



Mode d'emploi machine à café
SYNCHRONIKA ECM®

Chers passionnés de café,

Avec SYNCHRONIKA vous avez acheté une machine à café expresso de haute qualité. Nous vous remercions de votre choix et vous souhaitons d'avoir un grand plaisir à préparer un espresso et cappuccino parfait.

S'il vous plaît lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre nouvelle machine.

Si vous avez des questions ou si vous avez besoin de plus amples informations, s'il vous plaît contacter votre revendeur avant de démarrer la machine à expresso.

S'il vous plaît garder le manuel d'instruction pour une référence future.



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

Inclus dans la livraison:

1 porte-filtre 1 bec, 1 porte-filtre 2 becs, 1 filtre 1 tasse, 1 filtre 2 tasses, 1 filtre aveugle, 1 tuyau métallique 1/8" 3/8", 1 brosse de nettoyage, 1 grille demi-tasse, 1 récipient de drainage, 1 manuel utilisateur



Assurez-vous que la tension d'alimentation principale locale correspond à l'information donnée dans la plaque sur le devant de la machine à café expresso.

- L'installation de la machine doit être effectuée par des spécialistes autorisés selon les instructions du chapitre 4.
- Branchez l'appareil avec une prise de terre
- Ne pas rouler ou plier le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser une rallonge/ne pas utiliser une multiprise.
- Placer la machine sur une surface plane et stable. Ne jamais placer la machine sur des surfaces chaudes.
- Ne jamais plonger la machine dans l'eau; ne pas utiliser la machine avec les mains mouillées .
- La machine doit être utilisée par des personnes expérimentées adultes .
- La machine n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques sensorielles ou mentales réduites, ou avec manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils aient été donnés surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas exposer la machine aux intempéries (gel, neige, pluie) et ne pas l'utiliser à l'extérieur.
- Conservez l'emballage hors de portée des enfants.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Ne pas faire fonctionner la machine avec eau gazeuse, mais seulement avec de l'eau avec une faible teneur en chaux, recommandé à partir de 5°F à 8°F
- Ne pas utiliser la machine sans eau.



Si vous avez d'autres questions ou si vous avez besoin de plus amples informations, s'il vous plaît contactez votre revendeur spécialisé avant le démarrage de la machine à café. Nos machines sont conformes aux normes de sécurité applicables.

Toutes les réparations ou modifications de composants individuels doivent être effectuées par un revendeur spécialisé agréé.

En cas de non-observance le fabricant n'assume pas la responsabilité et décline toute responsabilité pour toute réclamation.



Important

Si nécessaire, faire usage d'un adoucisseur d'eau afin d'atteindre un niveau de dureté adéquate. S'il vous plaît noter qu'aucun filtre à eau peut être fixé à l'adaptateur du réservoir d'eau dans les machines avec une pompe rotative. Seuls les filtres tampons, qui sont placés directement dans le réservoir d'eau, peuvent être utilisés. Tu peux utiliser également de l'eau qui a été préalablement filtrée.

Une machine calcifiée ne peut être détartrée que par votre revendeur spécialisé. Un détartrage tardif peut causer des dommages importants à la machine

Bon usage de la machine

SYNCHRONIKA doit être utilisée pour la préparation du café, de l'eau chaude et de la vapeur SEULEMENT. La machine n'est pas destinée à une utilisation commerciale. L'utilisation de la machine autre que pour les fins mentionnés ci-dessus est interdite. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages dus à une utilisation inappropriée de la machine.



Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des applications similaires, tels que:

- les cuisines, les bureaux et autres lieux de travail
- Ferme
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
- Environnements de type bed and breakfast

3	Déscription de la machine	03
3.1	Parties de la machine	03
3.2	Données techniques.....	04
3.3	Contrôle température PID.....	05
4	Installation de la machine	06
4.1	Préparation pour l'installation	06
4.2	Raccordement électrique	06
4.3	Raccordement au réseau d'eau	07
4.4	Première utilisation avec une connexion directe à l'eau	08
4.5	Raccordement au réservoir d'eau	09
4.6	Première utilisation avec réservoir d'eau	10
4.7	le réglage manuel de la pression de distribution	11
5	Utilisation de la machine.....	12
5.1	Préparation du café	12
5.2	Distribution eau chaude	13
5.3	Distribution de la vapeur	13
6	Nettoyage et entretien	14-15
6.1	Nettoyage général	14-15
6.2	Nettoyage du group café	14-15
7	Entretien	16-17-18
8	Programmation de la température à travers PID Display	19-20
8.1	Désactiver fonction d'affichage PID	21
8.2	Programmation du mode de nettoyage du groupe	21

3 DESCRIPTION MACHINE

3.1 Parties de la machine SYNCHRONIKA



Prudence! Risque de blessure: Les pièces suivantes sont chaudes ou peuvent devenir chaudes:

- la région autour de la poignée de la vapeur et la buse vapeur et eau chaude
- Porte-filtre
- groupe distribution
- Corps de la machine (partie supérieure et cadres latéraux)

1. Plateau de réchauffement tasses
2. Manomètre de la chaudière
3. Soupape de vapeur
4. Buse vapeur
5. Groupe de distribution
6. PID-Display
7. Témoin lumineux contrôle on/off
8. Interrupteur on/off

9. Témoin lumineux contrôle de la vapeur
10. Manomètre pompe
11. Soupape eau chaude
12. Buse eau chaude
13. Levier de distribution
14. Porte-filtre
15. Bac de récupération
16. Grille

3.2 Données techniques

Tension d'alimentation: EU: 230 V

Consommation: 1.200 W – 1.400 W

Réservoir amovible: environ 3.0 lt

Dimensions: l x p x h 340 mm x 475 mm x 420 mm

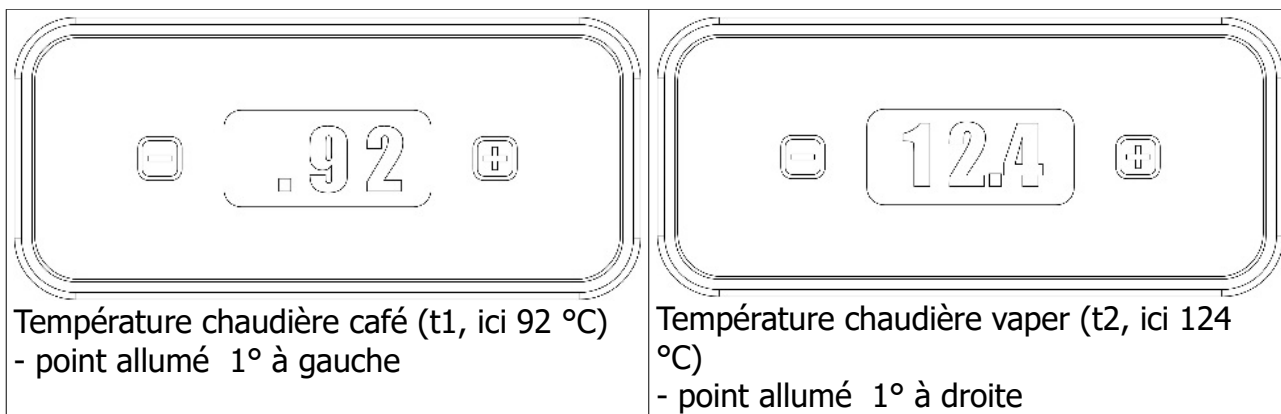
Dimensions avec portafiltre: l x p x p 340 mm x 590 mm x 420 mm

Poids: 31 kg

3.3 Contrôle PID – Température

La fonction du PID contrôle température est de réguler la température des deux chaudières. Les températures des chaudières sont programmables et contrôlables indépendamment l'une de l'autre. Vous avez la possibilité d'extraire le café à des températures variables. PID signifie "proportionnel intégral dérivé" La température joue un rôle essentiel dans la préparation du café.

Le PID affiche la température de la chaudière café et chaudière vapeur alternativement. La position du point lumineux indique quelle température est en cours d'affichage.





4 Installation de la machine

L'installation doit être effectuée exclusivement par des spécialistes qualifiés, conformément aux instructions suivantes et en conformité avec les lois en vigueur et les règlements locaux.



4.1 Préparation pour l'installation

- Placer la machine sur une surface plane et stable.
- Ne jamais placer la machine sur des surfaces chaudes.
- Placer la machine sur une surface imperméable à l'eau




4.2 Raccordement électrique

• Assurez-vous que la tension d'alimentation principale locale correspond à l'information donnée dans la plaque sur le devant de la machine à café expresso.



- Branchez l'appareil sur une prise de terre seulement
- Ne pas rouler ou plier le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser une rallonge/ne pas utiliser une multiprise.

4.3 Raccordement d'eau avec une connexion directe à l'eau

	<p>Important Assurez-vous que la ligne de raccordement d'eau de la machine est connectée à une alimentation en eau potable, avec une pression de fonctionnement comprise entre 0,5 et 2 bars. En cas d'une pression de fonctionnement de plus de 2 bars utiliser un régulateur de pression. S'il vous plaît noter que souvent la pression de l'alimentation en eau peut varier. Si la pression d'alimentation en eau dépasse temporairement 2 bars, utiliser un régulateur de pression. En outre, un robinet d'arrêt devrait être utilisé. Ce robinet doit être situé là où il est facilement accessible, de sorte que l'alimentation en eau peut être interrompue à tout moment.</p>
---	---

Machine en utilisation avec une connexion directe à l'eau

Le tuyau de raccordement d'eau doit être connecté à un adaptateur d'alimentation en eau (image 1).

Lors de l'utilisation de la machine avec une alimentation directe en eau, le robinet doit être tourné vers le côté opposé du raccord d'entrée d'eau (image 1). L'adaptateur d'alimentation en eau se trouve dans la partie arrière du panneau inférieur (image 1). En outre, placer l'interrupteur derrière le bac de récupération en position "1" (image 2). Assurez-vous qu'il ya toujours de la pression sur le système hydraulique, la pompe rotative ne peut pas fonctionner à sec.


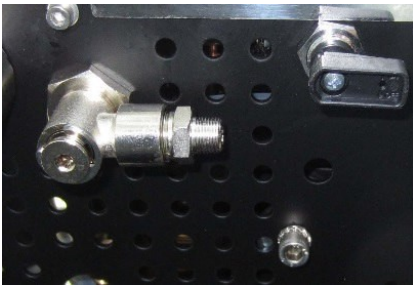


Position "0" fonctionnement avec reservoir		Position "1" fonctionnement avec connexion directe
---	---	---

Image 1 	<p><--- robinet dans cette position avec connexion directe</p> <p>-----> interrupteur en position 1 avec connexion directe</p>	Image 2 
--	---	--

	<p>Important Ne pas laisser la machine allumée ou sans surveillance si elle n'est pas utilisée. Assurez-vous de fermer le robinet de la connexion de l'eau et tourner l'interrupteur principal</p>
---	---

4.4 Première utilisation de la machine avec une connexion directe à l'eau



Avant de démarrer la machine , vérifier que:

- les commandes de livraison de vapeur (3) et de distribution d'eau chaude (11) sont dans une position horizontale
- la machine est éteinte. (Interrupteur principal 8 en position OFF)
- le cordon d'alimentation est débranché.
- le bac de récupération est inséré avec précision.

Machine avec connexion directe au système d'eau

1) Branchez l'appareil sur une prise électrique et placez le levier de distribution de café (13) vers le haut .

2) Démarrer la machine en déplaçant l'interrupteur principal (8) à la position ON. La chaudière à café est maintenant en train de chauffer et le voyant vert (7) est allumé. Afin de démarrer également la chaudière à vapeur faire en sorte que l'interrupteur d'alimentation situé sous le bac de récupération est en position "1"



La pompe est activée et remplit immédiatement la chaudière d'eau. Les deux chaudières sont chauffées successivement.

3) Dès que l'eau commence à couler du groupe café (5) placer le levier de distribution (13) vers le bas. Maintenant, la chaudière à café est remplie d'eau.

4) Dès que la chaudière à vapeur est remplie, la pompe cessera de fonctionner et l'affichage PID indiquera les températures des deux chaudières comme expliqué dans le point 3.3

5) Vous devez attendre jusqu'à ce que le manomètre de la chaudière (2) indique une valeur d'environ 1,0 à 1,25 bar.

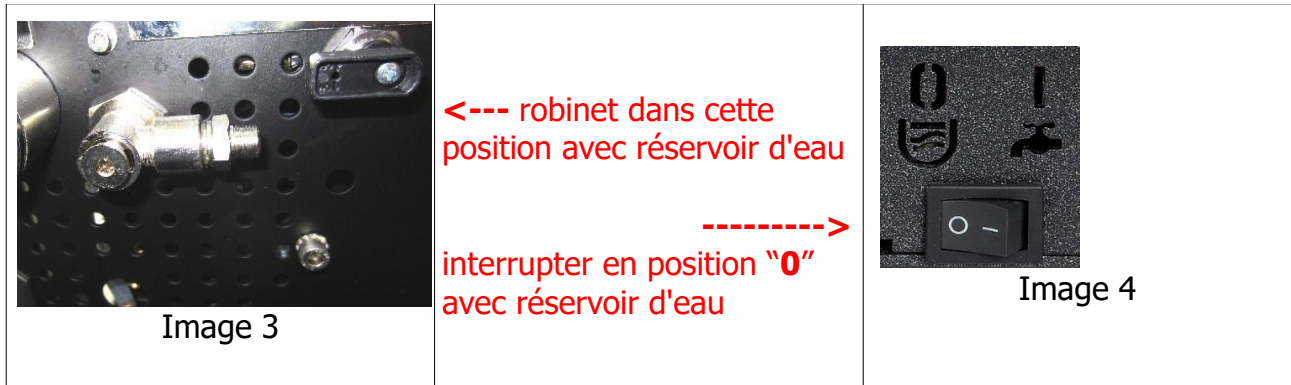
6) Il ne faut pas évacuer manuellement la chaudière, Synchronika est équipée d'une valve anti-vide de type professionnel qui évacue automatiquement la chaudière pendant la phase de chauffage. Cette procédure de purge est effectuée par le groupe de distribution directement dans le bac de récupération


7) La machine est maintenant opérationnelle. Afin d'avoir toujours des tasses préchauffées les mettre sur le plateau supérieur .

4.5 Machine qui fonctionne avec réservoir d'eau

Lors de l'utilisation de la machine avec un réservoir d'eau, vous devrez tourner le robinet vers le raccordement entrée d'eau (photo 3) .

Placez l'interrupteur derrière le bac de récupération en position "0" (Image 4)



	<p>Avant de démarrer la machine , vérifier que:</p> <ul style="list-style-type: none">• les commandes de livraison de vapeur (3) et de distribution d'eau chaude (11) sont dans une position horizontale• la machine est éteinte. (Interrupteur principal 8 en position OFF)• le cordon d'alimentation est débranché.• le bac de récupération est inséré avec précision.
--	---

4.6 Première utilisation de la machine avec réservoir d'eau

Machine fonctionnant avec réservoir d'eau

- 1) Soulevez le plateau chauffe-tasse (1)
- 2) Retirez le réservoir d'eau et rincez abondamment. Remplir le réservoir d'eau à faible teneur en chaux, le remettre en position . Branchez l'appareil sur une prise électrique et placez le levier de distribution de café (13) vers le haut.
- 3) Démarrez la machine en déplaçant l'interrupteur principal (8) à la position ON. La chaudière à café est maintenant en train de chauffer et le voyant vert (7) est allumé. Afin de démarrer également la chaudière à vapeur faire en sorte que l'interrupteur d'alimentation situé sous le bac de récupération est en position "1"



La pompe est activée et remplit immédiatement la chaudière d'eau. Les deux chaudières sont chauffées successivement .

4) Dès que l'eau commence à couler du groupe café (5) placer le levier de distribution (13) vers le bas. Maintenant, la chaudière à café est remplie d'eau.

5) Dès que la chaudière à vapeur est remplie, la pompe cessera de fonctionner et l'affichage PID affichera les températures des deux chaudières comme expliqué dans la section 3.3

6) Vous devez attendre jusqu'à ce que le manomètre de la chaudière (2) indique une valeur d'environ 1,0 à 1,25 bar .

7) Il n'est pas nécessaire d'évacuer manuellement la chaudière, Synchronika est équipée d'une valve anti-vide de type professionnel qui évacue automatiquement la chaudière pendant la phase de chauffage. Cette procédure de purge est effectuée par le groupe de distribution directement dans le bac de récupération

8) La machine est maintenant opérationnelle. Afin d'avoir toujours des tasses préchauffées les mettre sur le plateau supérieur .



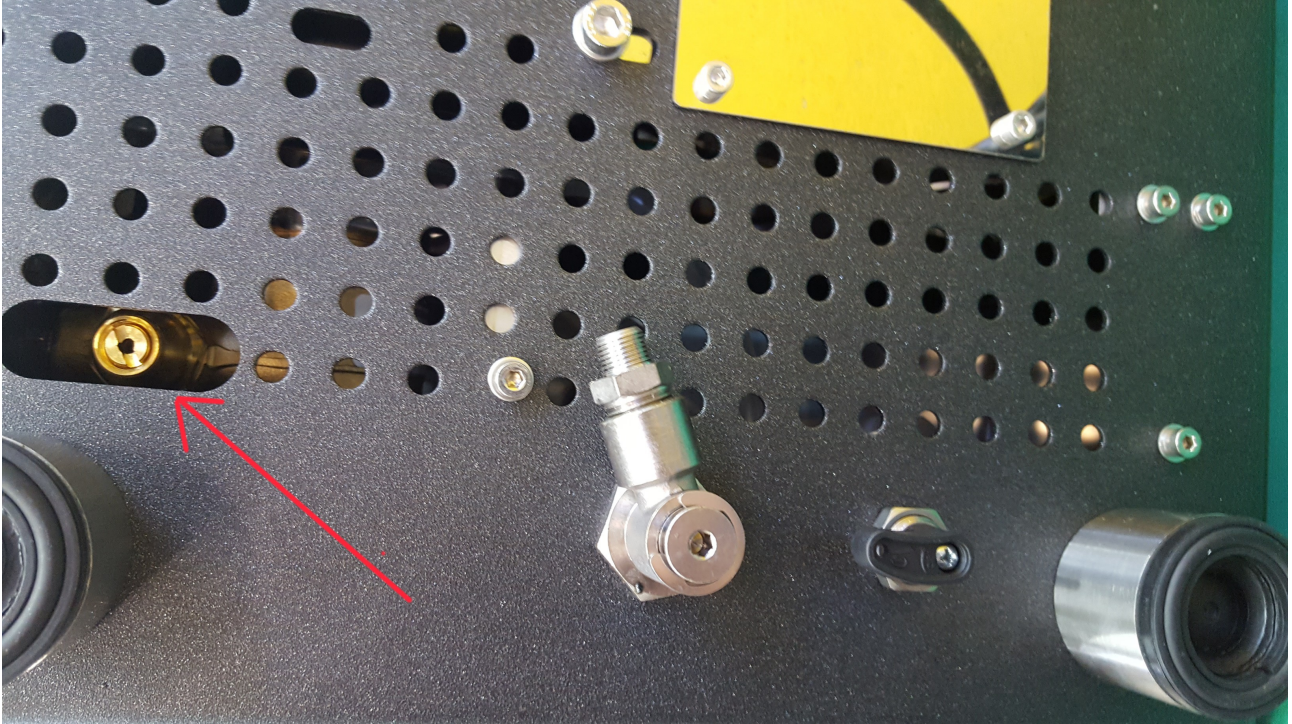
SYNCHRONIKA a un dispositif pour empêcher la machine à déborder.
Il est possible que la machine ne se réchauffe pas lorsque vous l'utilisez pour la première fois ou quand il a été distribué une grande quantité d'eau à travers le robinet d'eau chaude. Dans ce cas, s'il vous plaît éteindre la machine et démarrer à **nouveau**.



Le porte-filtre, le bac de récupération, la grille d'égouttage et le réservoir ne sont pas adaptés pour le lave-vaisselle

4.7 Réglage manuel de la pression de distribution

La pression de distribution de la machine peut être ajustée manuellement, sans ouverture de la machine, le réglage se trouve dans la partie inférieure de la machine, visser ou dévisser pour le réglage. Cet ajustement doit être effectué par des spécialistes expérimentés



5 UTILISATION DE LA MACHINE

Une fois effectué les étapes précédentes la machine est prête à l'emploi

La machine quitte l'usine avec les paramètres par défaut pour ce qui concerne:

- Température de la chaudière à café
- Température de la chaudière à vapeur
- Pression de la pompe

Au début, il est conseillé d'utiliser les réglages d'usine, puis, en familiarisant avec la machine les paramètres par défaut peuvent être modifiés

En résumant:

- Attendez jusqu'à ce que la température indiquée sur l'écran PID est celle réglée d'usine
- En général, la machine chauffe en 15 minutes environ, la température ambiante peut avoir une incidence sur les temps de chauffage.
- Après cette période, la machine est théoriquement prête à l'emploi, même s'il serait approprié d'attendre encore quelques minutes pour que les températures se stabilisent
- Il est conseillé de laisser le porte-filtre inséré du démarrage, de cette manière le groupe café va chauffer le porte-filtre à une température optimale

5.1 Préparation du café

Utiliser le porte-filtre avec un bec et le correspondant filtre 1 tasse pour la préparation d'une tasse.

Utiliser le porte-filtre avec 2 becs et le correspondant filtre 2 tasses pour la préparation de 2 tasses.

Assurez-vous que le filtre est bien bloqué dans le porte-filtre .

Remplir le filtre avec le café moulu (environ 7g - 9g dans le filtre 1 tasse) (environ 14g - 18g dans le filtre 2 tasses).

Appuyez sur le café moulu avec le tasser de café.

Serrer le porte-filtre dans le groupe de distribution.

Placez la tasse sous le bec du porte-filtre.

Maintenant, actionner le levier en haut pour démarrer le processus de distribution.

Le levier a trois positions: aucune distribution en bas, position intermédiaire préinfusion, position en haut livraison

Il est conseillé de faire une petite pré-infusion mécanique de 3-4 secondes , dans la position de pré-infusion la pompe ne fonctionne pas.

Le timer sur l'écran PID indique le temps d'infusion en secondes. En général, le délai de livraison devrait être d'environ 23-25 secondes. Le volume pour un espresso est d'environ 25-30 ml. Le timer d'affichage commence à compter à l'arrière lorsque la pompe est en marche. La pression/eau est évacuée dans le bac de récupération d'eau (15)

La pression de la pompe peut être lue sur le manomètre de la pompe. Si la poudre de café est trop grossière le manomètre ne lira pas une pression supérieure à 9 bars .

Remarque: Après le processus de distribution le manomètre indique toujours une certaine pression. Seulement lorsque vous préparez un autre café le manomètre sera de retour à 0

5.2 Distribution eau chaude

Placez un récipient approprié (avec poignée isolante) sous la buse de distribution d'eau chaude .

Activer la fonction distribution eau chaude (11)

Pour la livraison de grandes quantités d'eau il peut être nécessaire d'éteindre la machine afin que l'eau froide n'est pas pompée à partir du réservoir d'eau douce. Après avoir de l'eau chaude distribuée, réallumer la machine. La chaudière est automatiquement remplie d'eau fraîche.

5.3 Distribution vapeur

Le SYNCHRONIKA permet la production de grandes quantités de vapeur d'eau.

Important: Pour obtenir les meilleurs résultats actionner le levier de vapeur (3) pendant environ 5 secondes pour libérer l'eau de condensation dans le tube. Ceci empêche également que le lait est aspiré dans la chaudière. Immergez la buse vapeur dans le lait.

Rouvrez le levier de vapeur. Après la formation de la mousse de lait libérer la vapeur dans le bac de récupération pour garder les trous de la lance vapeur propres.



Pour éviter les brûlures causées de déversements de liquides laisser toujours la buse vapeur immergée dans le liquide , afin d'éviter la pulvérisation du liquide hors du récipient



Important Après les opérations nettoyer la buse vapeur avec un chiffon humide et non abrasif, pour libérer un peu plus de vapeur, ce qui élimine tout le liquide restant .



Risque de blessure Eviter le contact de la peau avec la sortie de vapeur pendant le nettoyage!

6 Nettoyage et entretien

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



Attention! Toujours éteindre la machine (interrupteur d'alimentation en position OFF), débranchez le cordon d'alimentation et laissez refroidir la machine à la température ambiante pendant au moins 40 minutes avant le nettoyage.

6.1 Nettoyage général

Nettoyage quotidien: porte-filtre, filtres, réservoir d'eau, bac de récupération nécessitent le nettoyage quotidien. Nettoyer avec de l'eau chaude et/ou avec un détergent aux normes alimentaires. Nettoyer avec une éponge humide la douche et le joint du groupe café, enlever la saleté visible sans démonter les pièces. Utilisez la brosse fournie pour nettoyer la cavité du groupe café. Nettoyer la buse vapeur et eau chaude après chaque utilisation. Nettoyer le corps de la machine lorsque la machine est éteinte et froide. Selon l'utilisation, il est nécessaire de recharger l'eau de la chaudière tous les 2 - 3 jours en actionnant le levier de distribution et en extrayant 0.8L d'eau chaude.



Utilisez un chiffon doux et humide pour le nettoyage. Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs ou chloriques!

Vider le bac de récupération régulièrement et ne pas attendre jusqu'à ce qu'il soit plein.

6.2 Nettoyage du groupe café

Il y a beaucoup de détergents commerciaux en poudre ou en comprimés. Avec ces détergents vous pouvez nettoyer et dégraisser le groupe très facilement. Le nettoyage se fait en utilisant le filtre aveugle fourni avec la machine. Le cycle peut être effectué chaque semaine, suivez les instructions comme suit:

- 1) Faire chauffer la machine.
- 2) Insérer le filtre aveugle dans le porte-filtre, dans le filtre aveugle mettre un comprimé ou une cuillère à café de détergent
- 3) Insérer le porte-filtre dans le groupe café et déclencher le levier de distribution sur toute la hauteur, et le laisser là pendant 10 secondes
- 4) Placez le levier de distribution dans une position centrale (ne pas le déplacer dans la position la plus basse) et le laisser là pendant environ 1 minute
- 5) Après ce temps, déplacer le levier dans la position la plus basse, de cette façon l'eau sera évacuée dans le bac de récupération d'eau.
- 8) Répétez les étapes 4 et 5 10 fois jusqu'à ce que vous voyez télécharger que l'eau propre
- 9) Rincer le filtre avec de l'eau
- 10) Tirez le levier de distribution sans insérer le porte-filtre pour drainer beaucoup d'eau, aucun résidu doit rester



Si vous avez planifié l'avis de nettoyage par le contrôle PID l'affichage indique "CLN" qui disparaît après avoir appuyé sur le levier 10 fois. Le compteur va redémarrer jusqu'à la prochaine alerte de nettoyage



Attention! Pendant la phase de nettoyage faire attention aux projections d'eau chaude

7 Entretien

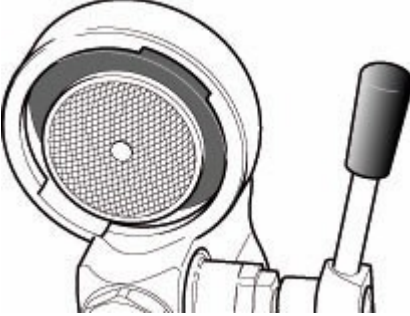
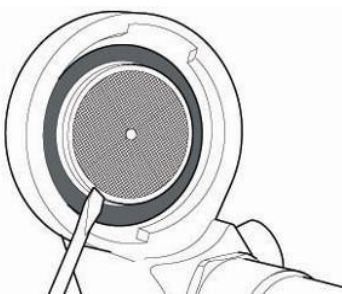
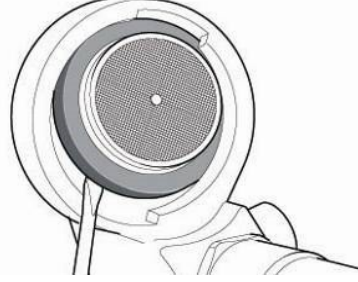

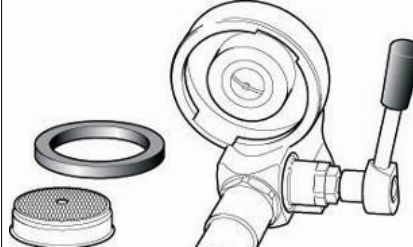

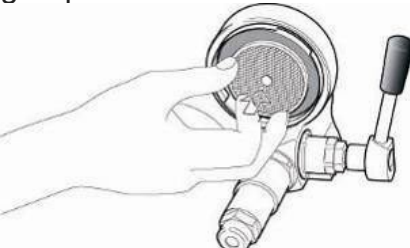


(Si vous avez des questions, s'il vous plaît contactez votre revendeur.)

Remplacement du joint du groupe café de la douche

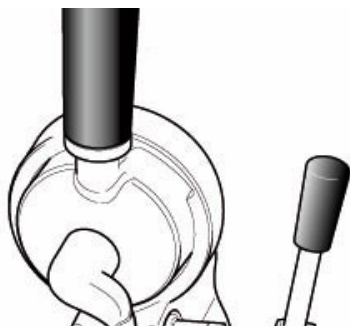
1 Eteignez la machine et débranchez le cordon d'alimentation.

2 Ouvrez le robinet de la vapeur et laissez sortir la vapeur, puis le refermer .

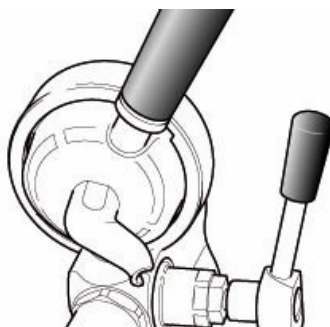
3 Laissez refroidir la machine à la température ambiante.

<p>1) Début</p> 	<p>2) Utilisez un tournevis plat pour retirer la douche et le joint de groupe.</p> 	<p>3) La douche et le joint sont maintenant presque enlevés</p> 
<p>4) enlever complètement la douche et le joint</p> 	<p>5) insérer le joint dans la douche, le côté arrondi doit être sur le dessus</p> 	<p>6) Nettoyer soigneusement le groupe avec la brosse, engager fermement le joint dans la douche</p> 
<p>7) Insérez la douche dans le groupe</p> 	<p>8) Prendre le porte-filtre sans filtre</p> 	<p>9) Bloquer le porte-filtre dans le groupe de distribution</p> 

10) Puis déplacer le filtre pour piéger le joint de façon permanente



11) Maintenant, vous pouvez facilement verrouiller le porte-filtre



12) Le joint est installé



Aucune vapeur est libérée du diffuseur vapeur


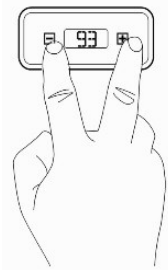
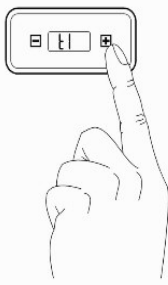
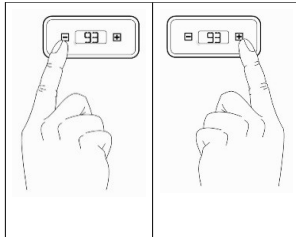
Avec une aiguille ou avec une agrafe nettoyer soigneusement les trous, pour faciliter cette opération la pointe de la vapeur peut être dévissée

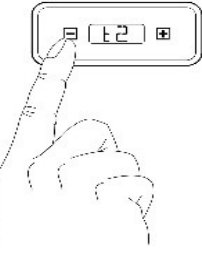
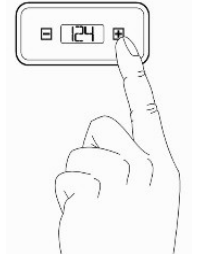
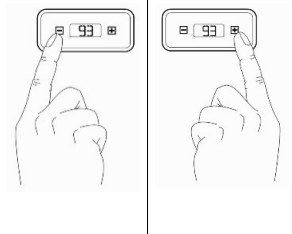
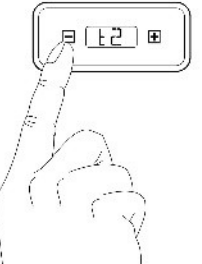


Important! Ne manquez pas le joint situé entre la buse vapeur et le fil de la buse vapeur

8 Programmation de la température à travers l'écran PID

En fonctionnement normal, la température de la chaudière à café (**t1**, point sur la gauche de l'écran) et la température de la chaudière à vapeur (**t2**, point situé à droite de l'écran) sont indiqués en alternance. Les commandes de température sont pré-réglées en usine afin que les deux chaudières sont chauffées consécutivement, de sorte que la chaudière à café (**t1**) est prioritaire. Cela signifie que la chaudière à vapeur (**t2**) est activée seulement après que la température programmée dans la chaudière à café est atteinte.

<p>Allumez la machine et activer les deux chaudières, commutateur comme dans l'image à la position "1". Au cours de l'étape de programmation, les résistances de chauffage sont éteintes</p>	
<p>2) Appuyez simultanément sur les touches + et - jusqu'à ce que 't1' (chaudière à café) le point gauche sur l'écran ne s'allume pas</p>	
<p>3) Appuyez sur + pour passer au sous-menu «T1» et changer la valeur de la température. La température de consigne est affichée</p>	
<p>4) appuyez rapidement - Pour diminuer + Pour augmenter la valeur de la température</p>	
<p>5) Attendez jusqu'à ce que la température "t1" ne sera pas affichée</p>	

<p>6)</p> <p>Appuyez sur - pour afficher sur l'écran 't2' (chaudière à vapeur). Si vous voulez changer seulement la température de la chaudière à vapeur 't2' et laissez 'T1' température de la chaudière à café inchangée appuyer sur - comme expliqué à l'étape 2 pour passer directement à 't2' et sauter 'T1'. Passez à l'étape 7.</p>	
<p>7)</p> <p>Appuyez sur + pour passer au sous-menu 't2' et pour modifier la valeur de la température. Il affiche la valeur de température nominale</p>	
<p>8)</p> <p>appuyez rapidement</p> <p>- Pour diminuer + Pour augmenter</p> <p>la valeur de la température</p>	
<p>9)</p> <p>Attendez jusqu'à ce que la température "t1" ne sera pas affichée</p>	
<p>10)</p> <p>Appuyez sur - pour quitter la programmation. Les températures programmées sont enregistrées. Les deux résistances sont maintenant activées successivement</p>	

8.1 Désactiver l'affichage de l'écran PID

Il y a la possibilité de ne pas afficher l'écran PID:

Appuyez sur le bouton + jusqu'à ce que l'écran est éteint. Un point apparaît sur l'écran, indiquant que la machine est toujours allumée. L'écran se rallume en appuyant à nouveau sur le bouton

8.2 La programmation du mode de nettoyage du groupe

Avec Synchronika vous avez la possibilité de programmer un rappel du prochain nettoyage de l'unité de café, ce rappel apparaîtra sur l'écran PID.

La machine est réglée à **0** au moment de la livraison.

Comment programmer le rappel de nettoyage:

Appuyez sur + et - en même temps, "**T1**" apparaîtra sur l'écran. Appuyez sur le bouton - jusqu'à ce que "**CLn**" est visualisé. Maintenant, vous pouvez faire de la programmation dans les étapes de 10 en appuyant sur les touches + et -.

Remarque: les numéros 10, 20, etc. indiquent les cycles de distribution

Avant de quitter la programmation attendre jusqu'à ce que vous voyez "**CLn**" et appuyez sur le bouton -

Sinon, l'affichage de température apparaît automatiquement après 15 secondes. Par exemple, si vous avez programmé 90, alors il faudra un "CLN" (backflush) sur l'écran pour nettoyer le groupe de distribution après 90 cycles de distribution.

Nettoyez l'unité de distribution de manière à ce que l'unité de distribution est lavée avec au moins 10 cycles de distribution jusqu'à ce que l'indication de la température réapparaît sur l'écran (voir 7.2 Brew groupe nettoyage, page 28). Nous recommandons de nettoyer le groupe de distribution après environ 90 à 140 cycles de distribution.