Durch das Drücken des Decoders gelangen Sie in das Menü.</p>	 <b>Eco Mode</b>
<p>3. Nun können Sie die Programmierung in 10 min Schritten durch das Drehen des Drehdecoders vornehmen. Die einstellbare Zeit ist von „OFF“ bis 600 min möglich. Nach der letzten Interaktion die Maschine mit dem Countdown der eingestellten Zeit an und schaltet sich dann automatisch ab. Durch das Bestätigen des Drehdecoders wird der Wert gespeichert und das Menü verlassen. Wenn Sie z.B. 30 min programmiert haben, dann schaltet sich die Maschine nach eineinhalb Stunden Inaktivität ab. Neben dem Brühen unterbricht auch ein Tastendruck den Countdown.</p>	 <b>ON</b>  <b>30</b>

### 7.7 Clean-Modus „Cleaning Reminder“

Bei der SYNCHRONIKA II haben Sie die Möglichkeit, über das Menü eine Erinnerung für die nächste Brühgruppenreinigung zu programmieren. Zum Zeitpunkt der Auslieferung der Maschine ist diese auf „OFF“ gesetzt, es ist also noch keine Erinnerung programmiert.

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

<p>1. Drücken Sie den Drehdecoder zweimal kurz hintereinander, es erscheint „Brew Temperature“ auf dem Display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Drehen Sie den Decoder bis „Cleaning Reminder“ angezeigt wird. Durch das Drücken des Decoders gelangen Sie in das Menü.</p>	 <b>Cleaning Reminder</b>
<p>3. Nun können Sie die Programmierung in 10er Schritten, zwischen OFF und 200, durch das Drehen des Drehdecoders vornehmen. Die Auswahl wird durch das Drücken des Drehdecoders bestätigt. Nach einer kurzen Wartezeit wird das Menü automatisch verlassen.</p>	 <b>ON</b>




Wenn Sie z.B. 90 programmiert haben, werden Sie nach 90 Bezügen über das Display mit einem Hinweis an die Reinigung der Brühgruppe erinnert. Führen Sie diese nun durch (siehe Punkt 10.3).

Der Hinweis auf dem Display lässt sich über die Funktion „Reset Reminder“ in den Maschineneinstellungen zurücksetzen (siehe 7.8).

	<p>Wir empfehlen eine Reinigung der Brühgruppe nach ca. 90 – 140 Kaffeebezügen durchzuführen. Als Bezug einer Portion Kaffee/Espresso wird nur eine Brühvorgang über 15 Sekunden gezählt.</p>
---	---

### 7.8 Zurücksetzen der Erinnerungsfunktionen „Reset Reminder“

Um die Erinnerungsfunktionen zurückzusetzen gehen Sie bitte wie folgt vor:




<p>1. Drücken Sie den Drehdecoder zweimal kurz hintereinander, es erscheint „Brew Temperature“ auf dem Display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Drehen Sie den Decoder bis „Reset Reminder“ angezeigt wird. Durch das Drücken des Decoders gelangen Sie in das Menü.</p>	 <b>Reset Reminder</b>
<p>3. Nun können Sie durch das Drehen des Drehdecoders zwischen den Optionen „Cleaning Reminder“ (siehe 7.7) und „Filter Reminder“ (siehe 8.1) wählen. Durch das Gedrückthalten des Drehdecoders kann der ausgewählte Zähler zurückgesetzt werden. Ein erfolgreiches Rücksetzen des Reminders wird durch “---” im Display bestätigt. Die Taste kann losgelassen werden und das Menu wird automatisch verlassen.</p>	

## 8. ADVANCED USER SETTINGS

Die SYNCHRONIKA II verfügt neben den aufgeführten Basiseinstellungen über eine Reihe weiterer Einstellungen. Diese sind bei der Erstinbetriebnahme ausgeblendet und lassen sich mit dem Menüpunkt „Advanced User Settings“ einblenden.




Die Maschine kann ohne die Advanced User Settings regulär genutzt werden. Die erweiterten Einstellungen lassen sich außerdem jederzeit ein- und ausblenden. Einstellungen, die in den Advanced User Settings vorgenommen wurden, bleiben auch bei ausgeblendeten Advanced User Settings aktiviert.

Um die Advanced User Settings ein- bzw. auszublenden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

<p>1. Drücken Sie den Drehdecoder zweimal kurz hintereinander, es erscheint „Brew Temperature“ auf dem Display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Drehen Sie den Decoder bis „Advanced User Settings“ angezeigt wird. Durch das Drücken des Decoders gelangen Sie in das Menü.</p>	 <b>Advanced User Settings</b>
<p>3. Sie haben nun die Möglichkeit, zwischen „ON“ und „OFF“ zu wählen. Die Auswahl wird durch das Drücken des Drehdecoders bestätigt. Die zusätzlichen Einstellungen werden nun im Menü eingeblendet.</p>	

### 8.1 Filter Reminder

Die Erinnerung an den Filterwechsel kann in 5 Liter-Schritten von OFF bis 200 Liter festgelegt werden. Nachdem der Filter gewechselt wurde, muss die Erinnerungsfunktion zurückgesetzt werden, damit der Zähler neu beginnt und nach den festgelegten Mengen erneut an den Filterwechsel erinnert. Vergewissern Sie sich, dass „Advanced User Settings“ aktiviert ist.

<p>1. Drücken Sie den Drehdecoder zweimal kurz hintereinander, es erscheint „Brew Temperature“ auf dem Display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Drehen Sie den Decoder bis „Filter Reminder“ angezeigt wird. Durch das Drücken des Decoders gelangen Sie in das Menü.</p>	 <b>Filter Reminder</b>
<p>3. Nun können Sie die Programmierung in 5 Liter-Schritten, zwischen OFF und 200, durch das Drehen des Drehdecoders vornehmen. Die Auswahl muss mit einem Drücken des Drehdecoders bestätigt werden. Das Menü wird nach kurzer Zeit automatisch verlassen.</p>	



Der Filter Reminder lässt sich über die Funktion „Reset Reminder“ im Menü zurücksetzen (siehe 7.8).




Bitte entnehmen Sie das Wechsel-Intervall der Anleitung des genutzten Wasserfilters.




### 8.2 Timer-Einstellung „Enable Timer“

Mit der SYNCHRONIKA II kann der Benutzer zwei automatische Ein- und Ausschaltzeiten pro Wochentag (Mo-So) einstellen.

Über die Option „Enable Timer“ kann die Funktion aktiviert werden. Nur wenn diese Option aktiv ist, verwendet die Maschine die Einstellungen in „Schedule Set“ zum automatischen Ein- und Ausschalten. Wenn sie deaktiviert ist, ignoriert sie die Einstellungen in „Schedule Set“. Wenn die Funktion = „OFF“ ist, verwendet das Gerät den Zähler des Eco-Modus, wenn die Funktion = „ON“ ist, ignoriert das Gerät den Zähler des Eco-Modus.

Vergewissern Sie sich, dass „Advanced User Settings“ aktiviert ist.



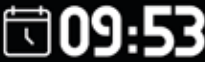
<p>1. Drücken Sie den Drehdecoder zweimal kurz hintereinander, es erscheint „Brew Temperature“ auf dem Display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Drehen Sie den Decoder bis „Schedule Set“ angezeigt wird. Durch das Drücken des Decoders gelangen Sie in das Menü.</p>	 <b>Schedule Set</b>
<p>3. Sie haben nun die Möglichkeit zwischen „ON“ und „OFF“ zu wählen und die Timer-Funktion an- bzw. ausschalten.</p>	

	<p>Möchten Sie die Timer-Funktion ausschalten, z.B. für einen Urlaub, reicht es, die „Timer Enable“-Funktion zu deaktivieren. Die Einstellungen in „Schedule Set“ bleiben gespeichert und können jederzeit wieder über die „Timer Enable“-Funktion aktiviert werden.</p>
	<p>Zur Nutzung der Timer-Funktion muss die Maschine am Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet bleiben. Bitte stellen Sie sicher, dass die Ventile geschlossen sind und sich die Maschine außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.</p>
	<p><b>Shortcut-Funktion:</b>  Wird der <b>Drehdecoder für 3 Sekunden gedrückt</b>, wechselt die Maschine in den Eco-Modus. Sobald der Decoder gedrückt wird, wird die Maschine wieder reaktiviert. Sofern Zeiten für das automatische Einschalten definiert sind, nimmt die Maschine zu eingestellter Zeit den Betrieb wieder auf.</p>

### 8.3 Zeit und Wochentags-Einstellung „Clock Set“



Unter „Clock Set“ lässt sich die aktuelle Uhrzeit zwischen 00:00 Uhr und 23.59 Uhr und der aktuelle Wochentag mit Hilfe des Drehdecoders einstellen.


Vergewissern Sie sich, dass „Advanced User Settings“ aktiviert ist.

<p>1. Drücken Sie den Drehdecoder <b>zweimal kurz hintereinander</b>, es erscheint „Brew Temperature“ auf dem Display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Drehen Sie den Decoder bis „Clock Set“ angezeigt wird. Durch das Drücken des Decoders gelangen Sie in das Menü.</p>	 <b>Clock Set</b>
<p>3. Zuerst haben Sie die Möglichkeit die Stunden mit Hilfe des Drehdecoders einzustellen. Nach dem Bestätigen durch das Drücken des Drehdecoders können die Minuten auf gleiche Art und Weise eingestellt werden. Ein weiteres Drücken ermöglicht es den Wochentag durch Drehen des Drehdecoders einzustellen. Nach dem Bestätigen des Wertes durch Drücken des Drehdecoders wird der Menüpunkt automatisch verlassen. Sofern keine Bestätigung durch den Drehdecoder erfolgt, werden die Änderungen verworfen und das Menü automatisch verlassen.</p>	

### 8.4 Einstellung Zeitplan „Schedule Set“

Vergewissern Sie sich, dass „Advanced User Settings“ aktiviert ist.



<p>1. Drücken Sie den Drehdecoder <b>zweimal kurz hintereinander</b>, es erscheint „Brew Temperature“ auf dem Display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>												
<p>2. Drehen Sie den Decoder bis „Schedule Set“ angezeigt wird. Durch das Drücken des Decoders gelangen Sie in das Menü.</p>	 <b>Schedule Set</b>												
<p>3. Wählen Sie mit Hilfe des Drehdecoders den Wochentag aus, den Sie einstellen möchten und bestätigen Sie durch ein Drücken des Drehdecoders, um die Einstellung vorzunehmen. Es können je zwei Ein- bzw. Ausschaltzeiten pro Tag definiert werden.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>MON</th> <th>ON</th> <th>OFF</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>--:--</td> <td>--:--</td> <td>--:--</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>--:--</td> <td>--:--</td> <td>--:--</td> </tr> </tbody> </table>		MON	ON	OFF	1	--:--	--:--	--:--	2	--:--	--:--	--:--
	MON	ON	OFF										
1	--:--	--:--	--:--										
2	--:--	--:--	--:--										
<p>4. Um die erste Einschaltzeit einzustellen, drücken Sie den Drehdecoder und stellen Sie anschließend durch Drehen des Drehdecoders die Stunde ein. Bestätigen durch Drücken des Drehdecoders, um danach die Minuten einzugeben. Mit einer weiteren Bestätigung durch den Drehdecoder können Sie die Stunde der Ausschaltzeit durch das Drehen des Drehdecoders definieren. Durch ein weiteres Bestätigen durchs Drücken des Drehdecoders können die Minuten der Ausschaltzeit bestimmt werden. Ein weiteres Bestätigen durch den Drehdecoder, lässt Sie die Stunde der zweiten Einschaltzeit eingeben. Weiteres wie zuvor beschrieben.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>MON</th> <th>ON</th> <th>OFF</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td></td> <td>07:00</td> <td>11:30</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td>17:30</td> <td>--:--</td> </tr> </tbody> </table>		MON	ON	OFF	1		07:00	11:30	2		17:30	--:--
	MON	ON	OFF										
1		07:00	11:30										
2		17:30	--:--										
<p>5. Sobald keine weiteren Einstellungen vorgenommen werden, wird das Menü nach 5 Sekunden verlassen.</p>													

	<p>Es muss nicht jeder Ein- bzw. Ausschaltzeit ein Wert zugewiesen sein. Möchten Sie eine Eingabe löschen, stellen Sie den entsprechenden Wert auf „--:--“.</p> <p>Um die Timer-Funktion nutzen zu können müssen Datum und Zeit eingestellt und „Timer Enable“ auf „ON“ gestellt sein.</p>
--	--


### 8.5 Wechsel °C und °F „Temperature Unit“

Über das Display haben Sie die Möglichkeit einzustellen, ob die Temperaturen in °C oder in °F angezeigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass „Advanced User Settings“ aktiviert ist.

<p>1. Drücken Sie den Drehdecoder <b>zweimal kurz hintereinander</b>, es erscheint „Brew Temperature“ auf dem Display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Drehen Sie den Decoder bis „Temperature Unit“ angezeigt wird. Durch das Drücken des Decoders gelangen Sie in das Menü.</p>	 <b>Temperature Unit</b>





<p>3. Nun können Sie durch das Drehen des Drehdecoders zwischen C für Celsius und F für Fahrenheit wechseln. Durch das Drücken des Drehdecoders bestätigen Sie die Auswahl.</p>	
---	---

### 8.6 Anpassung des Offsets „Offset Correction“

Die SYNCHRONIKA II wird mit einer Software ausgeliefert, die auf das optimale Zubereiten von Kaffeegetränken ausgerichtet ist. Durch äußere Umstände kann es zu leichten Abweichungen zwischen Temperaturmesspunkt in der Maschine und der ausgegebenen Temperatur kommen. In diesem Fall haben Sie die Möglichkeit mit Hilfe des Offset-Wertes leichte Anpassungen am Offset (Temperatursensor zu Brühtemperatur) vornehmen. Der Standardwert beträgt 2° C.

Vergewissern Sie sich, dass „Advanced User Settings“ aktiviert ist.

<p>1. Drücken Sie den Drehdecoder <b>zweimal kurz hintereinander</b>, es erscheint „Brew Temperature“ auf dem Display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. DrüDrehen Sie den Decoder bis „Coffee Offset Correction“ angezeigt wird. Durch das Drücken des Decoders gelangen Sie in das Menü.</p>	 <b>Coffee Offset Correction</b>
<p>3. Der Offsetwert kann nun in 1er-Schritten zwischen -10 und +10 angepasst werden. Die Auswahl wird durch Drücken des Drehdecoders bestätigt.</p>	


## 9. BETRIEB DER MASCHINE

### 9.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

#### **Vorbereitung einer Maschine im Wassertank- bzw. Festwasserbetrieb**

1. Im Wassertankbetrieb: Wassertank befüllen bzw. überprüfen, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist. Im Festwasseranschlussbetrieb: Achten Sie darauf, dass immer Wasserdruck, jedoch nicht mehr als 2 bar, in der Leitung ist.
2. Schalten Sie jetzt die Maschine ein, die grüne Kontrolllampe leuchtet.
3. Die Aufheizzeit für einen Espresso beträgt etwa 6:30 Min und die Aufheizzeit zum Dampfen etwa 15:00 Min.
4. Die SYNCHRONIKA II ist aufgeheizt, sobald die gewünschte, voreingestellte Temperatur auf dem PID-Display erscheint.

	<p>Der Filterträger sollte am besten in der Brühgruppe eingespannt bleiben, damit er immer warm bleibt.</p> <p>Sie sollten bei eingespannten Siebträger einen Flush durchführen, um ihn zu erwärmen. Danach sollte der Siebträger getrocknet werden, um Wassertropfen zu vermeiden.</p>
---	---

## 9.2 Manuelle Einstellung des Pumpendrucks



### Wichtig

Über eine Stellschraube auf der Unterseite der Maschine kann bei Bedarf der Brühdruck der Maschine manuell eingestellt bzw. verändert werden. **Diese Einstellung darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.**

## 9.3 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 (Als Richtlinie zur Füllmenge dient die Markierung im Sieb).

Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem Tamper gleichmäßig fest. 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 Dauer des Espressobezuges in Sekunden an. In der Regel dauert ein Bezug ca. 23 – 25 Sekunden. Durch die Verwendung der Preinfusion kann die Bezugszeit variieren. Die Füllmenge eines einfachen Espresso liegt bei 25 – 30 ml. Ist die gewünschte Menge in der Tasse erreicht, stellen Sie den Brühgruppenbedienhebel wieder auf die Ausgangstellung.

Aus der unteren Öffnung des Brühgruppenzylinders entladen sich Restdruck/Restwasser in die Wasser-auffangschale.

Nach Beendigung des Brühvorgangs zeigt das Pumpendruckmanometer evtl. noch einen gewissen Restdruck an. Bei erneuter Kaffeezubereitung können Sie den Druckaufbau wieder verfolgen.



### Verletzungsgefahr!

Wird der Brühgruppenbedienhebel nach der Kaffeezubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen bei Herausnahme des Filterträgers aus der Kaffeebrühgruppe Heißwasser und Kaffeesud. Dies kann zu Verletzungen führen.



**Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenem Kaffee möglich.** Hierzu sollten Sie eine Profi-Mühle verwenden. In unserem Sortiment finden Sie einige professionelle Mühlen in kompakter Form.

Zum Anpressen des Kaffeemeisls empfehlen wir einen passgenauen Edelstahl-Tamper mit 58,4 mm Durchmesser

## 9.4 Heißwasserentnahme

Der Dampfkessel muss aktiviert und die Dampftemperatur erreicht sein (siehe 7.3).

Halten Sie ein geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr. Jetzt können Sie nahezu kochendes Wasser (z. B. für Tee) entnehmen, in dem Sie das Heißwasserventil öffnen. Wenn Sie eine größere Menge entnehmen möchten, empfiehlt es sich, die Maschine auszuschalten, da so kein kaltes Wasser nachgepumpt wird. Nach der Entnahme schließen Sie das Ventil wieder. Der Kessel wird bei eingeschalteter Maschine automatisch wieder mit Frischwasser befüllt.



### Verletzungsgefahr!

Bitte stellen Sie sicher, dass sich die Spitze des Heißwasserrohrs bei Bezug immer vollständig in einem Gefäß befindet, um Verletzungen zu vermeiden.

**Wichtig**

Positionieren Sie bei Nichtgebrauch die Heißwasserlanze über der Wasserauffangschale, um Wasserschäden zu vermeiden, sollte das Heißwasserventil nicht korrekt geschlossen worden sein.

**9.5 Dampfentnahme**

Der Dampfkessel muss aktiviert und die Dampftemperatur erreicht sein (siehe 7.3).

Die SYNCHRONIKA II ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Sie ist eine professionelle Espressomaschine in kompakter Form und hat ein enormes Dampfvolumen. Dies bedeutet, dass Sie innerhalb weniger Sekunden Milchschaum zubereiten können.

**Wichtig**

Dampfventil für ca. 3 Sekunden öffnen, damit das Kondenswasser entfernt wird und keine Milch in den Kessel gezogen wird.

1. Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit eintauchen.
2. Dampfventil wieder öffnen.
3. Flüssigkeit erwärmen und/oder aufschäumen.
4. Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.
5. Wischen Sie anhaftende Milchrückstände mit einem weichen Mikrofasertuch ab.

**Verletzungsgefahr!**

Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit halten, damit es nicht zu Spritzern kommt.

**Wichtig**

Dampfdüse und Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsreste sofort beseitigt werden und nicht verhärten.

**Verletzungsgefahr!**

Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden.

**10. REINIGUNG UND PFLEGE DER MASCHINE**

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




**Vorsicht!**

Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Die grüne Kontrolllampe leuchtet nicht), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Tauchen Sie die Maschine zur Reinigung niemals unter Wasser. Bei unsachgemäßer Reinigung besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.

**10.1 Tägliche Reinigung**


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

	Bitte entfernen Sie zur effektiven Reinigung das Sieb aus dem Filterträger und reinigen Sie dieses separat.
	Bitte beachten Sie, dass Filterträger, Auffangschale Wassertank und Tamper nicht für die Spülmaschine geeignet sind.
	Bitte reinigen Sie die Wasserauffangschale und das Tropfblech der Wasserauffangschale vorsichtig. Die Kanten können, obwohl entgratet, bei zu festem Druck oder zu schnellem Darüberwischen zu Verletzungen führen.
	Bei Bauteilen wie dem Siebträger können sich durch den Gebrauch mit der Zeit Abnutzungsspuren zeigen.

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

### 10.2 Reinigung je nach Erfordernis:

- Reinigen Sie Dampf- und Heisswasserventil nach jedem Gebrauch.
- Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.
- Erneuern Sie das Kesselwasser, je nach Gebrauch, alle 1 - 2 Wochen. Hierzu entnehmen Sie das Wasser über das Heißwasserrohr und über die Brühgruppe.

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

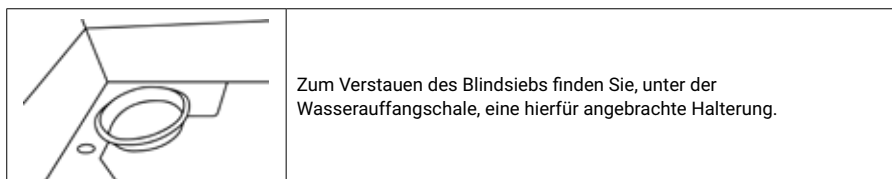
Entleeren Sie die Wasserauffangschale rechtzeitig. Warten Sie nicht, bis diese randvoll ist.



### 10.3 Reinigung der Brühgruppe


Gruppenreiniger in Pulverform erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler. Es dient zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe. Eine Gruppenreinigung sollte etwa alle 90 - 140 Tassen durchgeführt werden.

Die Reinigung erfolgt mittels dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

1. Heizen Sie die Maschine auf.
2. Reinigen Sie die Brühgruppendichtung und das Duschensieb mit der mitgelieferten Bürste.
3. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
4. Befüllen Sie das Blindsieb mit 3 - 5g des Gruppenreinigungspulvers.
5. Setzen Sie den Filterträger in die Brühgruppe ein.
6. Betätigen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
7. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühgruppen-Bedienhebel in Halbstellung (45°) bringen.
8. Nach ca. 20 Sekunden den Hebel ganz nach unten drücken, so werden aus dem Zylinder unter der Brühgruppe das gelöste Fett bzw. die gelösten Öle abgelassen.
9. Wiederholen Sie die Punkte 5-7 mehrmals, bis aus dem Zylinder der Brühgruppe wieder klares Wasser ausläuft.
10. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, anschließend wieder einsetzen.
11. Betätigen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel für ca. 40 Sekunden, dann wieder ganz nach unten drücken.
12. Spülen Sie den Filterträger erneut ab und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.
13. Tauschen Sie das Blindsieb wieder gegen das Kaffeesieb aus.




	<p>Sollten Sie den Reinigungsmodus eingestellt haben, erlischt nach dem Reset (siehe Kapitel 7.9) das Symbol für den Cleaning Reminder auf dem Display. Der Counter beginnt bis zum nächsten Hinweis zur Brühgruppenreinigung zu zählen.</p>
	<p>Bei zu häufigem Rückspülen mit einem fettlösenden Mittel kommt es auch zur Entfettung der Achse und der Dichtung des Brühgruppenbedienhebels. Die Folge ist ein Quietschen der Brühgruppe und ein erhöhter Verschleiß. Das Quietschen wird nach längerer Benutzung durch das Kaffeefett gelöst. Es wird aber empfohlen hin und wieder mit dem Blindsieb ohne fettlösendes Mittel rückzuspülen, somit werden Kaffeereste gelöst und setzen sich nicht in der Brühgruppe fest.</p>

	<p><b>Vorsicht!</b> Während der Reinigung mit dem Blindsieb kann es zu heißen Wasserspritzern kommen.</p>
---	---

Entleeren Sie die Wasserauffangschale rechtzeitig, falls kein Abfluss montiert ist. Warten Sie nicht bis diese randvoll ist.




#### 10.4 Pflege und Instandhaltung










	<p><b>Vorsicht!</b> Stellen Sie sicher, dass die Maschine während der Wartung und beim Ersetzen von Einzelteilen vom Stromnetz getrennt ist.</p>
---	--

#### 10.5 Austausch der Gruppendichtung

- Maschine ausschalten (die grüne Kontrolllampe leuchtet nicht mehr) und den Netzstecker ziehen
- Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

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

<p>1. Brühgruppe zu Beginn, von unten</p> 	<p>2. Flachschraubenzieher wird am Duschensieb angesetzt, um dieses samt Dichtung auszuhebeln</p> 	<p>3. Duschensieb und Dichtung sind jetzt fast herausgehoben</p> 
---	---	--

<p>4. Duschsieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen</p> 	<p>5. Jetzt die neuen Teile vorbereiten (die abgefastete Seite der Gruppendichtung nach oben zur Brühgruppe)</p> 	<p>6. Gruppe mit Bürste reinigen. Duschsieb fest in die Dichtung einpassen</p> 
<p>7. Mit der Hand das Duschsieb inklusive Dichtung einsetzen</p> 	<p>8. Filterträger ohne Sieb nehmen</p> 	<p>9. Die Einhebelung zur richtigen Befestigung beginnt</p> 
<p>10. So lange hebeln bis Duschsieb 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 in Kapitel 9.1 dieser Bedienungsanleitung beschrieben, in Betrieb nehmen.

### Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

Die Löcher der Dampfdüse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.

Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.

Die Düse anschließend wieder anschrauben.





#### Wichtig!

Verlieren Sie nicht die kleine Dichtung zwischen Dampfdüse und Gewinde!


## 11. TRANSPORT UND LAGERUNG

### 11.1 Verpackung


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

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

### 11.2 Transport

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät ausschließlich aufrecht, wenn möglich auf Palette, transportieren.</li> <li>• Gerät in Verpackung nicht kippen oder auf den Kopf stellen.</li> <li>• Maximal drei Verpackungseinheiten übereinander stapeln.</li> <li>• Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.</li> <li>• Setzen Sie die Maschine keinem ungünstigen Wetter aus (Frost, Schnee, Regen)</li> </ul>
---	--

### 11.3 Lagerung

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern.</li> <li>• Höchstens drei Verpackungseinheiten übereinander lagern.</li> <li>• Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.</li> <li>• Maschine nur mit vollständig entleertem Kessel lagern.</li> <li>• Nicht bei Minustemperaturen lagern.</li> </ul>
---	--

## 12. ENTSORGUNG



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2012/19/EU und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) registriert.

## 13. CE KONFORMITÄT



Konformität

Folgenden EU-Richtlinien entsprechen:

- Niederspannungsrichtlinie: **2014/35/EU**
- Richtlinie über die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC): **2014/30/EU**
- Druckgeräte richtlinie (PED): **2014/68/EU**
- Richtlinie über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (ROHS): **2011/65/EU**
- Richtlinie **2012/19/EU** über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE Reg.-Nr.: DE69510123)
- Ökodesign-Richtlinie **2009/125/EG (ENER 25)**

Weiterhin wurden folgende Verordnungen eingehalten:

- Verordnung (EG) Nr. **1907/2006/EU** über die Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien (REACH).
- Verordnung (EG) Nr. **1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.


- Verordnung (EU) Nr. **10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung (EG) Nr. **2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Zur Einhaltung der Konformität wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:



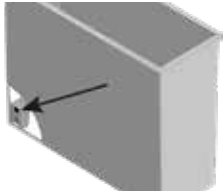
- **EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019**
- **EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021**
- **EN 55014-1:2017 + A11:2020**
- **EN IEC 55014-2:2021**
- **EN 62233:2008**
- **EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021**
- **EN 61000-3-3:2013 + A1:2019**

**Hinweis:** Bei nicht mit uns abgestimmten Veränderungen an den genannten Geräten, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

#### 14. PROBLEMBEHANDLUNG

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Displayanzeige: 	Der Espressoessel muss befüllt werden	Folgen Sie den Hinweisen zur Erstinbetriebnahme in Kapitel 5.1 und 5.2
Erstinbetriebnahme mit Wassertank: Pumpengeräusch - die Kessel werden nicht befüllt	Das System ist komplett trocken, die Pumpe kann das Wasser nicht fördern.	Schließen Sie die Maschine zur Erstbefüllung an das Festwasser an (siehe 4.3.1), um die Kessel mit dem Leitungsdruck zu befüllen. Beachten Sie im Besonderen die Einstellungen des 3 Wegeventils an der Unterseite der Maschine. Hinweise dazu finden Sie unter 4.3.2 und 4.3.3
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen
	Brühdruk zu gering	Kaffeemehl nur leicht anpressen, Brühdruk erhöhen
	Zuviel Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden (Als Richtlinie dient die Markierung oder Angabe im Sieb)
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)
Wenig "Körper"	Mahlung zu grob	Mahlung feiner stellen
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden (Als Richtlinie dient die Markierung im Sieb)
	Duschsieb verschmutzt	Duschplatte reinigen



Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Der Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruck reduzieren
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden (Als Richtlinie dient die Markierung im Sieb)
	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
	Gruppendichtung verschlissen	Gruppendichtung und Duschensieb, wie unter 10.3 beschrieben, tauschen
Die Maschine schaltet sich trotz programmiertem Timer nicht automatisch an	Die Batterie auf der Platine ist leer	Die Timerfunktionen können nicht genutzt werden und sollten ausgeschaltet „OFF“ werden. Lassen Sie die Batterie beim nächsten Service des Gerätes tauschen
Displayanzeige: 	Die Erinnerungsfunktion für die Brühgruppenreinigung ist programmiert	Reinigen Sie die Brühgruppe wie unter 10.2 beschrieben
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf	Displayanzeige: 	Den Wassertank auffüllen
	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank richtig einsetzen. Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt muss zum Benutzer zeigen.) Der Schwimmer selbst muss mit dem <b>Magnetpunkt nach oben</b> eingesetzt sein 
	Die Wasserfilterkartusche ist trocken	Filterkartusche ausreichend wässern. Gehen Sie hierzu laut Anleitung des Filters vor

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf	Festwasserbetrieb, aber Menüeinstellung „Tank Mode“ = „ON“ (=Wassertankstellung). Maschine zieht kein Wasser aus der Leitung	Stellen Sie im Menü den „Tank Mode“ auf „OFF“ (=Festwasserstellung)
Maschine stoppt den Betrieb nicht und zieht Luft.	Wassertank ist leer und Maschine im Wassertankbetrieb, aber im Menü steht der „Tank Modus“ auf „OFF“ (= Festwasserstellung)	Stellen Sie im Menü den „Tank Modus“ auf „ON“ für den Wassertankbetrieb
Unerwartetes Verhalten der Maschine.	Maschinenwerte wurden verändert	Schalten Sie die Maschine aus. Heben Sie den Bezugshebel an. Halten Sie den Drehdecoder gedrückt und Schalten Sie die Maschine wieder ein, <b>um einen Reset durchzuführen</b> . Schalten Sie anschließend die Maschine aus, legen Sie den Brühhebel wieder nach unten um und schalten Sie die Maschine wieder regulär ein. Verfahren Sie nun wie bei der Erstinbetriebnahme (Kapitel 5 ff)



**Wenn Sie Hilfe benötigen, kontaktieren Sie bitte Ihren Fachhändler!**

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

... **eine Gruppenreinigung durchzuführen** (genaue Anleitung in Kapitel 10.2). Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

... **den Kessel zu entleeren**. Schalten Sie die betriebsbereite Maschine aus (die grüne Kontrolllampe leuchtet nicht mehr). Stellen Sie einen großen Behälter unter das Heißwasserrohr und 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. Die Wiederinbetriebnahme ist genauso wie die Erstinbetriebnahme 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 den Dampfahh aufdrehen. 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 Dampfhahn wieder schließen.



Milch nicht heißer als 65°C schäumen.  
Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.

- **Ein kleiner Ratschlag:** Wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug aufklopfen und im Anschluss schwenken, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakt wird.
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden. Wischen Sie die Dampfpflanze mit einem leicht feuchten Tuch ab, um Verunreinigung durch Milch vorzubeugen und eine hygienisch unbedenkliche Maschine zu nutzen.

**15. EMPFOHLENES ZUBEHÖR**

Blindsieb zur Gruppenreinigung (im Lieferumfang enthalten)

- Reinigungsmittel zur Gruppenreinigung mit Blindsieb
- Entkalkungspulver zur regelmäßigen, vorbeugenden Entkalkung Ihrer Maschine

Die Voraussetzung für ein perfektes Kaffee-Ergebnis ist, außer dem richtigen Kaffee eine gute Espressomaschine und eine Mühle. Mit unseren professionellen Mühlen und dem geeigneten Zubehör komplettieren Sie Ihre Espressomaschine zu einem perfekten Set.



		
<p>S-Automatik 64</p>	<p>Tamperstation</p>	<p>Tamperpad mit Tamper</p>
		
<p>Milchkännchen</p>		<p>Sudschublade</p>

## 1. INCLUDED IN DELIVERY

1 portafilter 1 spout	1 drip grid
1 portafilter 2 spouts	1 metal hose 1/8" 3/8"
1 filter 1 cup	1 drainage container
1 filter 2 cups	1 cleaning brush
1 blind filter	1 user manual
1 tamper	

## 2. GENERAL ADVICE

### 2.1 General safety notes



  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine.</li> <li>• The installation of the machine should be carried out by authorised specialists according to the instructions in chapter 4.</li> <li>• Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.</li> <li>• Make sure the machine is disconnected from the power supply during service and when replacing parts.</li> <li>• Do not roll or bend the power cord.</li> <li>• <b>If the supply cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons, in order to avoid a hazard.</b></li> <li>• Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.</li> <li>• <b>Place the machine on an even and stable surface. Only use the machine on a water resistant surface.</b></li> <li>• Never place the machine on hot surfaces.</li> <li>• Do not place the machine in a cabinet when in use.</li> <li>• Never submerge the machine in water; do not operate the machine with wet hands.</li> <li>• Make sure that no liquid gets on the power plug of the machine or on the socket.</li> <li>• The machine should only be used by experienced adult persons.</li> <li>• The machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.</li> <li>• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.</li> <li>• Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision</li> <li>• Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors.</li> <li>• Keep the packing out of reach of children.</li> <li>• Only use original spare parts.</li> <li>• Water tank machines or machines in water tank use: Do not operate the machine with carbonated water, but with soft, potable water.</li> <li>• Do not operate the machine without water.</li> <li>• Please note that the surface of the machine, in particular the brew group and the steam wand, become hot during operation and are still hot after operation. There is a risk of injury.</li> </ul>
--	--

If you have any further questions or require any further information, please contact your specialised dealer before starting up the coffee grinder.

Our machines comply with the relevant safety regulations.

Any repairs or changes of components must be carried out by an authorised specialty dealer. In case of non-observance the manufacturer does not assume liability and is not liable to recourse.


See page 1 for your specialised dealer's contact details. Authorized service points, also outside Europe, can be found in the dealer search on our website: [www.ecm.de](http://www.ecm.de).

	<p><b>Important</b></p> <p>To protect your machine from limescale damage, only use water that's not too hard, with a hardness level of up to 4° dH.</p> <p>A calcified machine should only be descaled by a qualified technician in our authorized dealer as it may require partial disassembly of the boiler and tubing to prevent clogging of the entire system by limescale residues.</p> <p>Delaying descaling can result in significant damage to the machine.</p>
	<p>You can also use a water filter cartridge (item no. 89445.K) in the water tank (under the water tank lid) to help reduce limescale in the water and protect your espresso machine from limescale.</p>

## 2.2 Proper use

The SYNCHRONIKA II is designed to be used for coffee preparation, dispensing hot water, and steaming. The machine is not intended for commercial use.

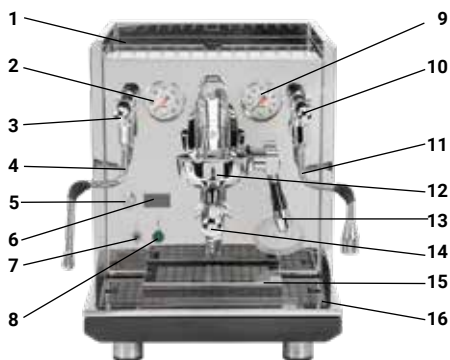
Any use for other purposes than for the above-mentioned will void the warranty. The manufacturer do not assume any liability or responsibility for damages resulting from improper use.

	<p>This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• staff kitchen areas in shops, offices and other working environments</li> <li>• workshops</li> <li>• by clients in hotels, motels and other residential type environments</li> <li>• bed and breakfast type environments</li> </ul>
---	--

## 3. MACHINE DESCRIPTION

### 3.1 Machine parts

#### SYNCHRONIKA II



1. Cup warming tray with water tank lid. Underneath water tank with water filter adapter for holding a water filter cartridge.
2. Boiler pressure gauge
3. Steam valve
4. Steam wand
5. Decoder
6. Display
7. On/off switch
8. Control lamp on/off (green)
9. Pump pressure gauge
10. Hot water valve
11. Hot water wand
12. Brew group
13. Brew lever
14. Portafilter
15. Drip grid
16. Drip tray

**Caution!**

Risk of injury: The following parts are hot or may become hot:

- area around the valves
- steam and hot water wands
- brew group
- portafilter
- body (upper part and side frames)

**3.2 Technical data**

<b>Voltages:</b>	EU: 230 V UK: 230 V NZ: 230 V AU: 230 V US: 115V JP: 100 V	<b>Frequency:</b>	EU: 50 Hz UK: 50 Hz NZ: 50 Hz AU: 50 Hz US: 60 Hz JP: 50/60Hz
<b>Power:</b>	1.600 W		
<b>Water tank:</b>	approx. 2.8 l		
<b>Measurements:</b>	B x T x H / 335 mm x 490 mm x 410 mm		
<b>Measurements with portafilter:</b>	B x T x H / 335 mm x 585 mm x 410 mm		
<b>Weight:</b>	31 kg		

**4. MACHINE INSTALLATION**

The installation must be carried out exclusively by a qualified specialist in compliance with valid laws and according to the local regulations, technical requirements, and standards.




**4.1 Preparation for installation**

- Place the machine on an even and stable surface.
- **Make sure that the machine is on a water-resistant surface in case of water spillage or leakage.**
- Never place the machine on hot surfaces.

**4.2 Electrical connection**






- **Make sure the local voltage matches the information on the machine's front panel.**
- Make sure that you use the correct power plug for your country.
- **Only plug the machine into a grounded socket and do not leave it unattended.**
- Do not roll or bend the power cord.
- Do not use an extension cord / do not use a multiple socket.


### 4.3 Water supply connection

	<p><b>Important</b> Ensure that the fixed water connection of your machine is connected to a potable water supply having an operating pressure at least 100 kPa (1 bar) and does not exceed 200 kPa (2 bar). We recommend <b>using a pressure regulator and a shut-off valve</b> in case the operating pressure exceeds 200 kPa (2 bar) or frequently fluctuates. The shut-off valve should be easily accessible, so that the water flow may be stopped at any time. <b>Make sure that the shut-off valve is closed or turned off when the machine is not in use</b> to prevent any possible water leakage.</p>
	<p>The machine is delivered in the water tank mode by default.</p>
	<p><b>Caution!</b> High water pressure can result in damages to property and machine. Please make sure the water pressure does not exceed 200 kPa (2 bar).</p>

#### 4.3.1 Fixed water connection and tank mode on/off

To change the type of water connection, please follow these steps:

<p>1. Quickly press the rotary decoder twice, and "Brew Temperature" will appear on the display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Turn the decoder until "Advanced User Settings" is displayed. Press the decoder to the enter menu.</p>	 <b>Advanced User Settings</b>
<p>3. You now have the option to choose between "ON" and "OFF". The selection will be confirmed after 5 seconds. Additional settings will now be displayed in the menu.</p>	 <b>ON</b>
<p>4. Keep turning the decoder until "Tank Mode" appears on the display. Press the decoder to access the menu.</p>	 <b>Tank Mode</b>
<p>5. You can now turning the decoder to select between "ON" (tank mode) and "OFF" (fixed water connection). Confirm your choice by pressing the decoder. The menu will exit automatically after a short period.</p>	 <b>ON</b>

	<p>Please follow all the step described in chapter 4.3 to switch the water supply.</p>
---	--

#### 4.3.2 Machine in operation with direct water connection

Connect the water supply hose to the water connection nozzle located underneath the machine and securely tighten it (see Figure 1).

**Always use the hose provided with the machine to connect it to the water supply network**, even if there is an existing old hose. When operating the machine with a fixed water connection, turn the rotary valve under the machine in the direction opposite to the water connections nozzle (see image 1). The water connection

nozzle is located in the rear area of the base plate (see figure 1). Additionally, in the menu, set the "Tank Mode" Option to "OFF" (see figure 2) to deactivate the water tank operation and switch the espresso machine's electronics to fixed water operation. **Please follow points 4.3.1 and 9.1 for this. Before use, make sure that the shut-off valve at your water connection is open during machine operation and closed when not in use.**

Figure 1 (rear view)

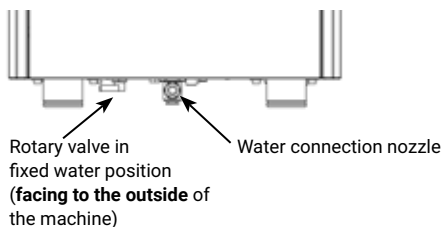


Figure 2

**Important!**

- **Make sure to install a shut-off valve on the fixed water pipe that can be closed after operation and opened before switching on. A suitable shut-off valve can be obtained from your specialist dealer.**
- **If you haven't programmed automatic on/off times for your machine (see chapters 8.2 - 8.6), make sure to close the shut-off valve at the end of the machine's operation, switch off the machine and unplug it after each use.**
- If you are not going to use the machine for a long time, we recommend emptying the machine. To do this, let the machine heat up, then switch it off and remove the water via the brew group and the hot water wand. Make sure that the water supply is disconnected.
- To refill, follow the initial set up (see chapter 5).

The residual water is disposed of by the user by regularly emptying the water drip tray.

**4.3.3 Machine in operation with water tank**

The machine is delivered in the water tank mode by default.

When operating the machine with the water tank, turn the control valve in the direction of the water connection nozzle (see figure 3). Additionally, in the menu, set the "Tank Mode" option to "ON" (see figure 4).

Figure 3 (rear view)

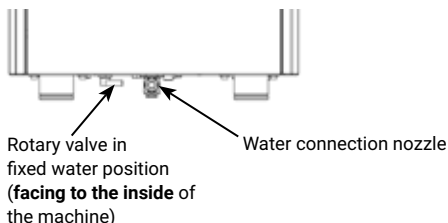



Figure 3






	<p><b>Important!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>If you haven't programmed automatic on/off times for your machine (see chapters 8.2 - 8.6), make sure to close the shut-off valve at the end of the machine's operation, switch off the machine and unplug it after each use.</b></li> <li>• If you are not going to use the machine for a long time, we recommend emptying the machine. To do this, let the machine heat up, then switch it off and remove the water via the brew group and the hot water wand. Make sure that the water supply is disconnected. To refill, follow the initial set up(see chapter 5).</li> </ul>
---	--

The residual water is disposed of by the user by regularly emptying the water drip tray.

## 5. FIRST USE

**Read the instruction manual carefully prior to operating the machine.**

	<p>Prior to starting the machine, check if:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• the machine is switched off. (green control lamp is not lit)</li> <li>• the power cord is disconnected</li> <li>• the drip tray is correctly inserted.</li> <li>• the steam and hot water valves are closed.</li> <li>• <b>the machine is placed on a water-resistant surface.</b></li> </ul>
---	--

Now you can start up your machine:





### 5.1 Machine in use with water tank




1. Open the cup warming tray. Remove the water tank and rinse it thoroughly.
2. Fill the water tank, place it back into the water tank guides and close the cup warming tray
3. Plug the machine into the electrical outlet and switch the machine on using the toggle switch (the green control lamp lights up). The machine is now switched on. The display shows „Fill“.

#### Fill mode "Fill"

Place a small container (e.g. a milk jug) under the brew group. Lift the brew lever up and the pump will start to fill the brew boiler. Rinse the machine for **at least 30 seconds** until water flows out of the brew group. When you move the brew lever down "Fill" message should have disappeared from the display.

4. After filling the brew boiler, the steam boiler is automatically filled with fresh water.
5. The initial filling requires a significant amount of water. If the freshwater level in the tank drops below a certain point, the machine will shut off electrically. In this case, you need to refill with fresh water.
6. As soon as the filling of the steam boiler is finished, you no longer hear any pump noise.
7. The machine first starts to heat up the coffee boiler and the brew group and then the steam boiler.
8. As soon as the desired brewing group temperature has been reached, the machine is ready for operation.
9. Place the cups on the cup tray so that they are always preheated.

	<b>For Fill mode, raise the brewing lever for at least 30 seconds.</b>
	<b>Caution!</b> <b>The brew group becomes hot after approx. 6-7 minutes! Risk of injury!</b>
	<b>Ensure that the machine is placed on a level stable, and water resistance surface.</b>
	<b>If the first filling does not work, connect the machine to the fixed water supply (see chapter 5.2). After the first filling, you can switch the machine back to the water tank and continue to operate the machine with it. Follow the instructions in chapter 9.1.</b>

	<b>Rinse the machine with 2 - 3 water tank fillings before making the first coffee. To do this, allow the water run out of the brew group and the hot water pipe. More hot water can be drawn when the machine is switched off (see chapter 9.4).</b>
	The SYNCHRONIKA II has safety feature that prevents the boiler from overflowing. It may happen that the machine does not heat up during initial set-up or when a large amount of water is dispensed through the hot water valve. In this case, please switch the machine off briefly and then on again.
	<b>Please note that the portafilter, drip tray, cup tray, water tank and tamper are not suitable for the dishwasher.</b>



## 5.2 Machine in use with direct water connection






1. Connect the metal hose.
2. Set the water connection to operate with a fixed water connection (see chapter 4.3.1 and 4.3.2).
3. Plug the machine into the power outlet and switch the machine on using the toggle switch (the green control lamp lights up). The machine is now switched on and the display shows "Fill".

### Fill mode "Fill"

Place a small container (e.g. a milk jug) under the brew group. Move the brew lever up and the pump will start to fill the brew boiler. Rinse the machine for **at least 30 seconds** until water comes out of the brew group. When you move the brew lever down, "Fill" should have disappeared from the display.

4. After the brew boiler has been filled, the steam boiler is automatically filled with fresh water.
5. As soon as the filling of the steam boiler is finished, you no longer hear any pump noise.
6. The machine first starts to heat up the coffee boiler and the brew group and then the steam boiler.
7. As soon as the desired brewing group temperature has been reached, the machine is ready for operation.
8. Place the cups on the cup tray so that they are always preheated.








	<b>For Fill mode, raise the brew lever for at least 30 seconds.</b>
	<b>Caution!</b> <b>The brew group becomes hot after approx. 6-7 minutes! Risk of injury!</b>

	<b>Ensure that the machine is placed on a level stable, and water resistance surface.</b>
	<b>Before preparing the first coffee, please rinse the machine by extracting about 5-8 l from the brew group and the hot water wand. When the machine is switched off, more hot water can be dispensed (see 9.4).</b>
	The SYNCHRONIKA II has a safety feature that prevents overflowing of the boiler. It may occur that the machine does not heat up during the initial setup or when a large amount of water has been dispensed through the hot water valve. In this case, please briefly turn the machine off and then on again.
	<b>Always ensure that when the machine is not in use, the brew lever is turned down and there is a shut-off valve to be able to cut off the water supply at any time.</b>
	<b>Please note that the portafilter, drip tray, cup tray, water tank and tamper are not suitable for the dishwasher.</b>




## 6. MENU OVERVIEW





Double-click on the decoder to access the menu.

### 6.1 Basic Settings

 <p><b>Brew Temperature</b></p>	Menu: "Brew Temperature" to set the brewing temperature (chapter 7.2).
 <p><b>Steam Enable</b></p>	Menu: "Steam Enable" to switch the steam boiler off or on (chapter 7.3).
 <p><b>Preinfusion</b></p>	Menu: "Preinfusion" to switch preinfusion off or on and to enter the active and passive preinfusion times (chapter 7.5 ff).
 <p><b>Eco Mode</b></p>	Menu: "Cleaning Reminder" to remind for cleaning the brew group (chapter 7.6).
 <p><b>Cleaning Reminder</b></p>	Menu: "Reset Reminder" to reset the reminder functions: "Cleaning Reminder" and "Filter Reminder"(chapter 7.7).
 <p><b>Reset Reminder</b></p>	Menu: "Reset Reminder" to reset the reminder functions: "Cleaning Reminder" and "Filter Reminder"(chapter 7.8).
 <p><b>Advanced User Settings</b></p>	Menu: "Advanced User Settings" for advanced, optional settings (chapter 8 ff).








### 6.2 Advanced User Settings






 <p><b>Filter Reminder</b></p>	Menu: "Filter Reminder" to remind to change the filter (chapter 8.1).
 <p><b>Timer Enable</b></p>	Menu: "Timer Enable" to enable the input of machine on and off times (chapter 8.2).
 <p><b>Clock Set</b></p>	Menu: "Clock Set" for time setting (chapter 8.3).

 <p>Schedule Set</p>	Menu: "Schedule Set" to set switch-on and switch-off times of the machine (chapter 8.4).
 <p>Tank Mode</p>	Menu: "Tank Mode" to switch the water tank mode on or off for fixed water mode (chapter 4.3.1).
 <p>Temperature Unit</p>	Menu: "Temperature Unit" for setting the temperature unit °C or °F (chapter 8.5).
 <p>Coffee Offset Correction</p>	Menu: "Offset Correction" to adjust the offset value (chapter 8.6).

### 6.3 More displays

In addition to the settings, there are also the following displays:

	"Fill mode" (chapter 5.1 or 5.2)
	Brew group is too cold. Icon disappears as soon as the set brew group temperature is reached.
	Steam boiler activated/deactivated (see 7.3) Shortcut function: If the rotary decoder is turned to the left during regular operation, the steam boiler icon is displayed. The boiler can be activated or deactivated by pressing the rotary decoder.
	Preinfusion activated/deactivated Shortcut function: If the rotary decoder is turned to the right during normal operation, the preinfusion icon appears. Preinfusion is activated or deactivated by pressing the rotary decoder quickly.
	Passive preinfusion
	Active preinfusion (small dots above the portafilter)
	Brewing process

	Cleaning reminder
	Waterfilter reminder
	Machine goes into Eco Mode, i.e. the heating switches off. The display is then dark, but the green control lamp lights up.
	Either the water tank must be filled or the water tank is not inserted correctly.
	If the symbol at the bottom right flashes during a brew, the water tank is running empty.

### Shortcut functions

#### Eco Mode on

Press the rotary decoder for 3 seconds to activate Eco Mode. As soon as the decoder is pressed or the brew lever is moved, the machine will reactivate.

If times are defined for automatic switch-on, the machine switches on at the set time (see chapter 8.4).

#### Preinfusion on/off

If the rotary decoder is turned to the right during normal operation, the preinfusion icon appears. Preinfusion is activated or deactivated by pressing the rotary decoder quickly.

#### Activating/deactivating the steam boiler

If the rotary decoder is turned to the left during regular operation, the steam boiler icon is displayed. The boiler can be activated or deactivated by pressing the rotary decoder.

## 7. BASIC SETTINGS

The various programming options of the SYNCHRONIKA II are explained below.

### 7.1 Menu navigation

The menu is opened by **pressing the rotary decoder twice**. Turning the decoder to the left or right navigate through the menu settings and pressing the rotary decoder opens another menu item or confirms a value. After 5 seconds of inactivity, the menu item or the menu is exited.

### 7.2 Brew temperature

The desired brewing temperature can be set in the menu item "Brew Temperature". This is a target temperature. The preset default value for the brew temperature is 92 °C (197,6 °F).

The brew group of the Synchronika II is equipped with heating cartridges which ensure that the brewing temperature is reached quickly. As soon as the desired temperature is reached, the heating cartridges switch off.

### 7.3 Activate/deactivate steam boiler

With the SYNCHRONIKA II, you can turn off the steam boiler to save energy, especially if you only prepare espresso beverages. The default setting is "ON" and if you want to deactivate the steam boiler, set the value to "OFF."



**Shortcut function:** If the rotary decoder is turned to the left during regular operation, the steam boiler icon is displayed. The boiler can be activated or deactivated by pressing the rotary decoder.

### 7.4 Steam temperature





The desired steam temperature can be set in the menu item "Steam Temperature". The factory default steam temperature is set at 128 °C (262,4 °F). The temperature can be increased up to 132 °C (269,6°F). We recommend a lower steam temperature at first to familiarize yourself with foaming milk.

### 7.5 Preinfusion

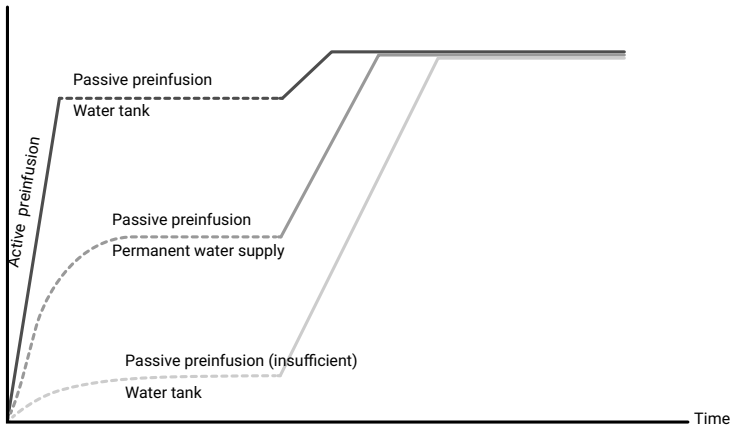
The SYNCHRONIKA II offers various settings for preinfusion. In the menu item "Preinfusion", the values for preinfusion can be switched on "ON" or off "OFF" and changed.

Some coffee roasts, particularly lighter roasts, are prone to something called channelling. Besides properly preparing your coffee grounds (grinding, distribution, tamping), it can be helpful to use preinfusion in such cases. Preinfusion involves fully saturating the coffee grounds with water before continuing with high-pressure extraction.

There are various options for preinfusion. The SYNCHRONIKA II has a mechanical preinfusion chamber that minimises the pressure increase at the start of the espresso extraction. If this preinfusion is not sufficient, it is possible to influence the preinfusion actively (with pump activity) and/or passively (without pump activity).

<p>1. Quickly press the rotary decoder twice, and "Brew Temperature" will appear on the display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Turn the decoder until "Preinfusion" is displayed. Press the decoder to the enter menu.</p>	 <b>Preinfusion</b>
<p>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.</p>	 <b>PI OFF</b> <b>ACTIVE 4"</b> <b>PASSIVE 5"</b>
<p>4. Now, the value for active preinfusion (the upper value) begins to flash, and it can be adjusted or changed within the next 3 seconds. Confirm your selection within this time frame, or it will be cancelled after 3 seconds.</p>	 <b>PI ON</b> <b>ACTIVE 4"</b> <b>PASSIVE 5"</b>
<p>5. Now the value of the passive preinfusion (the lower value) begins to flash, and it can be adjusted or changed within the next 3 seconds. The selection must be confirmed or will be cancelled after 3 seconds. The menu item will be exited automatically.</p>	

Pressure placed on the coffee grounds



**Shortcut function:** If the rotary decoder is turned to the right during normal operation, the preinfusion icon appears. Preinfusion is activated or deactivated by pressing the rotary decoder quickly.

### 7.5.1 Active preinfusion

We recommend using the active preinfusion when operating in water tank mode. At the beginning the pump builds up pressure for a predefined or adjusted "Active" time. However, before the pump pressure reaches 9 bar, the pump interrupts the activity for a further predefined or adjusted "Passive" time, giving the water the opportunity to completely soak the ground coffee and then continue the extraction at 9 bar.

Example: "Active" = 4 seconds, "Passive" = 6 seconds

The brewing process starts with 4 seconds of pump activity. For the following 6 seconds, the solenoid valve remains open, but the pump activity is interrupted. After the 6 seconds, pump activity resumes, and the extraction continues at 9 bar.

### 7.5.2 Passive preinfusion

We recommend using passive preinfusion when operating in permanent water mode. The main water supply pressure is sufficient to infuse the ground coffee within a defined period of time. After the time has elapsed, the pump starts to build up the desired brewing pressure. The active preinfusion should be set to 0 seconds.

Example: "Active" = OFF, „Passive" = 6 seconds

The brewing process begins when the brewing lever is actuated. The line pressure moistens the coffee. After 6 seconds, the pump starts to increase the brewing pressure to 9 bar.

It is not recommended to use passive preinfusion without additional active preinfusion when operating in water tank mode. The pressure through the water tank is not sufficient to completely soak the ground coffee. The result is uneven extraction. The pressure curve varies greatly depending on the setting. This can affect the taste of the coffee.





## 7.6 Eco Mode

The Eco Mode offers the possibility to set an automatic switch-off after a longer period of machine inactivity. The factory setting is 30 minutes. This activates a countdown after the last brewing process, which switches off the heating after 30 minutes have passed.

This countdown runs automatically in the background and is not visible via any display. Reactivation, after the machine has been switched off by the countdown, can be achieved by pressing one of the buttons or by

operating the brewing lever. By pressing rotary decoder for 3 seconds, the machine switches to Eco Mode. If the display is dark but the green control lamp lit, Eco Mode is activated.




To programme the Eco Mode, please proceed as follows:

1. Quickly press the rotary decoder twice, and "Brew Temperature" will appear on the display.	 <b>Brew Temperature</b>
2. Turn the decoder until "Eco Mode" is displayed. Press the decoder to the enter menu.	 <b>Eco Mode</b>
3. You can now carry out the programming in 10-minute steps by turning the rotary decoder. The time is adjustable from "OFF" to 600 min. After the last interaction, the machine starts counting down the set time and then switches off automatically when the desired time is reached. Confirm by pressing the rotary decoder to save the value and exit the menu. e.g.: You have programmed 30 min, then the machine switches off one and a half hours after the last use. In addition to brewing, pressing any button will also interrupt the countdown.	 

### 7.7 Clean mode "Cleaning Reminder"

With the SYNCHRONIKA II you have the option to program a reminder for the next brew group cleaning via the menu settings. At the time of machine delivery, this reminder is set to "OFF", i.e. no reminder has yet been programmed.

To set up the cleaning reminder, please proceed as follows:

1. Quickly press the rotary decoder twice, and "Brew Temperature" will appear on the display.	 <b>Brew Temperature</b>
2. Turn the decoder until "Cleaning Reminder" is displayed. Press the decoder to the enter menu.	 <b>Cleaning Reminder</b>
3. You can now programme in steps of 10, between "OFF" and 200, by turning the rotary decoder. The selection is confirmed by pressing the rotary decoder. After a short wait, the menu is exited automatically.	

If you have programmed e.g. 90, you will be reminded to clean the brew group after 90 brews via the display. Now clean the brew group (see chapter 10.3).

The note on the display can be reset via the "Reset Reminder" function in the machine settings (see 7.8).






We recommend cleaning the brew group after 90 – 140 extractions/shots. Only brewing operation over 15 seconds is counted as one extraction/shot of coffee/espresso.



### 7.8 Resetting the reminder functions "Reset Reminder"

To reset the reminder functions, please proceed as follows:




<p>1. Quickly press the rotary decoder twice, and "Brew Temperature" will appear on the display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Turn the decoder until "Reset Reminder" is displayed. Press the decoder to the enter menu.</p>	 <b>Reset Reminder</b>
<p>3. Now you can choose between the options "Cleaning Reminder" (see 7.7) and „Filter Reminder" (see 8.1) by turning the rotary decoder. The selected counter can be reset by holding down the rotary decoder. A successful reset of the reminder is confirmed by "----" in the display. The button can be released and the menu is exited automatically.</p>	

## 8. ADVANCED USER SETTINGS

In addition to the basic settings listed, the SYNCHRONIKA II has a number of other settings. These are hidden during the initial start-up and can be displayed with the menu item "Advanced User Settings" menu item.

The machine can be used regularly without the Advanced User Settings. The advanced settings can also be shown and hidden at any time. Settings made in the Advanced User Settings remain activated even when the Advanced User Settings are hidden.

To show or hide the Advanced User Settings, please proceed as follows:



<p>1. Quickly press the rotary decoder twice, and "Brew Temperature" will appear on the display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Turn the decoder until "Advanced User Settings" is displayed. Press the decoder to the enter menu.</p>	 <b>Advanced User Settings</b>
<p>3. You now have the option of choosing between "ON" and "OFF". The selection is confirmed by pressing the rotary decoder. The additional settings are now displayed in the menu.</p>	 <b>ON</b>


### 8.1 Filter Reminder

The filter change reminder can be set in 5 litre increments from OFF to 200 litres. After the filter has been changed, the reminder function must be reset so that the counter starts again and reminds you to change the filter again after the set quantities.

Make sure that "Advanced User Settings" is activated.

<p>1. Quickly press the rotary decoder twice, and "Brew Temperature" will appear on the display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
--	--

<p>2. Turn the decoder until "Reset Reminder" is displayed. Press the decoder to the enter menu.</p>	 <b>Filter Reminder</b>
<p>3. You can now programme the system in 5 litre increments, between "OFF" and 200, by turning the rotary decoder. The selection must be confirmed by pressing the rotary decoder. The menu is exited automatically after a short time.</p>	 <b>20</b>




	<p>The filter reminder can be reset via the "Reset Reminder" function in the menu (see 7.8).</p>
	<p>Please refer to the instructions provided with the water filter you are using to determine the replacement interval.</p>




## 8.2 Timer setting "Enable Timer"

With the SYNCHRONIKA II, the user can set two automatic switch-on and switch-off times per weekday (Mon-Sun).

The function can be activated via the "Enable Timer" option. Only if this option is active, the machine uses the settings in "Schedule Set" to switch on and off automatically. If it is deactivated, it ignores the settings in "Schedule Set". When the function is "OFF", the machine uses the Eco Mode counter, when the function is "ON", the machine ignores the Eco Mode counter.

Make sure that "Advanced User Settings" is activated.



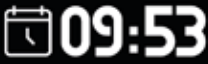
<p>1. Quickly press the rotary decoder twice, and "Brew Temperature" will appear on the display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Turn the decoder until "Timer Enable" is displayed. Press the decoder to the enter menu.</p>	 <b>Timer Enable</b>
<p>3. Now you have the option to choose between "ON" and "OFF" and to switch the timer function on or off.</p>	 <b>ON</b>

	<p>If you want to switch off the timer function, e.g. for a holiday, it is sufficient to deactivate the "Timer Enable" function. The settings in "Schedule Set" remain saved and can be reactivated at any time via the "Timer Enable" function.</p>
	<p>To use the timer function, the machine must remain connected to the mains and switched on. Please make sure that the valves are closed and that the machine is out of the reach of children.</p>
	<p><b>Shortcut-Funktion:</b>          Press the rotary decoder <b>for 3 seconds</b> to activate Eco Mode. As soon as the decoder is pressed or the brew lever is moved, the machine will reactivated.          If times are defined for automatic switch-on, the machine switches on at the set time (see chapter 8.4).</p>

### 8.3 Time and day of the week setting "Clock Set"



Under "Clock Set", the current time between 00:00 and 23:59 and the current day of the week can be set using the rotary decoder.


Make sure that "Advanced User Settings" is activated.

<p>1. Quickly press the rotary decoder twice, and "Brew Temperature" will appear on the display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Turn the decoder until "Clock Set" is displayed. Press the decoder to the enter menu.</p>	 <b>Clock Set</b>
<p>3. Firstly, you have the option of setting the hours using the rotary decoder. After confirming by pressing the rotary decoder, the minutes can be set in the same way. Press again to set the day of the week by turning the rotary decoder. After confirming the value by pressing the rotary decoder, the menu item is exited automatically. If no confirmation is given by the rotary decoder, the changes are discarded and the menu is exited automatically.</p>	

### 8.4 Setting the schedule "Schedule Set"

Make sure that "Advanced User Settings" is activated.




<p>1. Quickly press the rotary decoder twice, and "Brew Temperature" will appear on the display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>									
<p>2. Turn the decoder until "Schedule Set" is displayed. Press the decoder to the enter menu.</p>	 <b>Schedule Set</b>									
<p>3. Use the rotary decoder to select the day of the week you want to set and confirm by pressing the rotary decoder to make the setting. Two switch-on and two switch-off times can be defined per day.</p>	<table border="1"> <tr> <td>MON</td> <td>ON</td> <td>OFF</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>--:--</td> <td>--:--</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>--:--</td> <td>--:--</td> </tr> </table>	MON	ON	OFF	1	--:--	--:--	2	--:--	--:--
MON	ON	OFF								
1	--:--	--:--								
2	--:--	--:--								
<p>4. To set the first switch-on time, press the rotary decoder and then set the hour by turning the rotary decoder. Confirm by pressing the rotary decoder and then enter the minutes. With a further confirmation by the rotary decoder, you can define the hour of the switch-off time by turning the rotary decoder. The minutes of the switch-off time can be defined by pressing the rotary decoder again to confirm. A further confirmation by the rotary decoder allows you to enter the hour of the second switch-on time. Continue as described above.</p>	<table border="1"> <tr> <td>MON</td> <td>ON</td> <td>OFF</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>07:00</td> <td>11:30</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>17:30</td> <td>--:--</td> </tr> </table>	MON	ON	OFF	1	07:00	11:30	2	17:30	--:--
MON	ON	OFF								
1	07:00	11:30								
2	17:30	--:--								
<p>5. As soon as no further settings are made, the menu is exited after 5 seconds.</p>										

	<p>A value does not have to be assigned to each switch-on or switch-off time. If you want to delete an entry, set the corresponding value to "--:--".</p>
	<p>To use the timer function, the date and time must be set and "Timer Enable" must be set to "ON".</p>

### 8.5 Change °C and °F "Temperature Unit"

Through the display, you have the option to set whether temperatures are displayed in °C or °F.



Make sure that "Advanced User Settings" is activated.

<p>1. Quickly press the rotary decoder twice, and "Brew Temperature" will appear on the display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Turn the decoder until "Temperature Unit" is displayed. Press the decoder to the enter menu.</p>	 <b>Temperature Unit</b>
<p>3. You can now switch between "C" for Celsius and "F" for Fahrenheit by turning the rotary decoder. Press the rotary decoder to confirm the selection.</p>	

### 8.6 Adjustment of the offset "Offset Correction"

The SYNCHRONIKA II is supplied with software designed for the optimal preparation of coffee drinks. beverages. Due to external circumstances, there may be slight deviations between the temperature measurement point in the machine and the output temperature. In this case, you can make slight adjustments to the offset (temperature sensor to brewing temperature) using the offset value. The default value is 2° C (35,6 F).

Make sure that "Advanced User Settings" is activated.

<p>1. Quickly press the rotary decoder twice, and "Brew Temperature" will appear on the display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Turn the decoder until "Schedule Set" is displayed. Press the decoder to the enter menu.</p>	 <b>Coffee Offset Correction</b>
<p>3. The offset value can now be adjusted in steps of 1 between -10 and +10. The selection is confirmed after 5 seconds.</p>	

## 9. OPERATING THE MACHINE

### 9.1 Preparing the machine

The switched-off machine is put into operation as follows:

#### Preparing a machine in water tank or permanent water supply modes

1. In water tank mode: Fill the water tank or check whether there is enough water in the water tank. In fixed water connection mode: Ensure that there is always water pressure, but not more than 2 bar, in the line.
2. Now turn on the machine, the green control lamp lights up.
3. The heat-up time for an espresso is around 6:30 minutes and the heat-up time for steaming is around 15:00 minutes.
4. The SYNCHRONIKA II is heated up as soon as the desired preset temperature appears on the PID display.



The portafilter should ideally remain clamped in the brew group so that it always remains warm.

You can also warm up a cold portafilter with a flush. Afterwards, the portafilter should be dried to avoid water drops.

### 9.2 Manually adjusting the brewing pressure



#### Important

If necessary, the brewing pressure of the machine can be adjusted or changed manually via an adjusting screw on the underside of the machine.

**This adjustment should only be carried out by qualified personnel.**

### 9.3 Preparing coffee

Use the portafilter with 1 spout and the corresponding filter (1 cup) for the preparation of 1 cup. Use the portafilter with 2 spouts and the big filter (2 cups) for the preparation of 2 cups. Make sure that the filter is firmly locked into the portafilter.

Fill the ground coffee with the respective grind for espresso into the filter. (The marking inside the filter basket serves as a guideline for the amount of coffee to use)

Use a tamper to evenly and firmly press down the coffee grounds, ensuring even compaction. A tamping pressure of approx. 20 kg is recommended. Clamp the portafilter firmly into the brew group.

Place the cup under the spout of the portafilter (for the preparation of 2 cups, put 1 cup under each spout).

Lift the group head lever upwards to start the brewing process. The timer on the display indicates the brewing time in seconds. Typically, the brewing time should be around 23 to 25 seconds. The brewing time can vary due to the use of preinfusion. The volume for a single espresso is circa 25 to 30 ml. Place the brew lever back into the original position once the desired volume is reached.

The remaining pressure/water will be discharged into the drip tray by the lower part of the brew group cylinder.

The pump pressure gauge may still show some residual pressure after the process is complete. You can monitor the pressure buildup again when preparing the next coffee.



#### Caution!

If the group lever is not moved into the lower position properly, hot water and grounds will squirt out of the brew group while taking out the portafilter. **This may cause injuries**



**Only freshly ground coffee allows for an optimal coffee result.** It is recommended to use a professional coffee grinder. In our assortment you will find several professional and compact coffee grinders. We recommend using a properly sized tamper, such as the stainless steel tamper with a 58.4 mm diameter.

#### 9.4 Dispensing of hot water

The steam boiler must be activated and the steam temperature reached (see 7.4). Hold a suitable container (with heat-insulated handle) under the hot water spout. You can now draw off almost boiling water (e.g. for tea) by opening the hot water valve. If you want to draw off a larger quantity, it is advisable to switch off the machine, as this prevents cold water from being pumped in. Close the valve again when you have finished. The boiler is automatically refilled with fresh water when the machine is switched on.



#### **Risk of injury!**

Ensure that the hot water nozzle of the dispenser is placed into the water container in order to avoid injuries due to hot water spray or spillage.



#### **Important**

When not in use, position the hot water wand above the water collection tray to prevent water damage if the hot water valve has not been closed correctly.

#### 9.5 Dispensing of steam

The steam boiler must be activated and the steam temperature reached (see 7.4). The SYNCHRONIKA II enables steam to be generated for heating or frothing liquids, such as milk or mulled wine. It is a professional espresso machine in a compact form and has an enormous steam volume. This means that you can prepare milk foam within a few seconds.



#### **Important**

In order to get the best result when frothing milk, open the steam valve by activating the steam lever for approx. 3 seconds to release the condensation water in the steam wand.

1. Submerge the steam nozzle (at the end of the steam dispenser) in the liquid you want to heat or froth (e.g., milk).
2. Open the steam valve.
3. Heat and/or froth the liquid as needed.
4. After frothing or heating, release the steam into the drip tray to keep the holes of the steam nozzle clean.
5. Wipe off any milk residues that may adhere to the steam wand using a soft microfiber cloth.



#### **Risk of injury!**

Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing in order to avoid being sprayed.



#### **Important**

After every application clean the steam nozzle and the steam dispenser with a non-abrasive, damp cloth; to remove possible liquid residues.




#### **Risk of injury**

Avoid skin contact with the steam dispenser while cleaning!





### 9.5.1 CLEANING AND MAINTENANCE

**Regular and thorough care is very important for the performance, the longevity and the safety of your machine.**

	<p><b>Caution!</b> Before cleaning, always switch off the machine (green control lamp no longer lights up), disconnect the power cord and let the machine cool down to room temperature (for at least 30 minutes) before cleaning</p>
	<p>Never submerge the machine in water. There is a risk of electric shock.</p>

### 9.6 Daily cleaning


Portafilter, filters, water tank, drip tray, drip plate of the drip tray and tamper require daily cleaning. Clean with warm water and/or with a food safe detergent.

	<p>For effective cleaning, please remove the sieve from the portafilter and clean it separately.</p>
	<p>Please note that portafilters, drip tray, water tank and tamper are not suitable for the dishwasher.</p>
	<p>Please clean the water drip tray and its grid with caution. Take care when handling the edges, as they may cause injuries if excessive pressure is applied or if wiped over too quickly, despite being end-burnished.</p>
	<p>Components such as the portafilter may show signs of wear over time due to use.</p>

Clean the shower screen and the group gasket in the lower part of the group and remove visible deposits without disassembling the parts.

### 9.7 Cleaning as necessary:

- Clean the steam and hot water valve after every use.
- Clean the body when the machine is switched off and cold.
- Depending on usage, please refresh the boiler water every 1 - 2 weeks by operating the pump switch and extracting hot water from the hot water wand.

	<p>Use a soft, damp cloth for cleaning. Never use abrasive or chloric detergents!</p>
---	---

Empty the water drip tray regularly and do not wait until it is full.

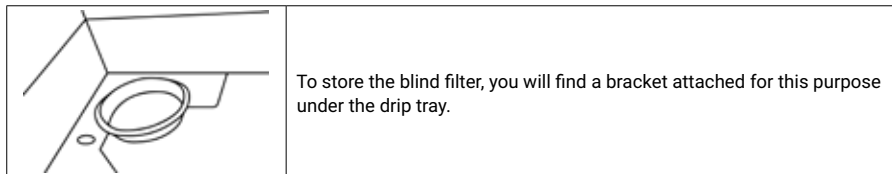
### 9.8 Brew group cleaning



Brew group cleaner in powder form is available from your specialist dealer. It is used for convenient cleaning and degreasing of the brew group. Group cleaning should be carried out about every 90 - 140 cups.


The cleaning is done using the supplied blind filter as follows:

1. Heat up the machine.
2. Clean the group gasket and the shower screen with the provided brush.
3. Place the blind filter into the portafilter.
4. Put approx. 3 - 5 g of the group cleaning powder into the blind filter.
5. Insert the portafilter into the brew group.
6. Operate the group lever. The blind filter will fill with water.

7. Let the cleaner react, moving the group lever into the halfway position, approx. 45°. (Do not move it into the lower position.)
8. Move the lever into the lower position after approx. 20 seconds. This way, the fats and oils can be discharged by the infusion cylinder.
9. Repeat points 5-7 several times, until only clear water is discharged by the infusion cylinder.
10. Rinse the portafilter and the blind filter with fresh water. Then replace it.
11. Operate the group lever for approx. 40 seconds. Then move it back into the lower position.
12. Remove the portafilter and repeat point 10. After this, the brew group is ready for use.
13. Place the filter for 1 or 2 cups into the portafilter.




	<p>If you have set the cleaning mode, the cleaning reminder symbol disappears from the display after the reset (see chapter 7.9). The counter starts counting until the next notice for cleaning the brew group.</p>
	<p>If you clean the brew group too often with cleaner, it may start squeaking. Don't clean it too often with cleaner, you will degrease all the moving parts and they will wear out quickly. It's better if you clean the brew group from time to time without cleaner.</p>

	<p><b>Risk of injury!</b> Beware of hot water splashing while cleaning the group.</p>
---	---

Empty the water drip tray regularly and do not wait until it is full in case the machine is not directly hooked up to a water drainage.




### 9.9 Maintenance

	<p><b>Caution!</b> Make sure that the machine is disconnected from the mains during maintenance and when replacing individual parts.</p>
--	--










### 9.10 Replacing the group gasket and the shower screen

- Switch off the machine (the green control lamp no longer lights up) and disconnect the mains plug.
- Let the machine cool down to room temperature.

Follow the steps as indicated below:

<p>1. Brew group in the beginning</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>2. Use a flat screw to pry out the shower screen and the group gasket</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>3. The shower screen and the gasket are now nearly removed</p> <div style="text-align: center;">  </div>
--	---	--



<p>4. Remove the shower screen and the gasket completely</p> 	<p>5. Keep the new spare parts ready at hand (the rounded side of the group gasket faced upwards to the brewing group)</p> 	<p>6. Clean the group with a brush. Lock the shower screen firmly into the gasket</p> 
<p>7. Insert the shower screen into the brew group</p> 	<p>8. Take the portafilter without filter</p> 	<p>9. Clamp the portafilter into the brew group</p> 
<p>10. Then, move the portafilter until the shower screen is locked firmly into the gasket</p> 	<p>11. Now you can easily lock the portafilter into place</p> 	<p>12. The group is ready for use</p> 

The machine can be used again, as described in chapter 9.1 of the instruction manual.

#### **The steam nozzle is blocked.**

Clean the holes of the steam nozzle carefully with a thin piece of metal such as a needle or a paper clip. For this purpose, the steam nozzle may be unscrewed as well. Afterwards replace the steam nozzle.



#### **Important**

Do not lose the small gasket situated between the steam nozzle and the thread!

## **10. TRANSPORT AND WAREHOUSING**

### **10.1 Packing**

The SYNCHRONIKA II is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.



#### **Caution!**

Keep packing out of the reach of children!

**Important**

Keep packing and packing material for possible transport! Do not throw it away!

**10.2 Transport**

- Transport the machine only in an upright position, on a pallet if possible.
- Do not tilt or turn the machine over.
- Do not stack more than three units on top of each other.
- Do not place other heavy items on the packing.
- Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain).

**10.3 Warehousing/Storage**

- Keep the machine packed in a dry place.
- Do not stack more than three units on top of each other.
- Do not place other heavy items on the packing.
- Store the machine only with completely empty boiler.
- Do not store at temperatures below zero.

**11. DISPOSAL**

WEEE Reg.-no.: DE69510123

This product complies with EU Directive 2012/19/EU and is registered according to WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

**12. CE CONFORMITY**

Conformity

The product complies with the following EU Directives:

- Low Voltage Directive: **2014/35/EU**
- Directive for electromagnetic compatibility (EMC): **2014/30/EU**
- Pressure Equipment Directive (PED): **2014/68/EU**
- Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (ROHS): **2011/65/EU**
- Directive **2012/19/EU** regarding waste electrical and electronic equipment  
WEEE Reg.-no.: DE69510123
- Ecodesign Directive **2009/125/EG (ENER 25)**

Furthermore, the following regulations were followed:

- Regulation (EC) No. **1907/2006/EU** the Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals (REACH).
- Regulation (EC) No. **1935/2004** regarding materials and objects intended to come into contact with food.



- Regulation (EC) No. **10/2011** on plastic materials and objects intended for the purpose of coming in contact with food.
- Regulation (EC) No. **2023/2006** on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.


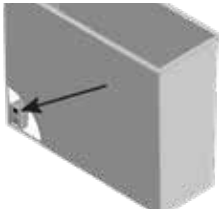
For compliance, the following harmonized standards have been applied:

- **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**

Note: In the event of any changes made to the devices mentioned above without our express permission, this declaration of conformity will become invalid.

### 13. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Display: 	The espresso boiler must be filled	Follow the instructions for initial operation in chapters 5.1 and 5.2.
First use with water tank: pump noise - the boiler is not filled	The system is completely dry; the pump cannot deliver the water	Connect the machine to the water supply for initial filling (see chapter 4.3.1) to fill the boiler with the line pressure. Pay particular attention to the settings of the 3-way valve underneath the machine. See chapter 4.3.2 and 4.3.3.
The machine does not switch on automatically despite the programmed timer	The battery on the circuit board is flat	The timer functions cannot be used and should be switched "OFF". Have the battery replaced when the appliance is next serviced
Display indication: 	The reminder function for cleaning the brew group is programmed	Clean the brew group as described in 10.2.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grind is too fine	Use a coarser grind. Tamp ground coffee only slightly
	Brewing-pressure too low	Increase the brewing-pressure
	There is too much ground coffee	Use the right coffee amount (The marking inside the filter basket can help you find the right amount of coffee)
Portafilter/ brew group is dripping	Portafilter is not fixed properly	Fix the portafilter properly
	Group gasket is broken	Change group gasket and shower screen.

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
The machine is switched on, but the machine does not work	Display: 	Fill the water tank
	Water tank not correctly inserted	Switch on/off the machine. Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. (The side of the floater with the magnet point must face towards the inside of the machine. The floater itself must be inserted with the <b>magnet point on the upper part of the floater</b> ) 
	Fixed water mode, but menu setting "Tank Mode" = <b>ON</b> (=water tank setting). Machine does not draw water from the pipe	Set the „Tank Mode“ in the menu to <b>“OFF”</b> (= fixed water setting)
	The water filter cartridge is dry	Soak the filter cartridge sufficiently. Proceed according to the filter instructions
Little or no crema on the top of the coffee	The grind is not fine enough	Use a finer grind. Tamp the ground coffee more firmly. Reduce the brewing pressure
	The coffee is too old	Use fresh coffee
	There is too much chlorine in the water	Use a chlorine filter
	The amount of ground coffee is not enough	Use the right coffee amount (The marking inside the filter basket can help you find the right amount of coffee)
	Shower screen is dirty	Clean the brew group
Weak "body"	The grind is not fine enough	Use a finer grind
	The coffee is old	Use fresh coffee
	The amount of ground coffee is not enough	Use the right coffee amount (The marking inside the filter basket can help you find the right amount of coffee)
	Too much chlorine in the water	Use a chlorine filter
	Shower screen is dirty	Clean the brew group

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Foam instead of crema	The beans are improper	Use another type of coffee bean.
	The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee beans in use	Adjust the coffee grinder (When changing the coffee beans, changing the grind may also be necessary)
Machine does not stop operation and draws air	Water tank is empty and Machine in water tank mode, but in the menu the "Tank Mode" is set to <b>"OFF"</b> (= fixed water setting)	In the menu, set the „Tank Mode" to <b>"ON"</b> for water tank operation
Unexpected behaviour of the behaviour of the machine	Machine values were changed	Switch off the machine. Lift the brew lever. Press and hold the rotary decoder and switch the machine back on <b>to perform a reset.</b> Then switch the machine off, move the brewing lever back down and switch the machine back on as normal. Now proceed as for the initial start-up (chapter 5 ff)



**If you need help, please contact your specialist dealer!**

**If the machine will not be used for a long period of time, it is recommended to**

.. **clean the brew group** (see instructions in chapter 10.2). Afterwards, do not clamp the portafilter back into the group.

.. **empty the boiler.** Switch the machine off (the green control lamp lights no longer), place a large container under the hot water pipe and open the hot water dispenser. Due to the boiler pressure, the boiler water is now discharged by the hot water dispenser. Close the hot water lever valve again after emptying the boiler. To restart the machine, see chapter "First use".

### **Tips for proper milk frothing**

- If possible, use cold and fresh milk with a fat content of approx. 1.5 % or 3 %. Even homogenized milk is suitable - if you prefer.
- Use a frothing pitcher (made of metal) with a minimum volume of 0.5 liters. The size of the container should not be too wide. A narrow and high container is better.
- Open the steam valve for approx. 5 seconds to release the condensation water and to create dry steam.
- Fill 1/3 of the frothing container with milk and place it under the steam nozzle. The nozzle should be immersed in the middle of the frothing container, just below the surface.
- Slowly open the steam lever valve. Steam will flow into the milk.
- Keep the frothing container still.
- After a few seconds you will notice a light suction in the milk jug. Proper frothing begins. Move the milk pitcher downwards as the milk level increases. The steam nozzle must be kept under the surface of the frothed milk.
- When the desired amount of milk froth is reached, immerse the entire steam nozzle in the frothing container for a short time and close the steam lever valve.



Milk proteins "froth" with a temperature up to 65°C.  
Once this temperature is exceeded, the milk does not froth any further.

- **A little tip:** After frothing the milk, tap the pitcher and then swirl it to bring any large milk bubbles that may be in the foam to the surface, ensuring a compact and smooth froth.
- After frothing, briefly release steam into the drip tray to avoid clogging the openings in the steam nozzle: this is called purging the steam wand. Wipe the steam wand after each use with a slightly damp cloth to prevent milk contamination and to ensure a hygienically safe machine.

#### 14. RECOMMENDED ACCESSORIES

- Blind filter for group cleaning (included with delivery)
- Detergent for group cleaning with blind filter (available at your specialised dealer)
- Descaling powder for regular prophylactic descaling of the machine (available at your specialised dealer)

The prerequisite for a perfect coffee result, apart from the right coffee, is a good espresso machine and a grinder. With our professional grinders and suitable accessories, you can complete your espresso machine into a perfect set.



		
S-Automatik 64	Tamper station	Tamper pad with tamper
		
Milk pitchers	Knockbox (drawer)	

## 1. INCLUSIEF LEVERING

1 filter houder 1 uitloop	1 metaal slang 1/8" 3/8" BSPP
1 filter houder 2 uitlopen	1 reiniging borstel
1 filter 1 kops	1 koppenrooster
1 filter 2 kops	1 wateropvangbak
1 blind filter	1 handleiding
1 tamper	

## 2. ALGEMEEN ADVIES

### 2.1 Algemene veiligheidsvoorschriften



  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de lokale stroomtoevoer hetzelfde voltage heeft als dat aangegeven is op het type plaatje aan de voorzijde van het apparaat.</li> <li>• De installatie van de machine dient uitgevoerd te worden door een geautoriseerde specialist, volgens de instructies in hoofdstuk 4.</li> <li>• Sluit de machine aan in een geaard stopcontact, en laat het apparaat niet onbeheerd.</li> <li>• Bij het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden of het vervangen van afzonderlijke onderdelen moet de machine altijd van het stroomnet worden losgekoppeld.</li> <li>• Rol of buig de snoer niet.</li> <li>• <b>Zodra de snoer beschadigd is, zal dit vervangen moeten worden door een reparateur of vergelijkbaar gekwalificeerd person om een eventueel risico te voorkomen.</b></li> <li>• Gebruik geen verloopstekker / gebruik geen verlengkabel of verdeeldoos.</li> <li>• <b>Plaats de machine op een waterbestendige, vlakke en stabiele ondergrond.</b></li> <li>• Plaats de machine nooit op een heet oppervlak.</li> <li>• Plaats het apparaat niet in een kast wanneer het in gebruik is.</li> <li>• Dompel het apparaat nooit onder water, bedien het apparaat ook niet met natte handen.</li> <li>• Er mag geen vloeistof op de stekker of het stopcontact van de machine terecht komen</li> <li>• De machine dient alleen gebruikt te worden door ervaren volwassen personen.</li> <li>• De machine kan niet gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met een gereduceerd fysieke, zintuiglijke of mentale gesteldheid, of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij deze toezegging is gedaan door een toezichthouder of iemand verantwoordelijk voor de veiligheid van hen.</li> <li>• Kinderen moeten onder toezicht zijn in omgeving van dit apparaat om de veiligheid van hen te kunnen garanderen.</li> <li>• Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.</li> <li>• Stel het apparaat niet bloot aan gure weersomstandigheden (vorst, sneeuw &amp; regen) en gebruik het apparaat niet buiten.</li> <li>• Houd de verpakking buiten bereik van kinderen.</li> <li>• Gebruik alleen de originele reserve onderdelen.</li> <li>• Indien u de water-tank gebruikt: Bedien de machine niet met koolzuurhoudend water, maar enkel met plat, vers en drinkbaar water.</li> <li>• Gebruik het apparaat niet zonder water.</li> <li>• Let op; de machine en in het bijzonder de zetgroep en de stoompijp, worden tijdens het gebruik heet waardoor er gevaar voor letsel bestaat.</li> </ul>
--	--

Indien u nog andere vragen hebt, of hulp en informatie nodig hebt, neem dan graag contact op met uw lokale gespecialiseerde dealer voordat u het apparaat gaat gebruiken.

Onze machines voldoen aan de reguliere en relevantie veiligheidseisen.

Elke reparatie of verandering aan componenten van het apparaat dienen uitgevoerd te worden door een geautoriseerde onderhoudsspecialist. In het geval dit niet nageleefd wordt, is de fabrikant niet verantwoordelijk voor de gevolgen.


U vindt geautoriseerde servicecentra in onze zoekfunctie dealer zoekfunctie op [www.ecm.de](http://www.ecm.de).

	<p><b>Belangrijk!</b> Om de machine te beschermen tegen kalkaanslag moet water met een hardheid van max. 4° dH worden gebruikt. Ontkalking van de machine mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde vakman, omdat dit de ketel en het leidingwerk gedeeltelijk gedemonteerd moeten worden om verstopping van het gehele leidingwerk te voorkomen. leidingwerk noodzakelijk is om verstopping van het gehele systeem door kalkresten te voorkomen door kalkresten. Te laat ontkalken kan leiden tot aanzienlijke schade aan het apparaat.</p>
	<p>In het waterreservoir, onder de klep van het waterreservoir, kunt u het waterfilterelement plaatsen (art. nr. 89445.K). Dit waterfilter vermindert het kalkgehalte in drinkwater en beschermt uw espressomachine tegen kalkaanslag.</p>

## 2.2 Juist gebruik

De SYNCHRONIKA kan alleen gebruikt worden voor de bereiding van koffie, heet water en stoom. Het apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.

Gebruik van de machine, anders de bovengemelde doelstelling, is verboden. De fabrikant of distributeur kan niet verantwoordelijk gehouden worden voor beschadigingen door oneigenlijk gebruik van het apparaat. Er kan dan ook niets verhaald worden op hen.

	<p>Dit apparaat is ontwikkeld voor huishoudelijk gebruik, of vergelijkbaar gebruik zoals;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kantines van werkomgevingen.</li> <li>• Boerderijen.</li> <li>• Hotels, motels en andere verblijfsomgevingen.</li> <li>• Bed &amp; Breakfast, vergelijkbare omgevingen.</li> </ul>
---	---

## 3. MACHINE BESCHRIJVING


### 3.1 Machine onderdelen

SYNCHRONIKA II ((foto moet nog worden bijgewerkt))



1. Koppenwarmer. Watertank deksel met watertank, met waterfilter adapter voor het waterfilterpatroon
2. Boiler druk meter
3. Stoom hendel
4. Stoom pijp
5. Draai-decoder
6. LED Display
7. Aan/uit switch
8. Controle lamp aan/uit (groen)
9. Pompdruk meter
10. Heet water hendel
11. Heet water uitloop
12. Zetgroep
13. Bedienings(zet)hendel
14. Filterhouder
15. Opzet rooster
16. Druppel rooster




	<p><b>Let op!</b>                  Gevaar voor letsel: De volgende onderdelen zijn heet of kunnen erg heet worden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omgeving van de stoom en heet water hendels &amp; pijpjes</li> <li>• Stoompijp en heet waterpijp</li> <li>• Zetgroep</li> <li>• Filterhouder</li> <li>• Behuizing (bovenste gedeelte en de zij-panelen)</li> </ul>
---	--

### 3.2 Technische informatie


<b>Voltages:</b>	EU: 230 V	<b>Frequentie:</b>	EU: 50 Hz
	UK: 230 V		UK: 50 Hz
	NZ: 230 V		NZ: 50 Hz
	AU: 230 V		AU: 50 Hz
	US: 115V		US: 60 Hz
	JP: 100 V		JP: 50/60Hz

<b>Vermogen / Watt:</b>	1600 W
<b>Water tank:</b>	ca. 2,8 Liter
<b>Afmetingen:</b>	B x T x H / 335 mm x 490 mm x 410 mm
<b>Afmetingen met filterhouder:</b>	B x T x H / 335 mm x 585 mm x 410 mm
<b>Gewicht:</b>	31 kg

## 4. MACHINE INSTALLATIE

	<p>De installatie dient exclusief uitgevoerd te worden door een gekwalificeerde specialist, gedaan volgens de volgende instructies en rekening houdend met de huidige wetgeving en lokale regels en aanwijzingen.</p>
---	---




### 4.1 Installatie voorbereiden

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaats het apparaat op een even, vlakke en stabiele ondergrond.</li> <li>• Plaats het apparaat nooit op een heet oppervlak.</li> <li>• <b>Plaats het apparaat op een waterproof oppervlak, waar het apparaat mogelijk water kan lekken.</b></li> </ul>
--	---

### 4.2 Elektrische verbindingen







	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Controleer of de lokale stroomtoevoer hetzelfde voltage heeft als dat aangegeven is op het type plaatje aan de voorzijde van het apparaat.</b></li> <li>• Zorg ervoor dat u de juiste stekker voor uw land gebruikt.</li> <li>• <b>Sluit de machine aan in een geaard stopcontact, en laat het apparaat niet onbeheerd.</b></li> </ul>
	

### 4.3 Water toevoer verbinding

	<p><b>Belangrijk!</b>                  Controleer goed of de waterslang aangesloten is op een watertoevoer met drinkwater met een werkdruk van minimaal 1 bar tot maximaal 2 bar.                  Eventueel kun je gebruik maken van een drukregulator om dit juist af te stemmen. Houd er rekening mee dat de waterdruk vaak kan variëren. Als de waterdruk met regelmaat boven de 2 bar uit komt, gebruik dan een druk regulator. Daarnaast is het nodig dat er een waterstop gebruikt wordt. Deze kan het best geplaatst worden, daar waar je er gemakkelijk bij kunt en de watertoevoer op elk moment onderbroken kan worden.  <b>Zorg ervoor dat de afsluiter gesloten of uitgeschakeld is als de machine niet in gebruik is, om te voorkomen dat er water wegloopt.</b></p>
	<p>De machine wordt af-fabriek ingesteld op de watertankmodus.</p>
	<p><b>Let op!</b>                  Een te hoge leidingdruk kan schade veroorzaken aan uw machine en de directe omgeving.                  Zorg ervoor dat de waterdruk niet hoger is dan 2 bar.</p>

#### 4.3.1 Vaste wateraansluiting en tankmodus aan/uit

Ga als volgt te werk om het type wateraansluiting te wijzigen:

<p>1. Druk twee keer snel achter elkaar op de draaidecoder tot „Brew Temperature” verschijnt op het display.</p>	 Brew Temperature
<p>2. Draai aan de decoder tot „Geavanceerde gebruikersinstellingen” wordt weergegeven. Als u op de decoder drukt, komt u in het menu.</p>	 Advanced User Settings
<p>3. Je kunt nu kiezen tussen „ON” en „OFF”. De keuze wordt na 5 seconden bevestigd. De extra instellingen worden nu weergegeven in het menu.</p>	 <b>ON</b>
<p>4. Blijf aan de decoder draaien tot „Tank Mode” op het display verschijnt. Druk op de decoder om het menu te openen.</p>	 Tank Mode
<p>5. Nu kun je kiezen tussen „ON” (tankmodus) en „OFF” (vaste wateraansluiting) door op de decoder te drukken. De keuze wordt na 5 seconden bevestigd.</p>	 <b>ON</b>
	<p>Voer alle stappen beschreven onder 4.3 uit om te schakelen tussen de modus voor vast water en de tankmodus.</p>

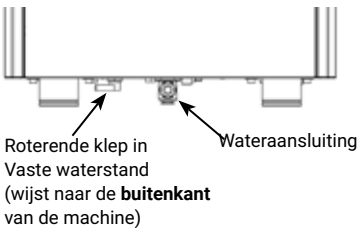
**4.3.2 Machine in gebruik met een directe water aansluiting**

Sluit de wateraansluitslang aan op de wateraansluiting onder de machine en schroef deze vast (zie Fig. 1).

**Gebruik altijd de bij de machine geleverde slang om het apparaat aan te sluiten op het waterleidingnet**, ook als er al een oude slang aanwezig is.

Wanneer de machine met een vaste wateraansluiting wordt gebruikt, moet de draaiklep onder de machine in de tegenovergestelde richting van het wateraansluitstuk worden gedraaid (zie Fig. 1). Het wateraansluitstuk bevindt zich aan de achterkant van de bodemplaat (zie Fig. 1). Bovendien moet de optie „Tank Mode” in het menu worden ingesteld op „OFF” (zie Fig. 2), zodat de watertankmodus wordt uitgeschakeld en de elektronica van de espressomachine wordt overgeschakeld op de modus voor vast water. **Volg de punten 4.3.1 en 9.1. Controleer voor gebruik of de afsluitklep van uw waterleiding open staat wanneer de machine in gebruik is en gesloten is wanneer deze niet in gebruik is.**

**Fig. 1 (achteraanzicht)**



**Fig. 2**



	<p><b>Belangrijk!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Zorg ervoor dat u op de vaste waterleiding een afsluiter installeert die na gebruik kan worden gesloten en voor het inschakelen kan worden geopend.</b> Een geschikte afsluitklep is verkrijgbaar bij uw vakhandelaar.</li> <li>• <b>Als u geen automatische in- en uitschakeltijden voor uw machine hebt geprogrammeerd (zie hoofdstukken 8.2 - 8.6), zorg er dan voor dat u afsluitklep aan het einde van het gebruik van de machine sluit, de machine uitschakelt en de stekker uit het stopcontact haalt.</b></li> <li>• Als u de machine langere tijd niet gebruikt, raden wij u aan de machine te legen. Laat hiervoor de machine opwarmen, schakel de machine uit en verwijder het water via de zetgroep en de heetwaterleiding. Zorg ervoor dat de watertoevoer onderbroken is. Om de machine te vullen, ga je te werk zoals beschreven voor de eerste inbedrijfstelling (zie hoofdstuk 5).</li> </ul>
--	--

Het overbodige water kunt u periodiek verwijderen door de water opvang bak te legen

**4.3.3 Machine in gebruik met een watertank**

	<p>De machine wordt af fabriek geleverd in watertankmodus.</p>
--	--

Als u de machine met een watertank gebruikt, moet u de draaiklep in de richting van de wateraansluiting draaien (zie Fig. 3). Bovendien moet de optie „Tank Mode” in het menu op „ON” staan (zie Fig. 4).

Fig. 3 (achteraanzicht)

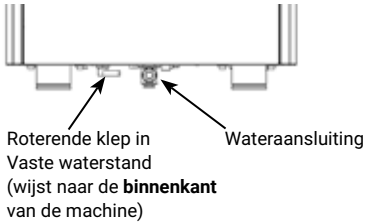



Fig. 4




	<p><b>Belangrijk!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Als u geen automatische in- en uitschakeltijden voor uw machine hebt geprogrammeerd (zie hoofdstukken 8.2 - 8.6), zorg er dan voor dat u de afsluitklep aan het einde van het gebruik van de machine sluit, de machine uitschakelt en de stekker uit het stopcontact haalt.</b></li> <li>• Als u de machine langere tijd niet gebruikt, raden wij u aan de machine te legen. Laat hiervoor de machine opwarmen, schakel de machine uit en laat het water via de zetgroep en de heetwaterleiding leeglopen. Zorg ervoor dat de watertoevoer dichtgedraaid is. Om de machine te vullen, gaat u te werk zoals beschreven voor de eerste inbedrijfstelling (zie hoofdstuk 5).</li> </ul>
---	--

Het overbodige water kunt u periodiek verwijderen door de water opvang bak te legen.

## 5. EERSTE GEBRUIK

**Lees de handleiding aandachtig door voordat u dit apparaat voor het eerst gaat gebruiken.**

	<p>De volgende punten graag checken voordat het apparaat gebruikt wordt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De stoom en heet waterkraan zijn gesloten.</li> <li>• De machine is uitgeschakeld. (Het groene indicatielampje brandt niet)</li> <li>• De snoer zit nog niet in het stopcontact.</li> <li>• De water opvangbak is juist bevestigd.</li> <li>• <b>De machine op een waterbestendig oppervlak is geplaatst</b></li> </ul>
---	---

Begin nu met de inbedrijfstelling van de machine:








### 5.1 Wanneer het apparaat met watertank gebruikt wordt

1. Open het deksel van de watertank aan de bovenzijde van de machine, neem de watertank eruit en reinig deze met water.
2. Vul de watertank met vers water en plaats deze vervolgens terug. Sluit vervolgens het deksel.
3. Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan met de tuimelschakelaar. Het groene controlelampje gaat branden. Het apparaat is nu ingeschakeld. Op het display verschijnt "Fill".

#### Vulmodus "Fill"

Plaats een klein kannetje (bijvoorbeeld een melkkannetje) onder de zetgroep. Beweeg de bedieningshendel omhoog en de pomp begint de zetgroep te vullen. Spoel de machine minstens 30 seconden met water door. Als u de bedieningshendel terug zet, moet de melding 'Vullen' van het display verdwijnen.

4. Zodra de koffieboiler gevuld is, wordt de stoomketel automatisch gevuld met vers water.
5. Voor de eerste vulling is een bijzonder grote hoeveelheid water nodig. Als het water in de watertank onder een bepaald niveau zakt, schakelt de machine uit. In dat geval moet u de watertank bijvullen.
6. Zodra de stoomboiler klaar is met vullen, hoort u geen pompgeluid meer.
7. De machine begint met de koffieboiler en de zetgroep en vervolgens de stoomboiler op te warmen.
8. Zodra de zetgroep op temperatuur is, is de machine klaar voor gebruik.
9. Plaats de kopjes op de kopjesplateau zodat ze altijd voorverwarmd zijn.

	Voor de vulmodus zet je de zethendel minstens 30 seconden omhoog.
	<b>Let op!</b> <b>De zetgroep wordt heet na ongeveer 6-7 minuten! Gevaar voor letsel!</b>
	<b>Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, horizontale en droge ondergrond.</b>
	<b>Als de eerste vulling via de watertank niet werkt, sluit de machine dan aan op de vaste wateraansluiting (zie 5.2). Na de eerste vulling kunt u de machine terugschakelen op de watertank en de machine daarmee verder bedienen. Volg de instructies onder 9.1.</b>
	<b>Spoel de machine met 2 - 3 vullingen van het waterreservoir voordat u de eerste koffie bereidt. Laat hiervoor water door de zetgroep en de heetwaterleiding lopen. Heet water kan worden verwijderd als de machine is uitgeschakeld (zie 9.4).</b>
	De SYNCHRONIKA II heeft een sensor om te voorkomen dat de boiler overloopt met water. Het is mogelijk dat de machine niet opwarmt, wanneer u deze voor de eerste keer gebruikt of wanneer er grote hoeveelheden water door de heet water kraan loopt. In dit geval, schakel de machine opnieuw aan en uit.
	<b>Filter houder, water opvangbak, druprek, watertank en tamper kunnen niet in de vaatwasser gereinigd worden.</b>





## 5.2 Wanneer het apparaat gebruikt wordt met de directe water aansluiting




1. Sluit de metalen slang aan.
2. Zet de wateraansluiting schakelaar in de vaste wateraansluiting stand (zie hoofdstuk 4.3.1 en 4.3.2)
3. Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan met de tuimelschakelaar (het groene controlelampje gaat branden). De machine is nu ingeschakeld en op het display verschijnt „Fill“.

### **Vulmodus "Fill"**

Plaats een klein kannetje (bijvoorbeeld een melkkannetje) onder de zetgroep. Beweeg de zethendel omhoog en de pomp begint de zetgroep te vullen. Spoel de machine voor minstens 30 seconden met water. Als u de zethendel weer terugzet, moet de melding "Fill" van het display verdwijnen.

4. Na het vullen van de koffieboiler wordt de stoomboiler automatisch gevuld met vers water.
5. Zodra de stoomboiler gevuld is, hoort u geen pompgeluid meer.
6. De machine begint eerst met de koffieboiler en de zetgroep en vervolgens de stoomboiler op te warmen.
7. Zodra de boilertemperatuur op het display wordt weergegeven, is de machine klaar voor gebruik.
8. Plaats de kopjes op het kopjesplateau zodat ze altijd voorverwarmd zijn.








	Voor de vulmodus zet je de zethendel minstens 30 seconden omhoog.
	<b>Let op!</b> <b>De zetgroep wordt heet na ongeveer 6-7 minuten! Gevaar voor letsel!</b>
	<b>Zorg ervoor dat het apparaat op een stabiele, horizontale ondergrond staat die niet gevoelig is voor water.</b>
	<b>Spoel de machine met 5 - 8 liter water voordat je de eerste koffie bereidt. Laat hiervoor water uit de zetgroep en de heetwaterleiding lopen. Meer heet water kan worden verwijderd als de machine is uitgeschakeld (zie 9.4).</b>

	<p>De SYNCHRONIKA II heeft een sensor om te voorkomen dat de machine overloopt met water. Het is mogelijk dat de machine niet opwarmt, wanneer je het voor de eerste keer gebruikt of wanneer er grote hoeveelheden water door de heet water kraan loopt. In dit geval, schakel de machine opnieuw aan en uit.</p>
	<p>Zorg er altijd voor dat de zethendel in de onderste stand staat als je hem niet gebruikt en dat er een afsluiter is zodat de watertoevoer op elk moment kan worden onderbroken.</p>
	<p><b>Filter houder, water opvangbak, druprek, watertank en tamper kunnen niet in de vaatwasser gereinigd worden.</b></p>


## 6. OVERZICHT VAN DE MENU-ITEMS







Dubbelklik op de decoder om het menu te openen.

### 6.1 Basis Settings

 <p><b>Brew Temperature</b></p>	<p>Menu: "Brew Temperature" om de zettemperatuur in te stellen (zie 7.2)</p>
 <p><b>Steam Enable</b></p>	<p>Menu: "Steam enable" om de stoomboiler aan of uit te zetten (zie 7.3)</p>
 <p><b>Preinfusion</b></p>	<p>Menu: "Preinfusion" om de voorinfusie aan of uit te zetten en de actieve en passieve pre-infusietijden in te voeren (zie 7.5 e.v.)</p>
 <p><b>Eco Mode</b></p>	<p>Menu: "ECO-Mode" om de ECO-modus in of uit te schakelen en de tijd hiervoor in te voeren (zie 7.6)</p>
 <p><b>Cleaning Reminder</b></p>	<p>Menu: "Cleaning Reminder" melding om de zetgroep te reinigen (zie 7.7)</p>
 <p><b>Reset Reminder</b></p>	<p>Menu: "Reset Reminder": Reset de meldingen: "Cleaning Reminder" en "Filter Reminder"(siehe 7.8)</p>
 <p><b>Advanced User Settings</b></p>	<p>Menu: "Advanced User Settings" voor geavanceerde, optionele instellingen (zie 8 ff)</p>




### 6.2 Advanced User Settings








 <p><b>Filter Reminder</b></p>	<p>Menu: "Filter Reminder" melding om het filter te vervangen (zie 8.1)</p>
---	---

 <p><b>Timer Enable</b></p>	<p>Menu: "Timer Enable" om de in- en uitschakeltijden voor de machine te activeren (zie 8.2)</p>
 <p><b>Clock Set</b></p>	<p>Menu: "Clock Set" voor de tijdstelling (zie 8.3)</p>
 <p><b>Schedule Set</b></p>	<p>Menu: "Schedule Set" om in- en uitschakeltijden voor de machine in te stellen (zie 8.4)</p>
 <p><b>Tank Mode</b></p>	<p>Menu: "Tank Mode" om het waterreservoir in- of uit te schakelen of voor het inschakelen van de vaste wateraansluiting (zie 4.3.1)</p>
 <p><b>Temperature Unit</b></p>	<p>Menu: "Temperature Unit" voor het instellen van de temperatuureenheid °C of °F (zie 8.5)</p>
 <p><b>Coffee Offset Correction</b></p>	<p>Menu: "Offset Correction" om de offsetwaarde aan te passen (zie 8.6)</p>

### 6.3 Meer weergaven

Naast de instellingen zijn ook de volgende weergaven beschikbaar:

	<p>Vulmodus (zie 5.1 of 5.2)</p>
	<p>Zetgroep te koud. Icoon gaat uit zodra de ingestelde temperatuur van de zetgroep is bereikt.</p>
 	<p>Stoomboiler geactiveerd/gedeactiveerd (zie 7.3) Sneltoetsfunctie: Als de draaidecoder tijdens normaal bedrijf naar links wordt gedraaid, wordt het stoomboilerpictogram weergegeven. De stoomboiler kan worden geactiveerd of gedeactiveerd door op de draaidecoder te drukken.</p>
 	<p>Pre-infusie geactiveerd/gedeactiveerd Snelkoppelingsfunctie: Als de draaidecoder tijdens normaal bedrijf naar rechts wordt gedraaid, verschijnt het preinfusionsymbool. Preinfusie wordt geactiveerd of gedeactiveerd door snel op de draaidecoder te drukken.</p>
	<p>Passieve pre-infusie</p>

	Actieve pre-infusie (kleine puntjes boven de filterhouder)
	Koffie doorloop
	Schoonmaak melding
	Waterfilter melding
	Machine gaat in Eco-modus, d.w.z. de verwarming wordt uitgeschakeld. Het display is zwart, en het groene indicatielampje brandt.
	Het waterreservoir moet worden bijgevuld of het waterreservoir is niet goed aangesloten.
	Als het symbool rechtsonder knippert tijdens het tappen, is de watertank leeg.

#### 6.4 Shortcut-Functies

<p><b>Eco-modus aan</b></p> <p>Als de <b>draaidecoder 3 seconden wordt ingedrukt</b>, schakelt de machine over op de Eco-modus. Zodra de decoder wordt ingedrukt of de zethendel wordt bewogen, wordt de machine opnieuw geactiveerd.</p> <p>Als er tijden zijn gedefinieerd voor automatisch inschakelen, hervat de machine de werking op de ingestelde tijd (zie hoofdstuk 8.4).</p>
<p><b>Pre-infusie aan/uit</b></p> <p>Als de draaidecoder tijdens normaal bedrijf naar rechts wordt gedraaid, verschijnt het preinfusiesymbool. Pre-infusie wordt geactiveerd of gedeactiveerd door snel op de draaidecoder te drukken.</p>
<p><b>De stoomketel in-/uitschakelen</b></p> <p>Als de draaidecoder tijdens normaal bedrijf naar links wordt gedraaid, zal het stoomboiler pictogram worden weergegeven. De boiler kan worden geactiveerd of gedeactiveerd door op de draaidecoder te drukken.</p>



## 7. BASIC SETTINGS

De verschillende programmeeropties van de SYNCHRONIKA II worden hieronder uitgelegd.

### 7.1 Navigatie in het menu

Het menu wordt geopend **door twee keer op de draaidecoder te drukken**. Door naar links of rechts te draaien, blader je door de menu-instellingen en door op de draaidecoder te drukken, open je een ander menu-item of bevestig je een waarde. Na 5 seconden inactiviteit wordt het menupunt of het menu verlaten.

### 7.2 Zettemperatuur

De gewenste zettemperatuur kan worden ingesteld in het menu-item „Brew temperature“. Dit is een doeltemperatuur. De af-fabriek waarde voor de zettemperatuur is 92°C.

De zetgroep van de Synchronika II is uitgerust met verwarmingspatronen die ervoor zorgen dat de zettemperatuur snel wordt bereikt. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, schakelen de verwarmingspatronen uit.

### 7.3 Stoomboiler in-/uitschakelen

Bij de SYNCHRONIKA II kan de stoomboiler worden uitgeschakeld om energie te besparen. Dit wordt aanbevolen als u alleen espressodranken bereidt. De vooraf ingestelde standaardwaarde is „ON“, als u de stoomboiler wilt uitschakelen, stelt u de waarde in op „OFF“.



**Shortcut-Functie:** Als de draaidecoder tijdens normaal bedrijf naar links wordt gedraaid, wordt het stoomboilerpictogram weergegeven. De stoomboiler kan worden geactiveerd of gedeactiveerd door op de draaidecoder te drukken.

### 7.4 Stoomtemperatuur

De gewenste stoomtemperatuur kan worden ingesteld in het menu-item „Steam Temperature“. De fabrieksinstelling voor de stoomtemperatuur is 128 °C. De temperatuur kan worden verhoogd tot 132 °C. We raden een lagere stoomtemperatuur aan in het begin om vertrouwd te raken met het opschuimen van melk.

### 7.5 Pre-infusie

De SYNCHRONIKA II heeft verschillende instellingen voor voorinfusie. In het menuonderdeel „Pre-infusion“ kunnen de waarden voor voorinfusie „AAN“ of „UIT“ worden geschakeld en gewijzigd.

Sommige koffiebonen (meestal lichter gebrande koffiebonen) hebben de neiging om te kanaliseren. Naast het malen van de koffiebonen op de juiste wijze en hoeveelheid is het in zulke gevallen nuttig om pre-infusie te gebruiken. Dit houdt in dat de gemalen koffie één keer volledig wordt bevochtigd voordat de extractie wordt voortgezet.



Er zijn verschillende opties voor pre-infusie. De Synchronika II heeft een mechanische pre- infusiekamer die de drukverhoging aan het begin van de koffie extractie minimaliseert. Als deze pre-infusie niet voldoende is, is het mogelijk om de pre-infusie actief (met de pomp) en/of passief (zonder pomp) in te stellen.

1. Druk twee keer snel achter elkaar op de draaidecoder, „Brew Temperature“ verschijnt op het display.

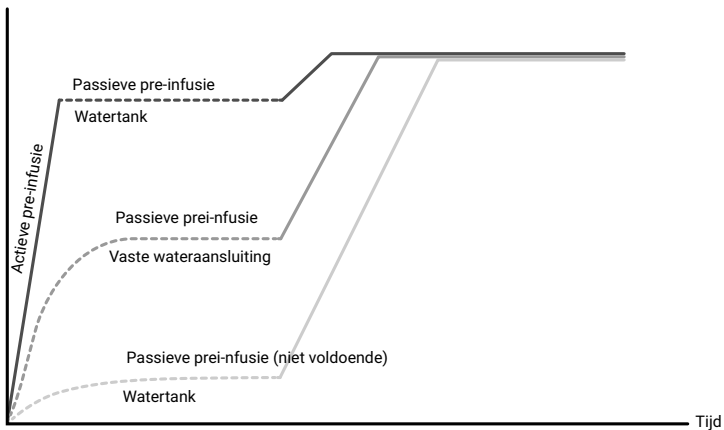


2. Draai aan de decoder tot „Pre-infusion“ wordt weergegeven. Als u op de decoder drukt, komt u in het menu.



<p>3. Nu kunt u kiezen tussen "ON" (pre-infusie aan) en "OFF" (pre-infusie uit) door aan de decoder te draaien. De keuze moet worden bevestigd door op de decoder te drukken. Als de waarde niet wordt bevestigd, worden de wijzigingen ongedaan gemaakt.</p>	 <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <span>PI</span> <span>OFF</span> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <span>ACTIVE 4"</span> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <span>PASSIVE 5"</span> </div>
<p>4. De waarde van de actieve pre-infusie (bovenste waarde) begint nu te knipperen en kan binnen de volgende 3 seconden worden ingesteld of gewijzigd. De selectie moet worden bevestigd of wordt na 3 seconden verwijderd.</p>	 <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <span>PI</span> <span>ON</span> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <span>ACTIVE 4"</span> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <span>PASSIVE 5"</span> </div>
<p>5. De waarde van de passieve pre-infusie (onderste waarde) begint nu te knipperen en kan binnen de volgende 3 seconden worden ingesteld of gewijzigd. De selectie moet worden bevestigd of wordt na 3 seconden verwijderd. Het menu-item wordt automatisch verlaten.</p>	

Druk op gemalen koffie



**Shortcut-Functie:** Als de draaicodecoder tijdens normaal bedrijf naar rechts wordt gedraaid, verschijnt het preinfusionsymbool. Preinfusie wordt geactiveerd of gedeactiveerd door snel op de draaicodecoder te drukken.

## 7.6 Actieve pre-infusie

We raden aan om de actieve pre-infusie te gebruiken in de watertankmodus. Bij de start bouwt de pomp druk op gedurende een vooraf gedefinieerde of aangepaste "Actieve" tijd. Voordat de pompdruk echter 9 bar bereikt, onderbreekt de pomp de activiteit voor een verdere vooraf gedefinieerde of aangepaste "Passieve" tijd en geeft het water de kans om de koffie cake volledig te doordrenken voordat de extractie op 9 bar wordt voortgezet.

Voorbeeld: "Actief" = 4 seconden, "Passief" = 6 seconden

Het zetproces begint met 4 seconden pompactiviteit. De magneetklep blijft de volgende 6 seconden open, maar de pompactiviteit wordt onderbroken. Nadat de 6 seconden zijn verstreken, wordt de pompactiviteit hervat en gaat de extractie verder op 9 bar.

### 7.7 Passieve pre-infusie

We raden het gebruik van passieve pre-infusie aan bij gebruik van de vaste wateraansluiting. De leidingdruk is voldoende om de gemalen koffie binnen een bepaalde tijd te bevochtigen. Nadat de tijd is verstreken, begint de pomp de gewenste zetdruk op te bouwen. De actieve pre-infusie moet worden ingesteld op 0 seconden.

Voorbeeld: "Actief" = UIT, „Passief“ = 6 seconden

Het zetproces begint wanneer de brew lever wordt bediend. De leidingdruk bevochtigt de gemalen koffie gemalen koffie en na 6 seconden begint de pomp de zetdruk te verhogen tot 9 bar. Het wordt niet aanbevolen om passieve pre-infusie te gebruiken zonder extra actieve pre-infusie in de watertank modus. De druk van het waterreservoir is niet voldoende om de gemalen koffie volledig te verzadigen.





Dit resulteert in een ongelijkmatige extractie. De drukcurve varieert sterk afhankelijk van de maling. Dit kan de smaak van de koffie beïnvloeden.

### 7.8 ECO-Modus

De ECO-modus geeft u de mogelijkheid om de machine automatisch uit te laten schakelen na een vooraf ingestelde tijd. De fabrieksinstelling is 30 minuten. De ECO-modus gaat van start na de laatste gezette koffie, na 30 minuten zal de machine dan automatisch uitgaan.

Deze countdown loopt automatisch op de achtergrond en is niet zichtbaar. Om de machine die is uitgeschakeld door de Eco-modus weer te activeren, drukt u op een van de knoppen of bedient u de bedieningshendel van de zetgroep. Als u de draaidecoder ingedrukt houdt, schakelt de machine direct naar de ECO-modus. Als het display uit is maar het groene controlelampje brandt, is de ECO-modus geactiveerd.




Ga als volgt te werk om de ECO-modus te programmeren:

1. Druk twee keer snel achter elkaar op de draaidecoder, "Brew Temperature" verschijnt op het display.	 <b>Brew Temperature</b>
2. Draai aan de decoder tot "Eco Mode" wordt weergegeven. Als u op de decoder drukt, gaat u naar het menu.	 <b>Eco Mode</b>
3. Je kunt nu de tijd programmeren in stappen van 10 minuten door aan de draaidecoder te draaien. De instelbare tijd is mogelijk van "OFF" tot 600 min. Na de laatste activiteit begint de machine op de ingestelde tijd af te tellen en schakelt dan automatisch uit. Door de draaidecoder te bevestigen wordt de waarde opgeslagen en het menu verlaten. Als u bijvoorbeeld 30 minuten heeft geprogrammeerd, schakelt de machine na anderhalf uur inactiviteit uit. Naast het koffiezetten kun je het aftellen ook onderbreken door op een knop te drukken.	 <b>ON</b>  <b>18°C</b> <b>16°C</b>

### 7.9 Reinigingsherinnering "Cleaning Reminder"


Met de SYNCHRONIKA II hebt u de mogelijkheid om via het menu een herinnering te programmeren voor de volgende zetgroepreiniging. Bij levering van de machine staat deze op "OFF", d.w.z. dat er nog geen herinnering is geprogrammeerd.

Ga als volgt te werk om de reinigingsherinnering te programmeren:

<p>1. Druk twee keer snel achter elkaar op de draaicodecer, "Brew Temperature" verschijnt op het display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Draai aan de decoder tot "Cleaning Reminder" wordt weergegeven. Als u op de decoder drukt, gaat u naar het menu.</p>	 <b>Cleaning Reminder</b>
<p>3. Je kunt nu programmeren in stappen van 10, tussen "OFF" en 200, door aan de draaicodecer te draaien. De selectie wordt bevestigd door op de draaicodecer te drukken. Na een korte wachttijd wordt het menu automatisch verlaten.</p>	



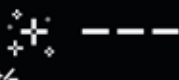
Als je bijvoorbeeld 90 hebt geprogrammeerd, zal het display je eraan herinneren om de zetgroep na 90 zetbeurten te reinigen. Voer dit nu uit (zie punt 10.3).

De melding op het display kan worden gereset met de functie "Reset Reminder" in de machine-instellingen (zie 7.8).

	<p>Wij adviseren 90 tot 140 koppen koffie als gemiddelde om uw zetgroep te reinigen. Slechts een zettijd van minimaal 15 seconden wordt geteld als één portie koffie/espresso.</p>
---	--

### 7.10 Herinneringsfuncties resetten "Reset Reminder"

Ga als volgt te werk om de meldingsfuncties te resetten:




<p>1. Druk twee keer snel achter elkaar op de draaicodecer, "Brew Temperature" verschijnt op het display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Draai aan de decoder tot "Reset Reminder" wordt weergegeven. Als u op de decoder drukt, gaat u naar het menu.</p>	 <b>Reset Reminder</b>
<p>3. Nu kunt u kiezen tussen de opties "Cleaning Reminder" (zie 7.7) en "Filter Reminder" (zie 8.1) door aan de draaicodecer te draaien. De geselecteerde teller kan gereset worden door de draaicodecer ingedrukt te houden. Een succesvolle reset van de melding wordt bevestigd door "----" in het display. Laat de knop los en het menu wordt automatisch verlaten.</p>	

## 8. ADVANCED USER SETTINGS

Naast de genoemde basisinstellingen heeft de SYNCHRONIKA II nog een aantal andere instellingen. Deze zijn verborgen tijdens de eerste inbedrijfstelling en kunnen worden weergegeven via het menu-item "Advanced User Settings".

De machine kan normaal worden gebruikt zonder de "Advanced User Settings". De geavanceerde instellingen kunnen ook op elk moment worden weergegeven en verborgen. Instellingen die zijn gemaakt in "Advanced User Settings" blijven geactiveerd, zelfs wanneer "Advanced User Settings" zijn verborgen.




Ga als volgt te werk om de "Advanced User Settings" weer te geven of te verbergen:

1. Druk twee keer snel achter elkaar op de draaidecoder, "Brew Temperature" verschijnt op het display.	 Brew Temperature
2. Draai aan de decoder tot "Advanced User Settings" wordt weergegeven. Als u op de decoder drukt, gaat u naar het menu.	 Advanced User Settings
3. Je kunt nu kiezen tussen "ON" en "OFF". De keuze wordt bevestigd door op de draaidecoder te drukken. De extra instellingen worden nu weergegeven in het menu.	 ON

### 8.1 Filter Reminder

De filter vervanging melding kan worden ingesteld in stappen van 5 liter van UIT tot 200 liter. Nadat het filter is vervangen, moet de melding opnieuw worden ingesteld zodat de teller opnieuw start en u eraan herinnert dat u het filter na de ingegeven hoeveelheden opnieuw moet vervangen.

Zorg ervoor dat "Advanced User Settings" is geactiveerd.

1. Druk twee keer snel achter elkaar op de draaidecoder, "Brew Temperature" verschijnt op het display.	 Brew Temperature
2. Draai aan de decoder tot "Filter Reminder" wordt weergegeven. Als u op de decoder drukt, gaat u naar het menu.	 Filter Reminder
3. Je kunt het systeem nu programmeren in stappen van 5 liter, tussen OFF en 200, door aan de draaidecoder te draaien. De selectie moet worden bevestigd door op de draaidecoder te drukken. Het menu wordt na korte tijd automatisch verlaten.	 20



De filterherinnering kan gereset worden met de functie "Reset reminder" in het menu (zie 7.8).




Raadpleeg de instructies voor het waterfilter dat je gebruikt voor het vervangingsinterval.




### 8.2 Timer-instelling "Enable Timer"

Met de SYNCHRONIKA II kan de gebruiker twee automatische in- en uitschakeltijden per weekdag (ma - zon) instellen.

De functie kan worden geactiveerd via de optie "Enable Timer". Alleen als deze optie actief is, gebruikt de machine de instellingen in "Schedule Set" om automatisch in en uit te schakelen. Als de functie is uitgeschakeld, worden de instellingen in "Schedule Set" genegeerd. Als de functie = "OFF", gebruikt het apparaat de teller van de Eco-modus; als de functie = "ON", negeert het apparaat de teller van de Eco-modus.

Zorg ervoor dat "Advanced User Settings" is geactiveerd.

<p>1. Druk twee keer snel achter elkaar op de draaidecoder, "Brew Temperature" verschijnt op het display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Draai aan de decoder tot "Timer Enable" wordt weergegeven. Als u op de decoder drukt, gaat u naar het menu.</p>	 <b>Timer Enable</b>
<p>3. Je kunt nu kiezen tussen "ON" en "OFF" en de timerfunctie in- of uitschakelen.</p>	 <b>ON</b>

	<p>Als je de timerfunctie wilt uitschakelen, bijvoorbeeld voor een vakantie, is het voldoende om de functie "Timer Enable" uit te schakelen. De instellingen in "Schedule Set" blijven opgeslagen en kunnen op elk moment opnieuw worden geactiveerd met de functie "Timer Enable".</p>
	<p>Om de timerfunctie te gebruiken, moet het apparaat aangesloten blijven op het elektriciteitsnet en ingeschakeld zijn. Zorg ervoor dat de hendels gesloten zijn en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen staat.</p>
	<p><b>Shortcut-Functie:</b>          Als de draaidecoder <b>3 seconden wordt ingedrukt</b>, schakelt de machine over naar de Eco-modus. Zodra de decoder wordt ingedrukt, wordt de machine opnieuw geactiveerd. Als er tijden zijn gedefinieerd voor automatisch inschakelen, verhoogt de machine weer na een ingestelde tijd.</p>

### 8.3 Tijd- en wekdaginstelling "Clock Set"



Onder "Clock Set" kunnen de huidige tijd tussen 00:00 en 23:59 en de huidige dag van de week worden ingesteld met de draaidecoder.

Zorg ervoor dat "Advanced User Settings" is geactiveerd.

<p>1. Druk twee keer snel achter elkaar op de draaidecoder, "Brew Temperature" verschijnt op het display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Draai aan de decoder tot "Clock Set" wordt weergegeven. Als u op de decoder drukt, gaat u naar het menu.</p>	 <b>Clock Set</b>
<p>3. Eerst kunt u de uren instellen met de draaidecoder. Na bevestiging door op de draaidecoder te drukken, kunnen de minuten op dezelfde manier worden ingesteld. Druk nogmaals op om de dag van de week in te stellen door aan de draaidecoder te draaien. Na bevestiging van de waarde door op de draaidecoder te drukken, wordt het menu automatisch verlaten. Als de draaidecoder geen bevestiging geeft, worden de wijzigingen genegeerd en wordt het menu automatisch verlaten.</p>	 <b>09:53</b>

#### 8.4 Planning instellen "Schedule Set"

Zorg ervoor dat "Advanced User Settings" is geactiveerd.

<p>1. Druk twee keer snel achter elkaar op de draaidecoder, "Brew Temperature" verschijnt op het display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>												
<p>2. Draai aan de decoder tot "Schedule Set" wordt weergegeven. Als u op de decoder drukt, gaat u naar het menu.</p>	 <b>Schedule Set</b>												
<p>3. Selecteer met de draaidecoder de dag van de week die je wilt instellen en bevestig door op de draaidecoder te drukken om de instelling te maken. Per dag kunnen twee in- en twee uitschakeltijden worden gedefinieerd.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>MON</th> <th>ON</th> <th>OFF</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>--:--</td> <td>--:--</td> <td>--:--</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>--:--</td> <td>--:--</td> <td>--:--</td> </tr> </tbody> </table>		MON	ON	OFF	1	--:--	--:--	--:--	2	--:--	--:--	--:--
	MON	ON	OFF										
1	--:--	--:--	--:--										
2	--:--	--:--	--:--										
<p>4. Om de eerste inschakeltijd in te stellen, drukt u op de draaidecoder en stelt u vervolgens het uur in door aan de draaidecoder te draaien. Bevestig door op de draaidecoder te drukken en voer vervolgens de minuten in. Met een verdere bevestiging door de draaidecoder kunt u het tijdstip van de uitschakeltijd instellen door aan de draaidecoder te draaien. De minuten van de uitschakeltijd kunnen worden gedefinieerd door nogmaals op de draaidecoder te drukken om te bevestigen. Door nogmaals op de draaidecoder te drukken, kunt u het tijdstip van de tweede inschakeltijd invoeren. Ga verder zoals hierboven beschreven.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>MON</th> <th>ON</th> <th>OFF</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td></td> <td>07:00</td> <td>11:30</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td>17:30</td> <td>--:--</td> </tr> </tbody> </table>		MON	ON	OFF	1		07:00	11:30	2		17:30	--:--
	MON	ON	OFF										
1		07:00	11:30										
2		17:30	--:--										
<p>5. Zodra er geen instellingen meer worden gemaakt, wordt het menu na 5 seconden verlaten.</p>													






Er hoeft niet aan elke in- of uitschakeltijd een waarde te worden toegewezen. Als u een item wilt verwijderen, stelt u de bijbehorende waarde in op "--:--".

Om de timerfunctie te kunnen gebruiken, moeten de datum en tijd worden ingesteld en moet "Timer Enable" worden ingesteld op "ON".

#### 8.5 °C en °F "Temperatuureenheid" wijzigen

U kunt het display gebruiken om in te stellen of de temperaturen in °C of °F wordt weergegeven.



Zorg ervoor dat "Advanced User Settings" is geactiveerd.

<p>1. Druk twee keer snel achter elkaar op de draaidecoder, "Brew Temperature" verschijnt op het display.</p>	 <b>Brew Temperature</b>
<p>2. Draai aan de decoder tot "Temperature Unit" wordt weergegeven. Als u op de decoder drukt, gaat u naar het menu.</p>	 <b>Temperature Unit</b>
<p>3. U kunt nu schakelen tussen C voor Celsius en F voor Fahrenheit door aan de draaidecoder te draaien. Druk op de draaidecoder om de selectie te bevestigen.</p>	

## 8.6 Aanpassing van de offset "Offset Correction"

De SYNCHRONIKA II wordt geleverd met software die ontworpen is om de bereiding van koffie te optimaliseren. Door externe omstandigheden kunnen er kleine afwijkingen zijn tussen het temperatuur in de boiler en de watertemperatuur op de koffie. In dit geval kun je de offsetwaarde gebruiken om de offset (temperatuursensor naar brouwtemperatuur) enigszins aan te passen. De standaardwaarde is 2° C.

Zorg ervoor dat "Advanced User Settings" is geactiveerd.

1. Druk twee keer snel achter elkaar op de draaidecoder, "Brew Temperature" verschijnt op het display.	 <b>Brew Temperature</b>
2. Draai aan de decoder tot "Coffee Offset Correction" wordt weergegeven. Als u op de decoder drukt, gaat u naar het menu.	 <b>Coffee Offset Correction</b>
3. De offsetwaarde kan nu worden aangepast in stappen van 1 tussen -10 en +10. De selectie wordt bevestigd door op de draaidecoder te drukken.	


## 9. GEBRUIK VAN DE MACHINE

### 9.1 Vorbereiden van de machine


Het uitgeschakelde apparaat dient als volgt geïnstalleerd te worden:

#### Vorbereiding van een machine in watertank of vast waterbedrijf

1. In watertankmodus: Vul de watertank of controleer of er voldoende water in de watertank zit. In de modus vaste wateraansluiting: Zorg ervoor dat er altijd waterdruk in de leiding is, maar niet meer dan 2 bar.
2. Zet nu de machine aan, het groene indicatielampje gaat branden.
3. De opwarmtijd voor een espresso is ongeveer 6.5 minuten en de opwarmtijd voor stomen is ongeveer 15 minuten.
4. De SYNCHRONIKA II wordt opgewarmd zodra de gewenste vooringestelde temperatuur op het PID-display verschijnt.

	De filterhouder moet idealiter geplaatst blijven in de zetgroep, zodat deze altijd warm blijft.
	Voer een spoeling met heetwater uit met een geplaatste filterhouder om deze op te warmen. Droog de filterhouder zorgvuldig alvorens koffie te malen en de bereiding te starten.

### 9.2 Handmatige aanpassing van de pompdruk

	<b>Belangrijk!</b> Indien nodig kan de zetdruk van de machine handmatig worden aangepast of gewijzigd met behulp van een stelschroef aan de onderzijde van de machine. <b>Deze aanpassing mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.</b>
---	--



### 9.3 Vorbereiden van koffie

Gebruik de filterhouder met 1 uitloop en de bijbehorende kleinere zeef (zeef voor één kopje) voor het bereiden van één kopje en de filterhouder met 2 uitlopen en de grote zeef (zeef voor twee kopjes) voor het bereiden van twee kopjes. Het is belangrijk dat de betreffende zeef stevig in de filterhouder is geplaatst.

Vul de zeef met gemalen koffie met de juiste maling voor espresso (de markering op de zeef dient als richtlijn voor de vulhoeveelheid).

Druk de gemalen koffie gelijkmatig aan met de tamper. Dit zorgt ervoor dat de gemalen koffie gelijkmatig is aangedrukt. Plaats de filterhouder stevig in de groep.

Plaats het kopje onder de koffie-uitloop (als je 2 kopjes bereidt, plaats dan een kopje onder elke koffieuitloop).

Beweeg nu de bedieningshendel van de zetgroep omhoog en de espressobereiding begint. De timer op het PID-display toont nu de duur van het espresso-zetten in seconden. Als regel geldt een bereiding van ongeveer 23 - 25 seconden. De zettijd kan variëren als de pre-infusie wordt gebruikt. De vulhoeveelheid van een enkele espresso is 25 - 30 ml. Zodra de gewenste hoeveelheid in het kopje is bereikt, zet u de bedieningshendel van de zetgroep terug in de oorspronkelijke stand.



Restdruk/restwater wordt uit de onderste opening van de cilinder van de zetgroep afgevoerd naar de wateropvangbak.

Nadat het koffiezetten is voltooid, kan de drukmeter van de pomp nog een bepaalde restdruk aangeven. U kunt de drukopbouw opnieuw controleren wanneer weer koffie wordt bereidt.

	<p><b>Gevaar voor letsel!</b> Wanneer de zetgroep hendel niet volledig naar beneden is geplaatst, zal er heet water en koffie residu rondspuiten wanneer de filterhouder onder druk verwijderd wordt. Dit kan brandwonden veroorzaken.</p>
	<p><b>Een optimaal koffieresultaat is alleen mogelijk met versgemalen koffie.</b> Hiervoor moet u een professionele molen gebruiken. In ons assortiment vindt u verschillende professionele molens in compact formaat. Wij adviseren een op maat gemaakte RVS tamper met een diameter van 58,4 mm voor het aandrukken van de gemalen koffie.</p>


### 9.4 Afgifte van heet water

De stoomboiler moet worden geactiveerd en de stoomtemperatuur moet worden bereikt (zie 7.3). Houdt een geschikte bak (met een warmtegeïsoleerd handvat) onder de heetwaterpijp. U kunt nu bijna kokend water afnemen (bijv. voor thee) door de heetwaterkraan te openen. Als u een grotere hoeveelheid wilt afgieten, is het aan te raden om de machine uit te zetten, omdat dit voorkomt dat er koud water wordt ingepompt. Na afgifte sluit je de kraan weer. De boiler wordt automatisch bijgevuld met vers water als het apparaat wordt ingeschakeld.




	<p><b>Gevaar voor letsel!</b> Zorg ervoor dat het uiteinde van de warmwateruitloop volledig in de opvangbak is geplaatst om letsel te voorkomen.</p>
	<p><b>Belangrijk</b> Plaats de heetwateruitloop boven de wateropvangbak wanneer deze niet in gebruik is, om waterschade te voorkomen als de heetwaterkraan niet goed gesloten is.</p>

### 9.5 Afgifte van stoom

De stoomboiler moet worden geactiveerd en de stoomtemperatuur moet worden bereikt (zie 7.3). De SYNCHRONIKA II maakt het mogelijk om grote hoeveelheden stoom te genereren, om melk op te schuimen. Het is een professioneel en compact espressoapparaat met een gigantisch stoomvolume. Daardoor is het mogelijk om binnen enkele seconden melk op te schuimen.


	<p><b>Belangrijk</b></p> <p>Om het beste melkschuim resultaat te creëren kunt u de stoomkraan voor ongeveer 3 sec. open zetten, om zo water te verwijderen uit de kraan. Dit voorkomt ook dat er melk in de boiler gezogen wordt.</p>
---	---

1. Dompel het stoompijpje (aan het uiteinde van de stoompijp) in de melk.
2. Open de stoomkraan.
3. Verwarm en/of schuim de melk op.
4. Laat na het opschuimen kort stoom ontsnappen in de wateropvangbak om te voorkomen dat de openingen in het stoompijpje verstopt raken. Voorkom dat de openingen in het stoompijpje verstopt raken.
5. Reinig de stoompijp zorgvuldig met een vochtige microvezeldoek.

	<p><b>Gevaar voor letsel!</b></p> <p>Houd het uiteinde van de stoompijp altijd onder het vloestofoppervlak om spatten te voorkomen.</p>
	<p><b>Belangrijk!</b></p> <p>Reinig de stoompijp na elk gebruik met een vochtige doek, zodat eventuele melkresten onmiddellijk worden verwijderd en niet aankoeken.</p>
	<p><b>Gevaar voor letsel!</b></p> <p>Vermijd huidcontact met de stoompijp tijdens het reinigen.</p>

## 10. REINIGING EN ONDERHOUD




Regelmatig en grondig onderhoud is noodzakelijk en zeer belangrijk voor de prestaties, duurzaamheid en veiligheid van uw apparaat.

	<p><b>LET OP!</b></p> <p>Schakel het apparaat altijd uit voordat u het schoonmaakt (het groene indicatielampje is uit), haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur.</p>
	<p>Dompel de machine nooit onder water voor de reiniging. Als de machine niet goed wordt gereinigd, bestaat er gevaar voor elektrische schokken.</p>

### 10.1 Dagelijks onderhoud

Filterhouder, de filters, watertank, water opvangbak en het druppelrooster dienen dagelijks schoongemaakt te worden.

Doe dit met warm water en/of een voedselveilig reinigingsmiddel.

	<p>Voor een effectieve reiniging moet u de zeef uit de filterhouder halen en apart reinigen.</p>
	<p>Filter houder, water opvangbak, druprek, watertank en tamper kunnen niet in de vaatwasser gereinigd worden.</p>
	<p>Reinig de wateropvangbak en de lekbak van de wateropvangbak zorgvuldig. Hoewel de RVS randen zijn afgebraamd, kunnen deze verwondingen veroorzaken als er te veel druk op wordt uitgeoefend of als er snel overheen wordt geveegd.</p>



Onderdelen zoals de filterhouder kunnen na verloop van tijd tekenen van slijtage vertonen.

Reinig het douchezeefje en de groepsafdichting in het onderste gedeelte van de koffiezetgroep om zichtbaar zichtbaar vuil te verwijderen zonder deze onderdelen te verwijderen.

### 10.2 Onderhoud wanneer noodzakelijk

- Maak de stoom- en wateruitloop schoon na elk gebruik.
- Maak de behuizing van het apparaat schoon wanneer het apparaat uitgeschakeld en afgekoeld is.
- Afhankelijk van de gebruiksfrequentie, ververs het water om de 1-2 weken door de heetwater boiler volledig leeg te laten lopen.



Gebruik een zachte en gladde doek voor reiniging.  
Gebruik nooit chloorhoudend of agressieve schoonmaakmiddelen!

Leeg de wateropvangbak tijdig, voordat deze volledig vol is.

### 10.3 Zet groep schoonmaken en ontvetten.

Groepsreiniger in poedervorm is verkrijgbaar bij de koffiespecialzaak. Het wordt gebruikt voor het eenvoudige reinigen en ontvetten van de zetgroep. Groepsreiniging moet ongeveer elke 90 - 140 kopjes worden uitgevoerd.

De reiniging wordt als volgt uitgevoerd met de bijgeleverde blinde zeef:



1. Verwarm de machine.
2. Reinig de afdichting van de zetgroep en het douchefilter met het meegeleverde borsteltje.
3. Plaats de blindzeef in de filterhouder.
4. Vul de blindzeef met 3 - 5 gram groepsreinigingspoeder.
5. Plaats de filterhouder in de zetgroep.
6. Open de bedieningshendel van de zetgroep zodat het blindfilter zich vult met water.
7. Laat het reinigingsmiddel inwerken door de bedieningshendel van de zetgroep naar de halve stand (45°) te bewegen.
8. Open na ongeveer 20 seconden de hendel volledig om de zetgroep te vullen met reinigingsmiddel en om de koffievetten op te lossen.
9. Herhaal de punten 5-7 een aantal keer totdat er weer helder water uit de zetgroep loopt
10. Verwijder de filterhouder met de blindzeef, en spoel om met schoon water en plaats weer terug
11. Open de bedieningshendel van de zetgroep voor ongeveer 40 seconden in sluit deze weer.
12. Spoel de filterhouder opnieuw af en herhaal punt 10. De machine is weer klaar voor gebruik.
13. Vervang het blindfilter door het koffiefilter.



Onder de wateropvangbak bevindt zich een houder voor het blindfilter.




Als u de reinigingsherinnering heeft ingesteld, gaat het symbool voor de "Cleaning Reminder" na het resetten uit op het display (zie hoofdstuk 7.9). De teller begint af te tellen tot de volgende reinigingsherinnering voor de zetgroep.

	<p>Een te frequente spoeling met een vetoplossend middel leidt ook tot het ontvetten van de as en de afdichting van de bedieningshendel. Het resultaat is het piepen van de zetgroep en een verhoogde slijtage. Het piepen wordt opgelost door het koffievet bij gebruik. Het is echter aan te raden om de zetgroep af en toe te spoelen met de blindzeef zonder een vetoplossend middel, zodat koffieresten worden opgelost en niet vast komen te zitten in de zetgroep.</p>
	<p><b>LET OP!</b> Kijk uit voor spattend heet water tijdens het schoonmaken van de zetgroep.</p>

Leeg de water opvangbak regelmatig, en wacht niet tot dat deze volledig gevuld is indien u deze niet hebt aangesloten op een waterleiding.







#### 10.4 Onderhoud







	<p><b>Let op!</b> Zorg ervoor dat de machine tijdens onderhoud en bij het vervangen van onderdelen losgekoppeld is van de voeding.</p>
---	--

#### 10.5 Het vervangen van de pistonring en de douchezeef

- Schakel het apparaat uit (het groene indicatielampje brandt niet meer) en trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur.

De verdere procedure wordt hieronder beschreven (zie illustraties):

<p>1. Zet groep vanaf start.</p> 	<p>2. Gebruik een vlakke schroevendraaier om de douchezeef en pistonring te verwijderen.</p> 	<p>3. De douchezeef en pistonring zijn nu bijna verwijderd.</p> 
<p>4. Verwijder de douche zeef en pistonring volledig.</p> 	<p>5. Zorg er voor dat de nieuwe onderdelen binnen handbereik zijn. (Pistonring met ECM logo naar bovenzijde)</p> 	<p>6. Reinig de zetgroep goed met een borstel, en plaats de douchezeef vervolgens zoals afgebeeld.</p> 

<p>7. Plaats vervolgens de pistonring.</p> 	<p>8. Gebruik de filterdrager, zonder filterbakje.</p> 	<p>9. Plaats de filterhouder in de zetgroep.</p> 
<p>10. Blijf de filterhouder heen en weer bewegen tot de douchezeef stevig in de pistonring gesloten zit.</p> 	<p>11. Nu kun de filterhouder gemakkelijk plaatsen.</p> 	<p>12. De zetgroep is klaar voor gebruik.</p> 

Neem de machine weer in gebruik zoals beschreven in hoofdstuk 9.1 van deze gebruiksaanwijzing.

**Het stoom-mondstuk is verstopt**

Reinig de gaatjes in het stoompijpe zorgvuldig met een naald of paper-clip.



Hiervoor kunt u het uiteinde van de stoompijp ook los schroeven en laten weken, reinig en bevestig weer.

	<p><b>Belangrijk!</b> Verlies het afdichtingsrubber tussen het stoompijpe en de schroefdraad niet!</p>
---	--

**11. TRANSPORT EN OPSLAG**

**11.1 Verpakken**

De SYNCHRONIKA II wordt geleverd in een speciaal aangemeten karton doos, en wordt beschermd door een plastic folie en piepschuim.

	<p><b>LET OP!</b> Geef kinderen geen toegang tot de verpakking!</p>
	<p><b>Belangrijk!</b> Bewaar de verpakking en materialen voor mogelijk transport. Gooi deze niet weg!</p>

## 11.2 Transport



- Verplaats de machine alleen in een rechte positie, bij voorkeur op een pallet.
- Kantel de machine niet.
- Stapel niet meer dan 3 modellen op elkaar.
- Plaats geen andere zware voorwerpen op de verpakking.
- Stel de machine niet bloot aan gure weersomstandigheden (vorst, sneeuw & regen)

## 11.3 Opslag



- Bewaar het apparaat goed verpakt in een droge omgeving.
- Stapel niet meer dan drie verpakkingseenheden op elkaar op.
- Stapel geen andere zware voorwerpen op de verpakking.
- Sla het apparaat alleen op als de tank helemaal leeg is.
- Niet opslaan bij temperaturen onder het vriespunt.

## 12. VERWIJDEREN VAN DE MACHINE



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

Dit product voldoet aan de EU richtlijnen 2012/19/EU en is geregistreerd volgens WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment)

## 13. CE KONFORMITÄT



Overeenstemming

Dit product voldoet aan de volgende EU richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn: **2014/35/EU**
- Richtlijn elektromagnetische compatibiliteit (EMC): **2014/30/EU**
- Richtlijn drukapparatuur: (PED): **2014/68/EU**
- Richtlijn betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur (ROHS): **2011/65/EU**.
- Richtlijn **2012/19/EU** betreffende afval elektrische en elektronische apparatuur (WEEE Reg.-Nr: DE69510123)
- Ecodesignrichtlijn **2009/125/EG (ENER 25)**

De volgende voorschriften werden ook nageleefd:


- Verordening inzake de registratie en beoordeling van en de autorisatie en beperkingen ten aanzien van chemische stoffen (REACH): **1907/2006/EU**.
- Verordening (EG) nr. **1935/2004** inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.
- Verordening (EU) nr. **10/2011** betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.
- Verordening (EG) nr. **2023/2006** inzake goede productiepraktijken voor materialen en artikelen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.


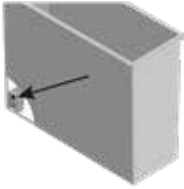

De volgende geharmoniseerde normen zijn toegepast om de naleving te garanderen.

- 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

**Opmerking:** In het geval van wijzigingen aan de van ons bovengenoemde apparatuur, die niet met ons zijn overeengekomen, verliest deze conformiteitsverklaring (overeenstemming) zijn geldigheid.

#### 14. PROBLEEM OPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Display-indicatie: 	De koffieboiler moet worden gevuld.	Volg de instructies voor de eerste inbedrijfstelling in paragraaf 5.1 en 5.2.
Eerste inbedrijfstelling met waterreservoir: pompgeluid - de boilers zijn niet gevuld.	Het systeem is volledig droog en er zit lucht in de leidingen, de pomp kan geen water pompen.	Sluit de machine aan op de waterleiding voor de eerste vulling (zie 4.3.1) om de boilers te vullen door de waterdruk. Let vooral op de juiste stand van de 3-wegklep aan de onderkant van de machine. Opmerkingen hierover vindt u onder 4.3.2 en 4.3.3
Er komt heel weinig koffie uit de uitloop van de filterdrager.	De maling is te fijn.	Stel een grovere maling in.
	De zetdruk is te laag.	Tamp de koffie minder stevig aan, of stel een hogere zetdruk in.
	Er wordt teveel koffie gebruikt.	Gebruik de juiste hoeveelheid koffie (de markering in de zeef dient als richtlijn)
De zetgroep lekt tijdens het koffiezetten.	Portafilter niet correct geplaatst.	De portafilter correct plaatsen.
	Pistonring versleten.	Vervang de pistonring en het douchezeefje zoals beschreven onder 10.3
Er ontstaat schuim in plaats van een crema laag.	De bonen zijn niet geschikt.	Gebruik een ander type bonen.
	De instelling van de bonenmolen is niet juist voor de bonen die gebruikt worden.	Pas de bonenmolen aan op de gebruikte bonen.
Zwakke "Body" van de koffie	De maling is niet fijn genoeg.	Gebruik een fijnere maling
	De koffie is te oud.	Gebruik verse koffie.
	De hoeveelheid koffie is niet genoeg.	Gebruik de juiste hoeveelheid koffie (de markering in de zeef dient als richtlijn).
	De douche zeef is vies.	Maak de douche zeef schoon.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Weinig of geen crema laag op de koffie.	Te grof malen.	Maal de koffie fijner, Druk de gemalen koffie steviger aan, verlaag de zetdruk.
	De koffie is te oud.	Gebruik verse koffiebonen.
	Te veel chloor in het water.	Gebruik een chloorfilter.
	De hoeveelheid koffie is niet voldoende.	Gebruik de juiste hoeveelheid koffie (de markering in de zeef dient als richtlijn).
	De douche zeef is vies.	Voer een zetgroep reiniging uit.
De machine is ingeschakeld, maar werkt vervolgens niet.	Display-indicatie: 	De watertank vullen.
	De water tank is niet goed geplaatst.	Schakel de machine uit en in. Zorg ervoor dat de vlotter in de watertank in de juiste positie staat. De kant van de vlotter met de magneetpunt moet naar de binnenzijde van de machine wijzen. De vlotter zelf moet met de <b>magneetpunt aan de bovenkant</b> van de vlotterzijde worden geplaatst. 
	Vaste wateraansluiting, met menu-instelling nog op "Tankmodus" = "ON".	Stel de "Tankmodus" in het menu in op "OFF" (= instelling voor vaste wateraansluiting).
	Het waterfilterpatroon is droog.	Laat het filterpatroon weken in water. Ga te werk volgens de instructies op de verpakking van het filter.
De machine schakelt zichzelf uit ondanks een geprogrammeerde timer schakelt niet automatisch in.	De batterij op de printplaat is leeg.	De timerfuncties kunnen niet worden gebruikt en moeten op "OFF" worden gezet. Laat de batterij vervangen bij de volgende onderhoudsbeurt.
Display-indicatie: 	De melding voor het reinigen van de zetgroep is geprogrammeerd.	Reinig de zetgroep zoals beschreven onder 10.2.
Machine stopt niet met werken en zuigt lucht aan.	Watertankmodus, maar "Tank Mode" is ingesteld op "OFF" in het menu (= vaste waterinstelling).	Stel de "Tank Mode" in het menu in op "ON" voor gebruik met de watertank.



Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Onverwachte werking van de machine.	Machinewaarden werden gewijzigd	Schakel de machine uit. Open de bedieningshendel. Houd de draaidecoder ingedrukt en zet de machine weer aan om een reset uit te voeren. Schakel vervolgens de machine uit, draai de bedieningshendel weer naar beneden en schakel de machine weer in. Ga nu te werk zoals bij de eerste inbedrijfstelling (hoofdstuk 5 e.v.).

**Wanneer de machine een langere periode niet gebruikt wordt, raden wij aan om;**

.. **De zet groep schoon te maken.** Indien dit gedaan is, raden we u aan om de filterhouder niet terug te plaatsen in de machine.

..**De boilers te legen.** Schakel het apparaat volledig uit. Zet vervolgens de heet water schakelaar open. Door de resterende druk wordt het water verwijderd uit de boiler. Zodra de boiler leeg is, kunt u de schakelaar weer terug zetten op de originele positie. De koffie boiler wordt leeg gemaakt door de zet groep. Schakel de hendel om naast de zet groep. Zodra de boiler leeg is, kunt u deze weer in de originele positie terug plaatsen.

**Hoe u melk opschuimt**

- Gebruik, koude en verse melk met een vetpercentage van ongeveer 1,5 tot 3%. Ook langhoudbare melk is mogelijk.
- De melkkan die u gebruikt (metaal) dient een minimum van 0,5L te hebben. De diameter van de melkkan hoort niet te wijd te zijn. Een smalle en hoge melkkan is perfect.
- Open de stoomkraan voor ongeveer 5 seconden om water te verwijderen en om droge stoom te krijgen.
- Vul de melkkan tot 1/3e en plaats deze onder het mondstuk. Dompel het mondstuk net onder het oppervlak, in het midden van de melkkan.
- Open de stoomkraan geleidelijk en houdt de melkkan enigszins schuin.
- Na een aantal seconden ontstaat een werveling van de melk. Het opschuimen begint nu daadwerkelijk. Beweeg de melkkan geleidelijk naar boven wanneer de melk begint te rijzen. Het mondstuk moet onder de oppervlakte blijven.
- Let op: Wanneer het gewenste temperatuur en resultaat is bereikt sluit de stoomkraan.
- Advies: Wanneer je klaar bent met het opschuimen, tik een aantal keer op het keukenblad met de melkkan. Zo zullen belletjes naar de oppervlakte drijven, beweeg de melkkan rustig rond om een glad resultaat te krijgen.



Melk niet heter opschuimen dan 65°C. Als dit temperatuurpunt wordt overschreden, schuimt de melk niet meer.

- **Tip: Als het opschuimen van de melk klaar is, tik dan op de kan en draai hem dan rond zodat eventuele grote melkbellen in het schuim naar boven komen en het schuim compact wordt.**
- **Laat na het opschuimen even stoom ontsnappen in de wateropvangbak om te voorkomen dat de gaatjes in het stoempijpje vast gaan zitten. Neem het stoempijpje zorgvuldig af met een schone en licht vochtige doek om verontreiniging door melk te voorkomen.**

**15. AANBEVOLEN ACCESSOIRES**

- Blindfilter voor de zetgroepreiniging (standaard bijgeleverd)
- Zetgroep reinigingsmiddel voor het reinigen met het blindfilter (verkrijgbaar bij ECM verkooppunt)
- Ontkalkingsmiddel voor het regelmatig preventief ontkalken van het apparaat (verkrijgbaar bij ECM verkooppunt)

De eerste vereiste voor een perfect koffieresultaat, naast de juiste koffie, is een goede espressomachine en een molen. Met onze professionele molens en passende accessoires maak je van je espressomachine een perfecte set.

		
<p>S-Automatik 64</p>	<p>Tamper station</p>	<p>Tampermat en tamper</p>
		
<p>Melkkannetje</p>	<p>Afkloplade (voor het koffieresidu)</p>	

*we live espresso*

**[www.ecm.de](http://www.ecm.de)**

ECM® Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH  
Industriestraße 57-61, 69245 Bammental  
Telefon +49 6223-9255-0  
E-Mail [info@ecm.de](mailto:info@ecm.de)