

SINCE 1908

*Solis*

# GRIND & INFUSE COMPACT

Typ/Type/Tipo 1018

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

User Manual

Gebruiksaanwijzing




<b>▲ DEUTSCH</b>	<b>04</b>
<b>▲ FRANÇAIS</b>	<b>46</b>
<b>▲ ITALIANO</b>	<b>88</b>
<b>▲ ENGLISH</b>	<b>130</b>
<b>▲ NEDERLANDS</b>	<b>172</b>

## ▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihrer Solis Grind & Infuse Compact Espressomaschine diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät kennenlernen und sicher bedienen können. Wir empfehlen, diese Anleitung sorgfältig aufzubewahren und gegebenenfalls bei Weitergabe des Gerätes auch dem neuen Besitzer auszuhändigen.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind zu Ihrer eigenen Sicherheit folgende Vorsichts-Massnahmen zu beachten:

1. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen weder das Gerät noch das Stromkabel und der Netzstecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Es könnte Wasser eindringen und das Gerät beschädigen. **Gefahr von Stromschlag!** Sollten das Gerät bzw. das Netzkabel oder der Netzstecker mit Flüssigkeit in Kontakt kommen, ziehen Sie mit trockenen Gummihandschuhen sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen haben lassen.
2. Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen bedienen bzw. den Netzstecker ziehen oder einstecken.
3. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Wir empfehlen, das Gerät nicht mit einem Mehrfachstecker zu betreiben.
4. Benutzen Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben zur Zubereitung von Kaffee und heissem Wasser resp. zum Erhitzen von anderen Flüssigkeiten mit der Dampfdüse. Gerät nicht im Freien benutzen und vor Feuchtigkeit und Nässe schützen.

5. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit es nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass weder das Netzkabel noch der Netzstecker mit heissen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt kommen.
6. Netzkabel so verlegen, dass niemand darüber stolpern kann. Netzkabel von spitzen Gegenständen fernhalten.
7. Netzkabel immer komplett abrollen, bevor Sie den Netzstecker an der Steckdose anschliessen.
8. Gerät von heissem Gas, heissen Öfen oder anderen wärmeabgebenden Geräten oder Wärmequellen fernhalten. Gerät nie auf einer nassen oder heissen Oberfläche benutzen. Gerät nicht in der Nähe von Feuchtigkeit, Hitze und offenen Flammen platzieren. Espressomaschine von beweglichen Teilen oder Geräten fernhalten.
9. Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen und nichts auf das Netzkabel stellen. Nie am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Netz zu trennen, sondern nur am Netzstecker ziehen.
10. Wenn Sie das Gerät hochheben, müssen Sie es immer an der Basis anfassen, niemals am Wassertank oder der Abtropfschale!
11. Wir empfehlen, mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel zu benutzen. Gerät nicht direkt unter eine Steckdose stellen.
12. Bevor Sie den Netzstecker des Gerätes in die Steckdose stecken oder herausziehen bitte immer prüfen, ob das Gerät ausgeschaltet ist und der Dampf-/Heisswasserregler in der mittleren Position  steht.
13. Das Gerät muss während des Gebrauchs auf einem ebenen, stabilen, feuchtigkeits- und wärmeunempfindlichen sowie trockenen Untergrund stehen, wie ein Tisch oder eine Arbeitsfläche. Das Gerät darf nicht nahe der Kante stehen.

14. Das Gerät ist nicht zum Gebrauch im Freien konzipiert. Das Gerät darf nicht mit Regen in Kontakt kommen. Nicht in Fahrzeugen oder auf Booten verwenden.
15. Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zwischen Gerät und Wänden, Vorhängen oder anderen Materialien und Objekten ein und beachten Sie, dass die Luft rund um das Gerät frei zirkulieren können muss.
16. Niemals das Gerät mit Tüchern o. ä. abdecken, während es in Betrieb ist. Stellen Sie nichts (ausser Tassen zum Vorwärmen) auf das Gerät.
17. Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste aus und ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät ausser Betrieb oder unbeaufsichtigt ist, oder wenn es gereinigt werden soll. Wir empfehlen den Einsatz eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Sicherheitsschalter), um einen zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu gewährleisten. Es ist ratsam, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA zu verwenden. Fachmännischen Rat erhalten Sie bei Ihrem Elektriker.
18. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
19. Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr!
20. Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten gefallen ist. Ziehen Sie immer erst mit trockenen Gummihandschuhen den Netzstecker, bevor Sie es heraus nehmen. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen haben lassen.
21. Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen oder mit Wasser in Berührung kommen könnte (z. B. in oder neben einem Spülbecken).

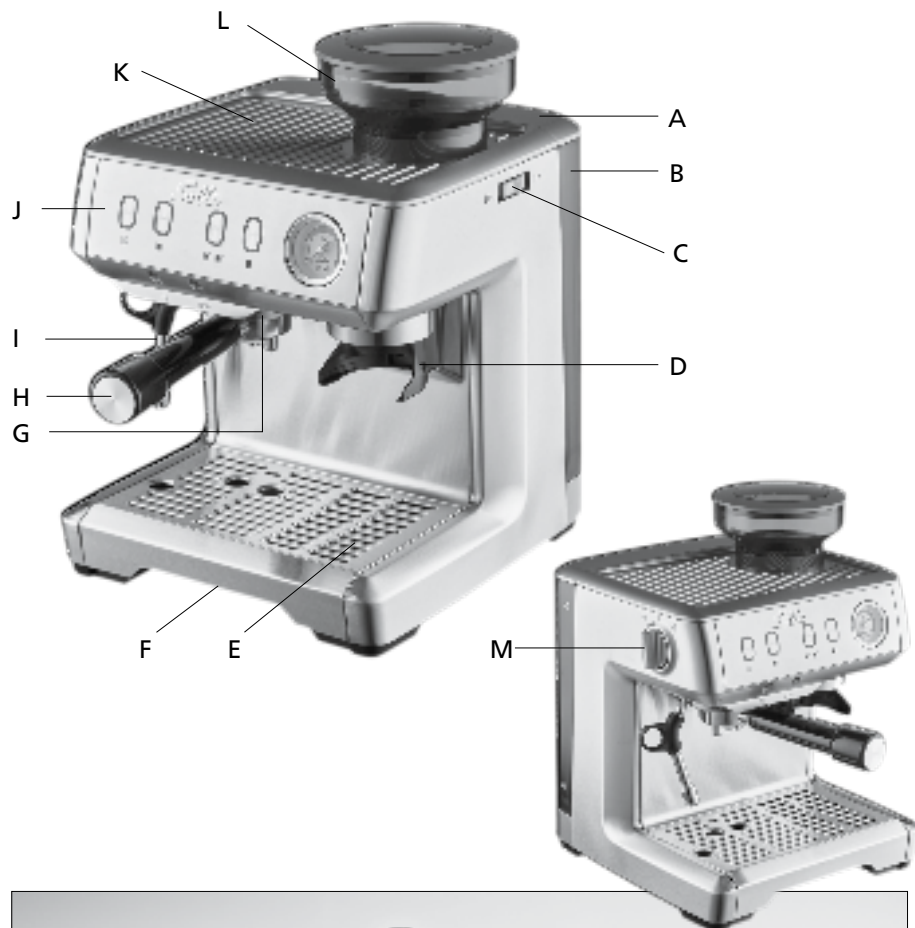
22. Gerät oder Teile des Geräts (mit Ausnahme des Wassertanks) wie Netzkabel oder Netzstecker niemals ins Wasser tauchen oder mit Wasser resp. mit anderen Flüssigkeiten in Kontakt bringen.
23. Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
24. Niemals scharfe oder spitze Gegenstände und Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag!
25. Bevor Sie Teile anbringen oder wegnehmen, immer das Gerät erst mit der Ein/Aus-Taste ausschalten und den Netzstecker ziehen. Dies gilt auch, wenn Sie den Wassertank abnehmen oder Sie Wasser in den Wassertank nachfüllen, ohne den Wassertank vom Gerät zu entfernen.
26. Gerät nicht schütteln oder umplatzieren während es in Gebrauch ist. Bevor Sie das Gerät verstellen, sollten Sie es ausschalten und den Netzstecker ziehen.
27. Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwenden. Nur mitgeliefertes oder von Solis empfohlenes Zubehör benutzen, falsches Zubehör oder Missbrauch kann zur Beschädigung des Geräts, zu Brand, Stromschlag oder Personenschäden führen.
28. Das Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.
29. Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät richtig zusammgebaut ist, bevor Sie es an eine Steckdose anschliessen und in Betrieb nehmen.
30. Das Gerät ist nur für den **häuslichen** Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
31. Entfernen und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien und eventuelle Aufkleber resp. Etiketten (exkl. Typenschild), bevor Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen.

- D**
32. Prüfen Sie Ihre Espressomaschine vor jedem Gebrauch, ob das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker unbeschädigt sind und dass sich keine Teile gelöst haben.
  33. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder sonstwie beschädigt ist oder wenn sich Teile gelöst haben. **Um Gefahren zu vermeiden**, führen Sie Reparaturen oder Instandhaltungsmassnahmen ausser der Reinigung und Entkalkung niemals selbst durch sondern geben Sie das Gerät bei Solis oder bei einer von Solis autorisierten Servicestelle ab, um es überprüfen, reparieren oder mechanisch und elektrisch instand setzen zu lassen.
  34. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unwissende und unerfahrene Personen sowie Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen, ausser sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und von dieser genau instruiert, wie das Gerät zu benutzen ist. Ausserdem müssen sie genau verstanden haben, welche Gefahren vom Gerät ausgehen können und wie es in einer sicheren Art und Weise verwendet werden kann. Reinigung und Benutzer-Unterhalt des Gerätes dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, ausser sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern unter 8 Jahren benutzt oder gereinigt werden. Das Gerät und dessen Netzkabel sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
  35. Das Gerät und Netzkabel immer ausser Reichweite von Kindern aufbewahren. Halten Sie auch das Reinigungswerkzeug von Kindern fern – Gefahr von Verschlucken und Verletzungen!
  36. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit der Espressomaschine spielen.

- D**
37. Nach jeder Benutzung immer den Netzstecker ziehen, nur dann ist das Gerät endgültig ausgeschaltet.
  38. Benutzen Sie ausschliesslich kaltes, reines Leitungswasser für den Wassertank, niemals andere Flüssigkeiten. Füllen Sie in keinem Fall kohlenensäurehaltiges Wasser in den Wassertank! Überfüllen Sie den Wassertank nicht (MAX-Markierung beachten) und füllen Sie niemals warmes oder heisses Wasser in den Tank.
  39. Die Espressomaschine niemals mit leerem Wassertank in Betrieb nehmen, die Pumpe könnte sich überhitzen!
  40. Immer prüfen, ob der Siebträger korrekt in den Brühkopf eingesetzt ist, bevor Sie Kaffee zubereiten.
  41. Berühren Sie niemals die heissen Geräteteile wie Dampf-/Heisswasserrohr, Metallteil des Siebträgers, Brühkopf oder Filtereinsatz während oder unmittelbar nach dem Betrieb. Berühren Sie nur die thermoisolierten Griffe, Tasten oder Regler.
  42. Wollen Sie eine weitere Tasse Kaffee zubereiten, warten Sie mit dem Abnehmen des Siebträgers immer mindestens 10 Sekunden nachdem der Kaffeebezug beendet wurde. Das Gerät muss sich vor der Entnahme des Siebträgers wieder in den Betriebsmodus geschaltet haben, d.h. alle Funktionslichter der Tasten müssen konstant weiss leuchten. **ACHTUNG:** Der Siebträger, der Brühkopf, der Filtereinsatz und der mit heissem Wasser vermischte Kaffeesatz sind sehr heiss!
  43. Entfernen Sie den Siebträger niemals, während das Gerät einen Brühvorgang durchführt – das Gerät steht unter Druck!
  44. Wenn während des Betriebs Wasser oben aus dem Siebträger läuft, könnte der Grund ein verstopfter Filtereinsatz sein. In diesem Fall Gerät ausschalten und abkühlen lassen, bevor Sie den Siebträger vorsichtig aus der Maschine drehen –

- der verbliebende Druck könnte heiße Spritzer verursachen. Reinigen Sie danach den Filtereinsatz, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
45. Auch der Wassertank darf niemals entfernt werden, während das Gerät eine Funktion durchführt!
  46. Das Dampf-/Heisswasserrohr niemals auf Personen, Tiere oder dampf- und feuchtigkeitsempfindliche Gegenstände richten! Der austretende Dampf bzw. das Wasser sind sehr heiß und könnten Verbrühungen verursachen! Heißes Dampf-/Heisswasserrohr nur an der thermoisolierten Schlaufe anfassen.
  47. Entfernen Sie sich niemals von der Espressomaschine, während das Gerät in Betrieb ist. Dies gilt vor allem, wenn sich Kinder in der Nähe aufhalten.
  48. **ACHTUNG:** Das Gerät wird während des Betriebs heiß! Lassen Sie das Gerät immer erst komplett abkühlen, bevor Sie Teile davon abnehmen oder anbringen, es verstellen, transportieren oder reinigen.
  49. Es dürfen nur Tassen auf die Tassenablage des Geräts gestellt werden. Legen oder stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät!
  50. Füllen Sie den Filtereinsatz im Siebträger nur mit gemahltem Kaffeepulver, niemals mit anderen Substanzen.
  51. Nehmen Sie das Gerät nie mit leerem Bohnenbehälter in Betrieb. Füllen Sie nur ganze Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter, niemals Kaffeepulver. Schalten Sie das Mahlwerk nicht ein, ohne vorher den Deckel auf den Bohnenbehälter gelegt zu haben. Halten Sie Finger, Hände, Haare, Kleidung, Schmuck und Werkzeuge während des Betriebs vom Bohnenbehälter fern. Verstellen Sie den Mahlgrad immer nur bei laufendem Mahlwerk!

52. Das Gerät und das Zubehör immer sauber halten. Beachten Sie dazu die Angaben in der Anleitung.
53. Öle oder Schmiermittel müssen bei diesem Gerät nicht eingesetzt werden.
54. Die Umgebungstemperatur für den Betrieb und die Lagerung sollte nicht unter 0°C liegen – die Espressomaschine könnte beschädigt werden.
55. Die Espressomaschine darf während der Benutzung nicht in einem Schrank stehen.
56. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt sowie für einen ähnlichen Gebrauch vorgesehen, wie z. B.:
  - Mitarbeiter-Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen,
  - Bauernhäusern,
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Ferienwohnungen/Residenz-Appartements,
  - Frühstückspensionen
 und nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.



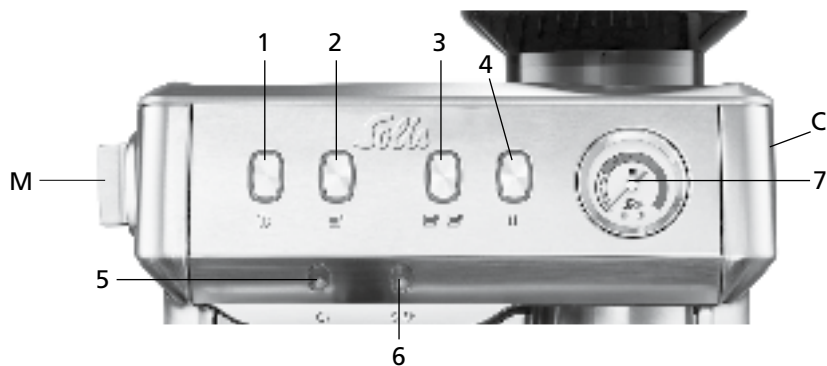
## ▲ GERÄTEBESCHREIBUNG

- A Deckel des Wassertanks
- B Wassertank für 2,5 Liter, abnehmbar, mit MIN- und MAX-Markierung und Halterung für den Wasserfilter
- C Drehrad für Mahlgradeinstellung
- D Siebträgerhalter, darüberliegend das Mahlwerk mit Kaffeepulverauswurf
- E Abtropfgitter, abnehmbar
- F Abtropfschale, abnehmbar, mit innenliegendem roten Schwimmer, um anzuzeigen, dass die Abtropfschale voll ist
- G Brühgruppe mit Brühkopf
- H Siebträger mit Doppelauslauf
- I Bewegliches Dampf-/Heisswasserrohr mit thermoisolierter Schlaufe und abschraubbarer Aufschäumdüse
- J Bedienfeld mit Funktionstasten (siehe extra Beschreibung)
- K Tassenablage
- L Bohnenbehälter mit Deckel
- M Dampf-/Heisswasserregler




## ■ ZUBEHÖR

- H Siebträger mit Doppelauslauf
- N Einwandiger Filtereinsatz für eine Tasse
- O Einwandiger Filtereinsatz für zwei Tassen
- P Doppelwandiger Filtereinsatz für eine Tasse
- Q Doppelwandiger Filtereinsatz für zwei Tassen
- R Filtereinsatz für kompakte 44 mm Pods
- S Tamper mit Dosierlöffel
- T Reinigungswerkzeug
- U Solis Wasserfilter
- V Milchkännchen aus Edelstahl

## ▲ DIE REGLER, FUNKTIONSTASTEN, LEUCHTEN UND DIE DRUCKANZEIGE AUF DEM BEDIENFELD








### M DAMPF-/HEISSWASSERREGLER

- Als Ausgangsposition, d.h. vor dem Ein- bzw. Ausschalten, sollte sich der Dampf-/Heisswasserregler in der neutralen, mittleren Position  befinden. In dieser Position kann auch Espresso zubereitet werden.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist und Sie drehen den Dampf-/Heisswasserregler nach links, in die Position , blinkt die Dampf-/Heisswasserleuchte und es entweicht Dampf aus dem Dampf-/Heisswasserrohr um Milch aufzuschäumen oder Getränke zu erwärmen. Solange der Regler aufgedreht ist, strömt Dampf aus dem Rohr. Detailinformationen finden Sie auf Seite 30–31.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist und Sie drehen den Dampf-/Heisswasserregler nach rechts, in die Position , leuchtet die Dampf-/Heisswasserleuchte auf dem Bedienfeld konstant und es wird heisses Wasser über das Dampf-/Heisswasserrohr ausgegeben. Solange der Regler aufgedreht ist, fließt Wasser aus dem Rohr. Detailinformationen finden Sie auf Seite 31.



### 1 EIN/AUS-TASTE

- Mit dieser Taste schalten Sie die Maschine ein bzw. aus. Wenn Sie das Gerät einschalten, blinkt das Funktionslicht in der Ein/Aus-Taste . Sobald die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat, leuchten alle vier Funktionslichter der Tasten (, , , ) konstant auf. **Achtung:** Während des Aufheizvorganges führt die Maschine einen automatischen Spülvorgang aus, um die Komponenten zu reinigen und vorzuheizen. Dabei tritt heisses Wasser aus dem Brühkopf aus. Halten Sie während diesem Vorgang weder Gegenstände noch Hände oder andere Körperteile unter den Brühkopf resp. unter den eventuell eingesetzten Siebträger.

### 2 TASTE KAFFEEBEZUG FÜR 1 TASSE

- Mit dieser Taste können Sie den Kaffeebezug für 1 Tasse starten (Taste kurz drücken) oder die Kaffeemenge individuell programmieren (Taste gedrückt halten). Detailinformationen finden Sie auf Seite 27.

### 3 TASTE KAFFEEBEZUG FÜR 2 TASSEN

- Mit dieser Taste können Sie den Kaffeebezug für 2 Tassen starten (Taste kurz drücken) oder die Kaffeemenge individuell programmieren (Taste gedrückt halten). Detailinformationen finden Sie auf Seite 27.



### 4 TASTE FÜR MAHL-FUNKTION

- Mit dieser Taste schalten Sie die Mahl-Funktion ein: Wenn Sie die Taste einmal drücken, wird Kaffeepulver für eine Tasse gemahlen, wenn Sie die Taste zweimal in Folge drücken, wird Kaffeepulver für zwei Tassen gemahlen. Zusätzlich können Sie mit dieser Taste auch die Kaffeepulvermenge individuell programmieren. Detailinformationen finden Sie auf Seite 25.

### 5 WARNLEUCHE FÜR ENTKALKUNG

- Wenn diese Warnleuchte aufleuchtet, muss ein Entkalkungszyklus durchgeführt werden. Detailinformationen finden Sie auf Seite 38–39.

### 6 FUNKTIONSLEUCHE FÜR DAMPF-/HEISSWASSER-FUNKTION

- Wenn der Dampf-/Heisswasserregler in der Dampf-Position  steht, blinkt diese Funktionsleuchte.
- Wenn der Dampf-/Heisswasserregler in der Heisswasser-Position  steht, leuchtet diese Funktionsleuchte konstant.

### 7 DRUCKANZEIGE (MANOMETER)

- Die Druckanzeige gibt an, ob die Relation von Wassermenge, Kaffeepulvermenge und Mahlgrad so ausgewogen ist, dass ein optimaler Espresso gebrüht wird.



#### 1. Phase: Pre-Infusion (Vorbrüh-Phase)

Zu Beginn des Brühprozesses wird das Kaffeepulver angefeuchtet. Die Maschine arbeitet mit geringem Druck, die Drucknadel muss im Bereich PRE INFUSION stehen.

## 2. Phase: Espresso-Extraktion (Brüh-Phase)

In der 2. Phase wird der Druck kontinuierlich erhöht. Wenn sich die Drucknadel im Bereich OPTIMAL befindet, ist der Extraktionsdruck ideal.

Die Nadel befindet sich auch während der Extraktions-Phase im Bereich PRE INFUSION:

Befindet sich die Nadel während der Extraktion im Bereich PRE INFUSION, so läuft das Wasser mit zu wenig Druck, d.h. zu schnell durch den Siebträger, der Kaffee wird wässrig und hat eine zu helle oder zu wenig Crema und schmeckt eventuell sauer. Die Gründe hierfür könnten sein: zu grob gemahlene Kaffeepulver; zu geringe Menge an Kaffeepulver im Siebträger, das Kaffeepulver wurde zu wenig angepresst oder das Kaffeepulver wurde zu lange gelagert.

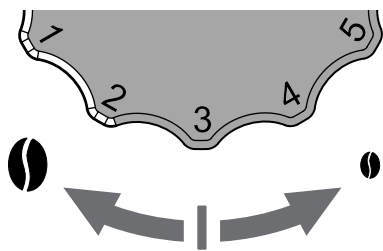
Die Nadel befindet sich während der Extraktions-Phase im roten Bereich:

Befindet sich die Nadel während der Extraktion im roten Bereich, so läuft das Wasser mit zu viel Druck, d.h. zu langsam durch den Siebträger, der Kaffee ist bitter mit einer gefleckten oder ungleichmässigen Crema. Die Gründe hierfür könnten sein: zu fein gemahlene Kaffeepulver; zu grosse Menge an Kaffeepulver im Siebträger oder das Kaffeepulver wurde zu stark angepresst.

## C DREHRAD FÜR MAHLGRADEINSTELLUNG

- Mit dem Drehrad können Sie den Mahlgrad der Kaffeebohnen einstellen, es ist eine Einstellung von 1 bis 11 möglich. Je höher die Zahl, desto gröber die Mahlung. Das heisst, die Mahlung ist bei 1 am feinsten und bei 11 am gröbsten. Wir empfehlen, mit der Einstellung 3 zu starten und dann selbst zu experimentieren, welcher Mahlgrad Ihnen am besten schmeckt. Der Mahlgrad hat einen entscheidenden Einfluss auf den Geschmack und die Crema des Espressos.

**ACHTUNG:** Der Mahlgrad darf nur bei laufendem Mahlwerk verstellt werden.



- Drehen Sie das Drehrad nach links für eine gröbere Mahlung (☉ ◀) und nach rechts für eine feinere Mahlung (▶ ☉).

**HINWEIS:** Es wird nach einer Neueinstellung des Mahlgrads nicht sofort das Kaffeepulver im neu eingestellten Mahlgrad ausgegeben, da sich immer noch Reste von zuvor gemahlenem Kaffeepulver im Ausgabekanal befinden. Deshalb sollten Sie die Mahlfunktion mehrmals betätigt haben, bevor Sie den Mahlgrad ein weiteres Mal verstellen.

## ▲ VOR DER INBETRIEBNAHME

### A. GERÄT REINIGEN

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Aufkleber, Etiketten (mit Ausnahme des Typenschildes) und Verpackungsmaterialien.
- Nehmen Sie alles Zubehör aus der Verpackung und vom Gerät.
- Nehmen Sie den Wassertank ab.
- Reinigen Sie den Wassertank mit dem Deckel, den Tamper mit Dosierlöffel und die Filtereinsätze sowie den Siebträger, das Milchkännchen und den Deckel des Bohnenbehälters mit warmem Wasser und etwas sanftem, flüssigem Geschirrspülmittel. Danach mit klarem Wasser spülen und abtrocknen.
- Wischen Sie auch das Gehäuse der Espressomaschine, den Bohnenbehälter innen wie aussen und die Abtropfschale mit dem Abtropfgitter mit einem weichen, leicht feuchten Tuch sauber und trocknen Sie alles.
- Prüfen Sie, ob der Dampf-/Heisswasserregler zugedreht ist, d.h. in der mittleren Position steht (☐-Position).



**ACHTUNG:** Das Gehäuse der Espressomaschine, das Mahlwerk, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden oder damit in Kontakt kommen!

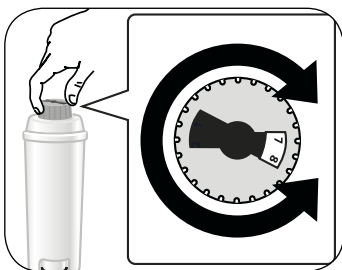
**HINWEIS:** Die Teile der Espressomaschine und das Zubehör sind nicht spülmaschinene geeignet.

### B. SOLIS WASSERFILTER WÄSSERN UND IM TANK INSTALLIEREN

Dank des Solis Wasserfilters werden die Kalkablagerungen in der Espressomaschine reduziert, was zu einer längeren Maschinen-Lebensdauer und einer optimalen Leistung im Hinblick auf Brühdruck und Brühtemperatur führt sowie zu einem feineren Aroma Ihres Kaffees.

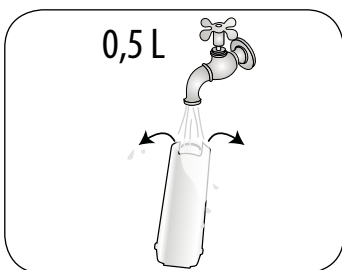
**ACHTUNG:** Verwenden Sie nur Solis Wasserfilter (Art.-Nr. 700.86) und nehmen Sie das Gerät nie ohne Wasserfilter in Betrieb!

- Nehmen Sie den Wasserfilter aus der Verpackung.
- Stellen Sie die blaue Kappe so ein, dass sich in der Öffnung die Monatszahl der nächsten zwei Monate ablesen lässt, während denen der Wasserfilter in Gebrauch sein wird. So wissen Sie, wann der Wasserfilter ersetzt werden muss (z.B. im Juli stellen Sie die Monatszahl „7/8“ für Juli/August ein).

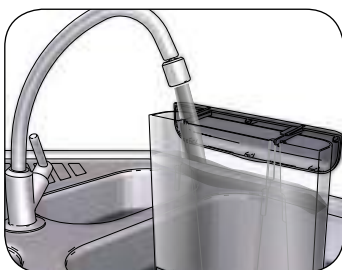


**HINWEIS:** Der Wasserfilter hat bei normalem Gebrauch der Espressomaschine eine Einsatzdauer von 2 Monaten. Sollte die Maschine nur unregelmässig oder gar nicht benutzt werden und der Wasserfilter ist installiert, beträgt die Einsatzdauer nur 3 Wochen!

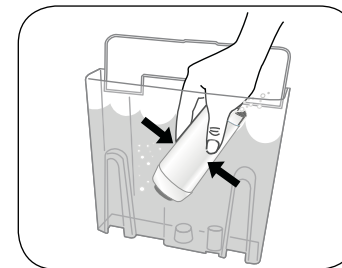
- Um den Wasserfilter betriebsbereit zu machen, lassen Sie in die Öffnung des Filters mindestens einen halben Liter kaltes Leitungswasser laufen, bis Wasser über eine Minute lang aus den seitlichen Öffnungen austritt.



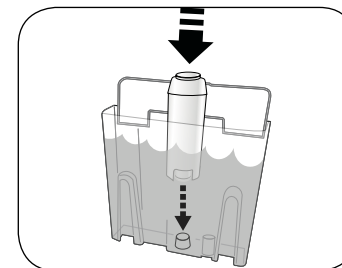
- Nehmen Sie den gespülten Wassertank vom Gerät, klappen Sie den Deckel in Richtung der gewölbten Tankseite um und füllen Sie den Wassertank mit kaltem Leitungswasser bis zur MAX-Markierung.



- Tauchen Sie den Wasserfilter in den Tank: Er sollte für mindestens 10 Sekunden komplett im Wasser untergetaucht und etwas gekippt werden, damit Luftblasen entweichen können. Drücken Sie den Wasserfilter leicht, damit auch die restliche Luft entweicht.



- Setzen Sie den Wasserfilter nun in die dafür vorgesehene Halterung im Wassertankboden, die blaue Datumskappe zeigt nach oben. Drücken Sie den Wasserfilter nach unten, so dass er korrekt installiert ist.



- Schliessen Sie den Tankdeckel und setzen Sie den Wassertank wieder mit beiden Händen in der Geräterückseite ein, so dass er in den beiden Führungen nach unten gleitet und an der Geräterückseite anliegt.



## C. SPÜLEN DER MASCHINE

- Damit das Innere des Gerätes gespült wird, sollten Sie vor der ersten Inbetriebnahme einen Wassertank voll Wasser durch die Maschine laufen lassen. Verfahren Sie dazu wie folgt:
1. Nachdem der Solis Wasserfilter im Wassertank installiert wurde, setzen Sie den vollen Wassertank im Gerät ein.  
**Tipp:** Sie können bei den nachfolgenden Befüllungen den Wassertank auch im Gerät lassen und von oben Wasser einfüllen. Denken Sie daran, dass dazu das Gerät vom Netz getrennt sein muss, d.h. der Netzstecker gezogen sein muss. Achten Sie ausserdem darauf, das Wasser nur in den Tank zu leeren. Verschüttetes Wasser muss sofort mit einem Tuch aufgewischt werden.
  2. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose. Der Dampf-/Heisswasserregler muss sich in der mittleren Position ☺ befinden.
  3. Drehen Sie den Siebträger ohne Filtereinsatz im Brühkopf ein. Der Griff des Siebträgers steht erst links, unter dem Symbol ☐, und wird dann bis zum Anschlag nach rechts gedreht, bis er unter dem Symbol ☐ steht.
  4. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste Ⓛ, das Funktionslicht in der Taste beginnt zu blinken. Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchten die Funktionslichter aller vier Tasten (Ⓛ und ☐, ☐☐☐, ☐) konstant.

**HINWEIS:** Während der Aufheizphase werden ca. 60 ml heisses Wasser durch den Siebträger bzw. Brühkopf ausgegeben! Achten Sie darauf, dass Sie während dieses Vorgangs weder Hände noch andere Körperteile oder hitze- bzw. wasserempfindliche Gegenstände unter den Brühkopf halten. Dieser Spülvorgang startet nur, wenn das Gerät völlig abgekühlt gewesen ist. Bei noch leicht warmem Gerät wird der Spülvorgang automatisch übersprungen.

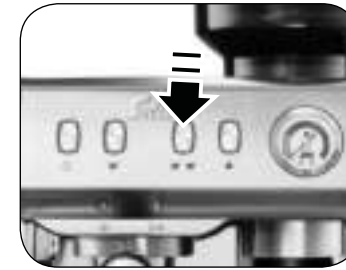
**HINWEIS:** Prüfen Sie immer, dass sich der Dampf-/Heisswasserregler in der mittleren Position ☺ befindet, sonst heizt sich das Gerät nicht auf. In diesem Fall blinkt das Funktionslicht der Ein/Aus-Taste schnell.

**Hinweis:** Wenn der Hydraulik-Kreislauf des Gerätes leerläuft, blinken alle vier Tasten gleichzeitig. Um das Gerät wieder betriebsbereit zu machen, lesen Sie das Kapitel „Wassertank läuft während des Betriebs leer“ auf S. 29.

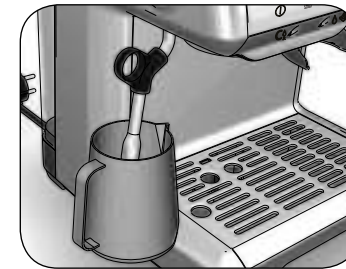
5. Stellen Sie das mitgelieferte Milchkännchen unter den Siebträger, auf das Abtropfgitter.



6. Drücken Sie die Taste ☐☐☐. Warten Sie, bis Wasser durch den Siebträger fließt und bis der Wasserfluss wieder stoppt.



7. Stellen Sie nun das leere Milchkännchen unter das Dampf-/Heisswasserrohr.



8. Drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler nach rechts, in die Heisswasser-Funktion ☹.
9. Warten Sie, bis heisses Wasser durch das Dampf-/Heisswasserrohr läuft. Stoppen Sie dann die Heisswasser-Funktion, indem Sie den Dampf-/Heisswasserregler wieder in die mittlere Position ☺ stellen.
10. Wiederholen Sie die Schritte 5 bis 9, bis das Wasser aus dem Wassertank aufgebraucht ist.

Nun ist Ihr Gerät betriebsbereit.

**HINWEIS:** Spülen Sie die Maschine wie beschrieben immer, wenn Ihr Gerät einige Tage nicht in Gebrauch war. Sollte der Wassertank ohne Wasser sein, hören Sie eine Vibration und ein lauterer Pumpgeräusch. Alle vier Funktionslichter der Tasten (Ⓛ und ☐, ☐☐☐, ☐) blinken gleichzeitig. Um das Gerät wieder betriebsbereit zu machen, lesen Sie das Kapitel „Wassertank läuft während des Betriebs leer“ auf Seite 29.

## ▲ INBETRIEBNAHME: ESPRESSO-ZUBEREITUNG

**HINWEIS:** Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme den Wasserstand im Wassertank. Erneuern Sie das Wasser täglich. Beachten Sie die MIN- und MAX-Markierung am Wassertank. Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, kohlenstoffhaltiges Wasser, Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten.

### 1. DEN RICHTIGEN FILTEREINSATZ WÄHLEN

#### Einwandige Filtereinsätze

Die einwandigen Filtereinsätze sind ideal für frisch gemahlenes Kaffeepulver und wenn Sie experimentieren wollen, um den Espresso möglichst professionell zuzubereiten. Dank der einwandigen Filtereinsätze können Sie mit Mahlgrad, Dosierung und Anpressdruck experimentieren und so auf den Geschmack Ihres Kaffees Einfluss nehmen und den für Sie optimalen Espresso zubereiten.

Es gibt je einen einwandigen Filtereinsatz für eine Tasse und für 2 Tassen.



1 Tasse

2 Tassen

#### Doppelwandige Filtereinsätze

Die doppelwandigen Filtereinsätze sind ideal z. B. für vorgemahlenes Kaffeepulver und wenn Sie auf Nummer sicher gehen wollen, dass der Espresso gelingt, ohne gross zu experimentieren. Doppelwandige Filtereinsätze optimieren den Extraktionsdruck und verhelfen so zu einem sicheren Esspressogenuss.

Es gibt je einen doppelwandigen Filtereinsatz für eine Tasse und für 2 Tassen.



1 Tasse

2 Tassen

#### Filtereinsatz für kompakte 44 mm Pods

Wenn Sie kompakte Pods verwenden wollen, so benutzen Sie den Filtereinsatz für Pods.

Das Kaffeepod möglichst genau in die Mitte des Filtereinsatzes legen und darauf achten, dass das gesamte Pod-Papier im Filtereinsatz liegt. Beachten Sie die Angaben auf der Packung der Pods.



- Drücken Sie den gewählten Filtereinsatz in den Siebträger, so dass er einrastet.

### 2. MASCHINE SPÜLEN UND AUFHEIZEN

Damit schon die erste Tasse Espresso ein heisser Genuss wird, empfehlen wir, die Maschine und den Siebträger mit leerem Filtereinsatz kurz zu spülen. Dies ist natürlich nicht nötig, wenn Sie eben den Spülvorgang von dem Kapitel „Vor der Inbetriebnahme“ durchgeführt haben oder wenn Sie zuvor schon einen Espresso zubereitet haben.

- Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste ein. Die Ein/Aus-Taste blinkt, das Gerät heizt auf und führt anschliessend eine automatische Spülfunktion aus, um die Komponenten zu reinigen und vorzuheizen. Dabei tritt heisses Wasser aus dem Brühkopf aus. Achten Sie darauf, dass Sie während dieses Vorgangs weder Hände noch andere Körperteile oder hitze- bzw. wasserempfindliche Gegenstände unter den Brühkopf halten. Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchten die Funktionslichter aller Tasten (ⓘ und ☐<sup>P</sup>, ☐<sup>P</sup>☐<sup>P</sup>, ☐<sup>P</sup>) konstant.
- Um nun auch noch den Siebträger und den Filtereinsatz vorzuwärmen, legen Sie den Filtereinsatz in den Siebträger, ohne Kaffeepulver einzufüllen. Drehen Sie den Siebträger im Brühkopf ein, wie anschliessend beschrieben. Wenn Sie auch die Tasse(n) aufwärmen wollen, so stellen Sie diese unter den Siebträger. Drücken Sie die Taste ☐<sup>P</sup> und warten Sie, bis die Funktion beendet ist.
- Drehen Sie den Siebträger aus dem Brühkopf und trocknen Sie vorsichtig den Siebträger mit Filtereinsatz, bevor Sie Kaffeepulver in den Filtereinsatz mahlen.

**ACHTUNG:** Es ist normal, dass während der Aufheizphase etwas Dampf aus dem Brühkopf bzw. dem Siebträger entweicht.

### 3. KAFFEEPULVER IN DEN FILTEREINSATZ MAHLEN UND FESTDRÜCKEN

**HINWEIS:** Die Aufheizfunktion des Gerätes wird gestoppt und die Bezugsfunktionen für Espresso, Heisswasser und Dampf sind nicht verfügbar, solange die Mahlfunktion in Betrieb ist.

1. Prüfen Sie, ob das Drehrad für den Mahlgrad auf der gewünschten Zahl steht. Generell gilt: je höher die Zahl, desto gröber die Mahlung. Siehe dazu die Informationen auf Seite 16. Wir empfehlen, mit der Einstellung „3“ zu starten und mit diversen Mahlgraden zu experimentieren, bis der für Sie perfekte Espresso extrahiert wird.

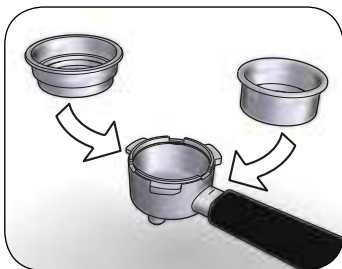
**ACHTUNG:** Der Mahlgrad darf nur bei laufendem Mahlwerk verstellt werden.



2. Füllen Sie den Bohnenbehälter mit ganzen, frischen Kaffeebohnen. Verschlussen Sie den Behälter mit dem Deckel. Füllen Sie nur soviel Kaffeebohnen ein, dass sich der Deckel komplett verschliessen lässt.


**Tipp:** Wenn Sie etwas weniger Kaffeebohnen einfüllen, bleiben die Kaffeebohnen, die in der Originalverpackung verbleiben, länger frisch.

3. Legen Sie den gewünschten Filtereinsatz in den Siebträger (nicht den Filtereinsatz für Pods).



4. Schieben Sie den Siebträger mit Filtereinsatz in die Halterung unter das Mahlwerk.



5. Drücken Sie die Mahl-Taste . Drücken Sie die Mahl-Taste einmal, damit die Kaffeepulvermenge für eine Tasse gemahlen wird. Drücken Sie die Mahl-Taste zweimal, um die Kaffeepulvermenge für zwei Tassen zu mahlen. **ACHTUNG:** Für zwei Tassen müssen Sie die Mahl-Taste mit einem Abstand von max. 1,5 Sekunden hintereinander drücken! Während des Mahlvorgangs blinkt das Funktionslicht der Mahl-Taste schnell.

**HINWEIS:** Wenn Sie die Mahl-Funktion vor Ablauf der voreingestellten Zeit stoppen wollen, so drücken Sie die Mahl-Taste erneut.

#### ■ DIE KAFFEEPULVERMENGE PROGRAMMIEREN

Die Kaffeepulvermenge ist ebenso wie der Mahlgrad entscheidend für den Kaffeegeschmack und die Crema. Auch hier haben Sie die Möglichkeit, die Werkseinstellung zu verändern und individuell anzupassen.

**Für 1 Tasse:** Halten Sie die Mahl-Taste so lange gedrückt, bis die für Sie perfekte Kaffeepulvermenge im Filtereinsatz ist. Diese neue Zeit ist dann gespeichert und beim nächsten, kurzen Drücken der Taste wird die neue Kaffeepulvermenge ausgegeben.

**Für 2 Tassen:** Drücken Sie die Mahl-Taste zweimal hintereinander und halten Sie beim zweiten Drücken die Mahl-Taste so lange gedrückt, bis die für Sie perfekte Kaffeepulvermenge im Filtereinsatz ist. Diese neue Zeit ist dann gespeichert und beim nächsten, 2-maligen kurzen Drücken der Taste wird die neue Kaffeepulvermenge ausgegeben.

**HINWEIS:** Je nach Mahlgrad wird eine unterschiedliche Menge an Kaffeepulver ausgegeben. Deshalb muss jedes Mal, wenn Sie den Mahlgrad geändert haben, auch die Kaffeepulvermenge manuell neu programmiert werden, wenn Sie von der Standardeinstellung abweichen möchten.

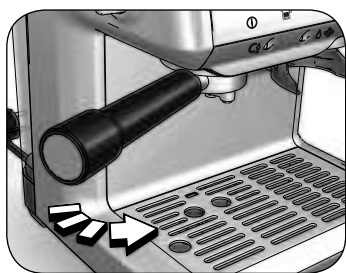
6. Ziehen Sie den Siebträger aus der Halterung und klopfen Sie den Siebträger etwas gegen die Arbeitsfläche, damit sich das Kaffeepulver im Filtereinsatz gleichmässig verteilt. Pressen Sie das Kaffeepulver mit dem Tamper im Filtereinsatz fest. Achten Sie darauf, dass der Pegel des Kaffeepulvers nicht höher ist als der Siebträger-Rand, sonst lässt sich der Siebträger nicht in der Brühgruppe eindrehen.
7. Entfernen Sie nach dem Anpressen Kaffeerückstände vom Rand des Siebträgers, damit dieser korrekt in den Brühkopf eingesetzt werden kann.

**ACHTUNG:** Wenn der Rand des Siebträgers nicht sauber ist, lässt sich der Siebträger nicht dicht am Brühkopf einschrauben und Wasser könnte neben dem Siebträger auslaufen.

**ACHTUNG:** Wenn Sie kompakte 44 mm Pods verwenden, so legen Sie diese einfach in die Mitte des entsprechenden Filtereinsatzes (R). Das Anpressen ist in diesem Fall nicht nötig.

#### 4. SIEBTRÄGER EINSETZEN

- Stellen Sie sicher, dass das Dampf-/Heisswasserrohr ganz nach hinten gedrückt ist.
- Drücken Sie nun **ohne eingesetztem Siebträger** nochmals die Taste ☐☐, um Kaffeepulver-Reste vom Brühkopf zu entfernen. Schon nach einigen Sekunden können Sie die Taste nochmals drücken, um den Wasserfluss zu stoppen.
- Setzen Sie den Siebträger mit Filtereinsatz und Kaffeepulver oder Pod in den Brühkopf ein: Der Griff befindet sich erst links, unter dem Symbol ☐☐ am Brühkopf.



- Drücken Sie den Siebträger nach oben gegen den Brühkopf und drehen Sie den Griff bis zum Anschlag nach rechts, so dass sich der Griff im 90°-Winkel zur Maschine befindet, unter dem Symbol ☐☐ am Brühkopf.

**ACHTUNG:** Der Siebträger sollte sich mit geringem Kraftaufwand bis zum Anschlag nach rechts drehen lassen. Sollte dies nicht der Fall sein, so müssen Sie den Siebträger noch einmal entfernen und die Kaffeepulvermenge reduzieren, damit sich der Siebträger problemlos eindrehen lässt. Da sich der Siebträger während des Kaffeebrühens unter hohem Druck befindet, könnte er sich aufdrehen, wenn er nicht bis zum Anschlag zugekehrt ist. Dies bedeutet eine hohe Verbrennungsgefahr bei Nichtbeachtung!

#### 5. ESPRESSO ZUBEREITEN

- Stellen Sie eine oder zwei leere Tassen (am besten vorgewärmt durch die Tassenablage oder einen vorherigen Spülgang) unter die Ausläufe des Siebträgers auf das Abtropfgitter.
- Wenn die Lichter der vier Funktionstasten konstant leuchten, drücken Sie die Taste ☐☐ oder ☐☐☐☐. Die Espresso-Extraktion beginnt, das Funktionslicht der gedrückten Taste leuchtet.

**HINWEIS:** Prüfen Sie, ob sich die Nadel der Druckanzeige erst im Bereich PRE INFUSION befindet und dann in den Bereich OPTIMAL steigt, während der Espresso extrahiert wird. Bitte lesen Sie dazu das Kapitel „Druckanzeige – Manometer“ auf Seite 15/16.

- Wollen Sie den Kaffeebezug stoppen, bevor die Maschine ihn automatisch stoppt, so drücken Sie die jeweilige Taste (☐☐ oder ☐☐☐☐).

##### ■ DIE ESPRESSOMENGE PROGRAMMIEREN

Sie können nicht nur den Mahlgrad und die Kaffeepulvermenge programmieren, sondern auch die Dauer des Kaffeebezugs und damit die Espressomenge in Ihrer Tasse. Dies ist natürlich auch entscheidend, wie stark Ihr Espresso ist und welche Crema er hat.

Die Kaffeemenge müssen Sie einstellen, während der Espresso in die Tasse fließt.

##### Um die Kaffeemenge zu programmieren:

Drücken Sie die Taste ☐☐ oder ☐☐☐☐ nicht kurz, sondern halten Sie sie solange gedrückt, bis die gewünschte Menge ausgegeben wurde. Dann lassen Sie die Taste wieder los, die neue Kaffeemenge ist gespeichert.

#### ACHTUNG:

**Die Espressomaschine während der Espresso-Zubereitung niemals unbeaufsichtigt lassen!**

Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen des Geräts, Sie könnten sich verbrühen! Speziell der Siebträger, der Brühkopf und der Filtereinsatz sowie das Dampf-/Heisswasserrohr sind während und nach der Benutzung sehr heiss!

Niemals den Siebträger entfernen, während Kaffee ausgegeben wird!

Warten Sie mindestens 10 Sekunden nach dem Kaffeebezug, bevor Sie den Siebträger aus dem Brühkopf drehen. Drehen Sie dazu den Siebträger langsam nach links, um Spritzer von heissem Wasser oder Kaffee zu vermeiden.

Lassen Sie kurz etwas Wasser durch den Brühkopf laufen – ohne eingesetztem Siebträger – um die Maschine innen zu reinigen und Kalkbildung vorzubeugen. Dazu Taste ☐☐ drücken und für einige Sekunden Wasser laufen lassen, dann Taste erneut drücken, um den Wasserfluss zu stoppen.

## ■ BESONDERE HINWEISE ZUR BENUTZUNG VON PODS

Wenn Sie Pods für die Espressozubereitung benutzen wollen, so legen Sie diese zentriert in den Filtereinsatz für Pods (R). Achten Sie darauf, dass das gesamte Pod-Papier im Filtereinsatz liegt und kein Papier über den Filterrand ragt. Beachten Sie die Angaben auf der Packung der Pods. Ansonsten drehen Sie den Siebträger wie vorher beschrieben in den Brühkopf ein.

**ACHTUNG:** Wenn der Pod nicht zentriert und ganz im Filtereinsatz liegt, lässt sich der Siebträger nicht komplett im Brühkopf eindrehen, und es könnten einige Tropfen heisses Wasser vom Siebträger tropfen.

Wenn Sie nach dem Kaffeebezug den Siebträger aus dem Brühkopf drehen, könnte das Pod am Brühkopf kleben bleiben. Um ihn von dort zu entfernen, neigen Sie den Siebträger leicht und berühren so den Pod, um ihn zu lösen, damit er in den Siebträger fällt.

## 6. FILTEREINSATZ AUS DEM SIEBTRÄGER ENTFERNEN

- Wenn der Siebträger mit Filtereinsatz etwas abgekühlt ist, können Sie den Filtereinsatz mit Hilfe eines Teelöffel-Griffes entfernen. Schieben Sie den Griff unter den Filterrand und hebeln Sie den Filtereinsatz aus dem Siebträger.



## 7. WEITERE ESPRESSI ZUBEREITEN

Ihre Solis Grind & Infuse Compact Espressomaschine ist mit einem Elektroniksystem ausgestattet, welches Ihnen erlaubt, auch mehrere Espresso in Folge zuzubereiten, es sorgt immer für die perfekte Brühtemperatur. Wenn Sie die entsprechende Taste (☑️ oder ☑️☑️) drücken, blinkt das jeweilige Funktionslicht solange, bis sich das Gerät wieder abgekühlt hat. Sobald das Funktionslicht konstant leuchtet, wird der Espresso extrahiert.

### ■ ENERGIESPAR-FUNKTION: AUTOMATIK-ABSCHALTUNG

Ihre Solis Grind & Infuse Compact Espressomaschine ist aus Energiespargründen mit einer Automatik-Abschaltung ausgestattet. Diese schaltet das Gerät automatisch ab, wenn es für ca. 30 Minuten nicht benutzt wurde. Wollen Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen, müssen Sie die Ein/Aus-Taste drücken und warten, bis alle vier Funktionslichter der Tasten (⌚ und ☑️, ☑️☑️, ⌚) wieder konstant leuchten.

## ■ WASSERTANK LÄUFT WÄHREND DES BETRIEBS LEER

- Prüfen Sie immer den Wasserstand im Wassertank und füllen Sie diesen täglich. Wenn der Tank leerläuft, vibriert Ihr Gerät und das Betriebsgeräusch wird merklich lauter. Die vier Funktionslichter der Tasten (⌚ und ☑️, ☑️☑️, ⌚) blinken.
- In diesem Fall schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Siebträger aus der Brühgruppe. Füllen Sie frisches, kaltes Leitungswasser bis zur MAX-Markierung in den Tank und stecken Sie den Netzstecker wieder ein. Schalten Sie das Gerät wieder mit der Ein/Aus-Taste ein. Prüfen Sie, dass sich der Dampf-/Heisswasserregler in der mittleren Position ☑️ befindet. Warten Sie, bis die Funktionslichter der vier Tasten (⌚ und ☑️, ☑️☑️, ⌚) wieder konstant leuchten und das Gerät seine Betriebstemperatur wieder erreicht hat.
- Stellen Sie das Milchkännchen unter das Dampf-/Heisswasserrohr.
- Drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler nach rechts, in die Heisswasser-Funktion ☑️.



- Die Funktionsleuchte Dampf/Heisswasser leuchtet konstant. Lassen Sie solange die Heisswasser-Funktion eingeschaltet, bis sich der Kreislauf wieder mit Wasser gefüllt hat und das heisse Wasser ganz normal aus dem Dampf-/Heisswasserrohr läuft.
- Drehen Sie dann den Dampf-/Heisswasserregler wieder in die Mitte, in Position ☑️. Blinken die vier Funktionslichter (⌚ und ☑️, ☑️☑️, ⌚) immer noch, wiederholen Sie diesen Vorgang.
- Das Gerät kann wieder ganz normal in Betrieb genommen werden.

## ▲ MILCH AUFSCHÄUMEN FÜR CAPPUCCINO / CAFFÈ LATTE

Das Dampf-/Heisswasserrohr mit Aufschäumdüse Ihrer Solis Grind & Infuse Compact Espressomaschine verwandelt frische, kalte Milch in cremigen, warmen Milchschaum um leckeren Cappuccino oder Latte zuzubereiten.

### Gehen Sie wie folgt vor:

- Bereiten Sie einen Espresso in einer grösseren Tasse zu.
- Warten Sie 10 Sekunden und drehen Sie den Siebträger aus dem Brühkopf.

**ACHTUNG:** Der Siebträger muss immer entfernt sein, bevor Sie die Dampf- oder Heisswasser-Funktion einschalten!

Sollte etwas Dampf aus dem Brühkopf entweichen, ist dies völlig normal.

Berühren Sie das heisse Dampf-/Heisswasserrohr nur an der gummierten Schlaufe!

- Um im Dampfrohr enthaltenes Restwasser zu spülen, stellen Sie ein höheres Gefäss unter das Dampf-/Heisswasserrohr.
- Wenn alle vier Funktionslichter der Tasten (☺ und ☹, ☹☹☹, ☹☹) konstant leuchten, drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler nach links in die Dampf-Funktion ☹. Das Funktionslicht für die Dampf-/Heisswasser-Funktion ☹☹ blinkt und zeigt damit an, dass Dampf abgegeben wird. Erst entweicht eine kleine Menge heisses Wasser, dann folgt ein starker Dampfstrahl. Stoppen Sie die Dampf-Funktion wieder, indem Sie den Dampf-/Heisswasserregler in die mittlere Position ☺ stellen. Giessen Sie das Wasser im Gefäss weg.
- Giessen Sie frische, kalte Milch aus dem Kühlschrank in das Milchkännchen. Denken Sie daran, dass sich das Volumen von kalter Milch in aufgeschäumten Zustand verdoppelt.
- Senken Sie das Dampf-/Heisswasserrohr tief in die Milch und drehen Sie dann den Dampf-/Heisswasserregler langsam nach links, in die Dampf-Funktion ☹, das entsprechende Funktionslicht blinkt. Dampf entweicht und schäumt die Milch innerhalb kurzer Zeit auf. Bewegen Sie das Milchkännchen nach oben und unten und drehen Sie es dabei etwas, bis ein schöner, cremiger Milchschaum entstanden ist.
- Drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler wieder zurück in die mittlere Position ☺ um die Dampf-Funktion zu stoppen.
- Nehmen Sie das Milchkännchen weg und klopfen Sie es leicht auf eine Arbeitsfläche, damit evtl. Luftblasen entweichen und schwenken Sie die Kanne leicht, damit die Konsistenz gleichmässig wird.
- Wischen Sie das Dampf-/Heisswasserrohr mit einem feuchten Tuch sauber. Schwenken Sie das Rohr an der Schlaufe über die Abtropfschale, drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler nochmals auf die Dampf-Funktion ☹ und lassen Sie etwas Dampf in die Abtropfschale ab, damit die Milchrückstände aus dem Rohr gespült werden. Dann drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler wieder in die mittlere Position ☺.

- Giessen Sie die aufgeschäumte Milch direkt auf den Espresso.

**ACHTUNG:** Berühren Sie nie die heissen Oberflächen, vor allem des Dampf-/Heisswasserrohres, während und nach der Dampf-Funktion. Sie könnten sich verbrennen! Das Dampf-/Heisswasserrohr niemals auf Personen, Tiere oder dampf- und feuchtigkeitsempfindliche Gegenstände richten! Der austretende Dampf ist sehr heiss und könnte Verbrühungen verursachen!

## ▲ WASSER ODER GETRÄNKE MIT DER DAMPF-FUNKTION ERHITZEN

Mit dem Dampf-/Heisswasserrohr und der Dampf-Funktion können Sie auch Getränke oder Wasser erhitzen um z.B. heisse Schokolade zuzubereiten.

## ▲ HEISSWASSER-FUNKTION

Wenn Sie den Dampf-/Heisswasserregler nach rechts in die Heisswasser-Funktion ☺ drehen, fliesst heisses Wasser aus dem Rohr um z.B. Tee zuzubereiten bzw. den Wasserkreislauf nach einem Leerlaufen des Wassertanks wieder mit Wasser zu füllen.

### Gehen Sie wie folgt vor:

**ACHTUNG:** Der Siebträger muss immer entfernt sein, bevor Sie die Dampf- oder Heisswasser-Funktion einschalten!

- Stellen Sie ein Gefäss oder das Milchkännchen unter das Dampf-/Heisswasserrohr.



- Drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler nach rechts in die Heisswasser-Funktion ☺. Das Dampf-/Heisswasser-Funktionslicht ☹☹ leuchtet konstant weiss und zeigt an, dass heisses Wasser ausgegeben wird, das heisse Wasser läuft aus dem Dampf-/Heisswasserrohr.
- Um die Heisswasser-Funktion wieder zu stoppen, drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler wieder in die mittlere Position ☺, das entsprechende Funktionslicht erlischt.

**ACHTUNG:** Berühren Sie nie die heissen Oberflächen, vor allem des Dampf-/Heisswasserrohres, während und nach der Heisswasser-Funktion. Sie könnten sich verbrennen!

## TIPPS FÜR DEN PERFEKTEN ITALIENISCHEN ESPRESSO

Die Kaffeebohnen, der Mahlgrad, die Menge des Kaffeepulvers und der Anpressdruck des Kaffeepulvers in den Filtereinsatz sowie die Extraktionsdauer sind entscheidende Faktoren für einen perfekten Espresso, ob er stärker oder schwächer ist und welche Crema sich bildet. Sie können mit diesen Faktoren experimentieren, um den für Sie perfekten Espresso zu kreieren.

Wenn Sie einen feineren Mahlgrad wählen, müssen Sie eine grössere Menge Kaffeepulver in den Filtereinsatz füllen und dürfen das Kaffeepulver aber nicht so fest anpressen, sonst kann das Wasser selbst bei grossem Druck nicht durch das Kaffeepulver fließen.




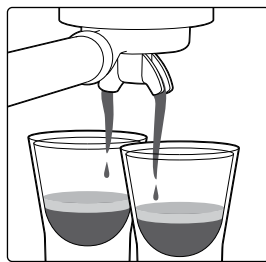
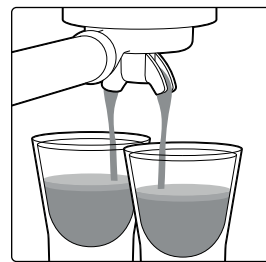
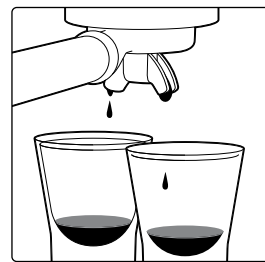
Wenn Sie dagegen einen gröberen Mahlgrad wählen, sollten Sie eine kleinere Kaffeepulvermenge in den Filtereinsatz füllen, diesen aber dafür stärker anpressen, weil sonst das Wasser zu schnell durch das Kaffeepulver fließt.

Das Kaffeepulver muss immer angepresst werden.


Bewahren Sie Kaffeebohnen immer in einem luftdichten, geschlossenen Behälter auf, geschützt vor Feuchtigkeit und in einer kühlen Umgebung. Eine Vakuumverpackung wäre perfekt. Kaufen Sie Kaffeebohnen in kleinen Packungseinheiten um die Aufbewahrungszeit zu reduzieren und bewahren Sie immer nur eine Wochenration auf.

	Mahlung	Dosierung	Pressung	Durchlaufzeit
Starker Espresso, bitter, kleine Menge	zu fein	zu viel Kaffeepulver	zu fest	mehr als 20 Sekunden (☐ <sup>P</sup> ) mehr als 30 Sekunden (☐ <sup>P</sup> ☐ <sup>P</sup> )
Optimal ausbalancierter Espresso	optimal	8–10 g (1 Tasse) 15–18 g (2 Tassen)	optimal	13–18 Sekunden (☐ <sup>P</sup> ) 20–30 Sekunden (☐ <sup>P</sup> ☐ <sup>P</sup> )
Wässriger Espresso	zu grob	zu wenig Kaffeepulver	zu leicht	weniger als 10 Sekunden (☐ <sup>P</sup> ) weniger als 20 Sekunden (☐ <sup>P</sup> ☐ <sup>P</sup> )

Denken Sie daran: Die Nadel der Druckanzeige sollte sich während der Extraktion immer im Bereich OPTIMAL befinden. Siehe dazu auch die Angaben auf S.15/16 und 33.

		
Druck optimal	zu geringer Druck	zu hoher Druck
Espresso wird nach 4–7 Sekunden ausgegeben Der Espresso fließt langsam aus, die Temperatur ist hoch Die Crema ist braun und dicht Der Espresso ist dunkelbraun	Espresso wird nach 1–3 Sekunden ausgegeben Der Espresso fließt schnell und ist wässrig Die Crema ist hell und dünn Der Espresso ist hellbraun, er schmeckt bitter und wenig intensiv	Espresso wird nach 7–8 Sekunden ausgegeben Der Espresso fließt langsam und nicht bis zum Ende Die Crema ist dunkel oder fehlt ganz Der Espresso ist dunkelbraun, er schmeckt bitter und verbrannt
		
Nach dem Espressoabzug nehmen Sie den Siebträger ab und lassen Sie Wasser durch den Brühkopf laufen, um den inneren Wasserkreislauf zu säubern und einer schnellen Entkalkung entgegen zu wirken.	Wählen Sie einen feineren Mahlgrad oder erhöhen Sie die Kaffeepulvermenge bzw. drücken Sie das Kaffeepulver fester in den Filtereinsatz.	Wählen Sie einen gröberen Mahlgrad oder verringern Sie die Kaffeepulvermenge bzw. drücken Sie das Kaffeepulver weniger fest in den Filtereinsatz.



- Lassen Sie die Tablette mindestens 15 Minuten wirken und auflösen.
- Drücken Sie die Taste  erneut und warten Sie eine Minute. Wiederholen Sie dies fünf Mal.
- Danach den Siebträger herausdrehen. Entnehmen Sie den Filtereinsatz sowie die weisse Rondelle und spülen Sie Siebträger und Filtereinsatz gründlich unter fließendem Wasser. Trocknen Sie beides.
- Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste aus, ziehen Sie den Netzstecker und säubern Sie den Brühkopf mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm, um alle Reste der Reinigungstablette zu entfernen.



- Verfahren Sie in der gleichen Weise mit allen Filtereinsätzen, die Sie benutzt haben.

#### ■ REINIGUNG DES BRÜHKOPFES UND DER BRÜHGRUPPE

- Am Brühkopf und der Brühgruppe können sich ebenfalls Kaffeefett und andere Rückstände absetzen. Entfernen Sie diese mit einem Zahnstocher oder einem weichen, feuchten Schwamm oder Tuch, wenn das Gerät ausgesteckt und ausgeschaltet ist, oder lassen Sie bei eingeschaltetem Gerät heisses Wasser durchlaufen, ohne den Siebträger einzudrehen.

#### ■ REINIGUNG DES ZUBEHÖRS

- Reinigen Sie das Milchkännchen nach jedem Gebrauch in heissem Spülwasser.
- Reinigen Sie regelmässig auch den Deckel des Bohnenbehälters mit warmem Spülwasser und spülen Sie ihn anschliessend mit klarem Wasser. Dann gut trocknen und wieder auf den Bohnenbehälter legen.

#### ■ REINIGUNG DER AUFSCÄUMDÜSE DES DAMPF- / HEISSWASSERROHRES

**ACHTUNG:** Das Gerät muss ausgeschaltet, ausgesteckt und abgekühlt sein, bevor Sie das Dampf-/Heisswasserrohr mit Aufschäumdüse reinigen!

- Schrauben Sie die Aufschäumdüse vom Dampf-/Heisswasserrohr ab. Spülen Sie die Aufschäumdüse sorgfältig in warmem Spülwasser und spülen Sie sie anschliessend mit klarem Wasser nach.

- Sollte die Düse verstopft sein, stecken Sie die grosse Nadel des Reinigungswerkzeugs in die Öffnung der Düse. Sollte die Düse immer noch verstopft sein, legen Sie die Düse zuerst in ein Glas mit heissem Wasser, dann versuchen Sie die Blockade nochmals mit der Nadel zu lösen.
- Schrauben Sie die Düse wieder auf das Dampf-/Heisswasserrohr.
- Nach jeder Reinigung und vor einer neuen Benutzung sollten Sie für einige Sekunden die Dampf-Funktion einschalten, um die Düse von evtl. Spülresten zu reinigen.

#### ■ REINIGUNG DES GEHÄUSES, DER TASSENABLAGE, DES BOHNENBEHÄLTERS UND DES WASSERTANKS

- Das Gehäuse, die Tassenablage, den leeren Bohnenbehälter und den Wassertank mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und anschliessend mit einem trockenen Tuch trocknen.

#### ■ REINIGUNG DER ABTROPFSCHALE MIT ABTROPFGITTER

- Entnehmen, leeren und reinigen Sie die Abtropfschale mit Abtropfgitter in regelmässigen Abständen, in jedem Fall immer dann, wenn sie voll ist und der rote Schwimmer zwischen dem Abtropfgitter sichtbar ist.



- Entfernen Sie das Abtropfgitter und ziehen Sie die Abtropfschale nach vorne heraus. Spülen Sie die Abtropfschale und das Abtropfgitter von Hand mit warmem Spülwasser. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder kratzende Schwämme. Spülen Sie die Schale und das Gitter mit klarem Wasser und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

**ACHTUNG:** Abtropfschale und Abtropfgitter sind nicht spülmaschinengeeignet.

- Setzen Sie die Abtropfschale wieder ein und legen Sie das Gitter wieder auf die Abtropfschale.


**Tipp:** Die schwarze Abdeckung hinter dem Gitter kann auch zur Reinigung abgenommen werden.



## ■ REINIGUNG DES MAHLWERKS

- Wir empfehlen, das Mahlwerk regelmässig mit GRINDZ™ (Art.-Nr. 993.08) zu reinigen und es so von Kaffeefett und -öl zu befreien, damit das Kaffeepulver qualitativ einwandfrei bleibt.







## ▲ ENTKALKUNG







Wenn Ihr Gerät einen Entkalkungsvorgang benötigt, leuchtet die Warnleuchte  auf.

**ACHTUNG:** Sie sollten im Falle eines Alarms Ihre Maschine umgehend entkalken, um die Funktionsfähigkeit nicht einzuschränken oder die Kaffeequalität nicht zu mindern. Reparaturen der Espressomaschine aufgrund von Kalkablagerungs-Problemen sind nicht durch die Garantie abgedeckt, wenn der nachfolgend beschriebene Entkalkungszyklus nicht regelmässig ausgeführt wurde.

Solis empfiehlt, Ihre Solis Grind & Infuse Compact Espressomaschine mit einer Mischung aus SOLIPOL® special und Wasser zu entkalken. Zum Entkalken der Maschine bitte ausschliesslich SOLIPOL® special (Art.-Nr. 703.02) verwenden. Schäden, welche durch die Verwendung von nicht geeignetem Entkalkungsmittel verursacht worden sind, werden nicht durch die Garantie abgedeckt.

### Sobald der Entkalkungsalarm angezeigt wird, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker. Drehen Sie den Siebträger aus dem Brühkopf.
2. Nehmen Sie den Wassertank vom Gerät und entleeren Sie ihn. **Nehmen Sie den Solis Wasserfilter aus dem Tank.** Füllen Sie den Wassertank mit 1,25 Liter Wasser und 1,25 Liter SOLIPOL® special, so dass der Tank mit 2,5 Liter Entkalkungslösung gefüllt ist. Setzen Sie den Wassertank wieder an der Geräterückseite ein. Leeren Sie die Abtropfschale und setzen Sie Schale und Gitter wieder in das Gerät.
3. Stellen Sie einen grossen 2,5 Liter-Behälter (z.B. Schüssel, Gratinschale etc.) auf das Abtropfgitter unter den Brühkopf. Das Dampf-/Heisswasserrohr muss auch in den Behälter gerichtet sein.
4. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose. Drücken Sie bei ausgeschalteter Maschine gleichzeitig die beiden Espresso-Tasten ( und ) , halten Sie sie gedrückt und drücken Sie **sofort** für ca. 3 Sekunden die Ein/Aus-Taste. Das Entkalkungsprogramm startet und die Entkalkungslösung im Tank läuft durch den Brühkopf und durch das Dampf-/Heisswasserrohr. Während des Entkalkungsprogramms blinken die Funktionslichter der beiden Espresso-Tasten ( und ) sowie die Warnleuchte für Entkalkung, die Kalkablagerungen werden aus dem Wasserkreislauf entfernt.
5. Nach mehreren Durchlauf-Phasen und Pausen ist das Entkalkungsprogramm beendet. Die beiden Funktionslichter der Espresso-Tasten ( und ) erlöschen. **Tipp:** Während den Pausen kann der Behälter geleert werden, sollte er weniger als 2,5 Liter fassen.

6. Nehmen Sie den Wassertank ab und giessen Sie die evtl. verbliebene Entkalkungslösung weg. Spülen Sie den Wassertank mehrmals unter fliessendem Wasser. Füllen Sie den sauberen Wassertank wieder mit frischem, kaltem Leitungswasser.
7. Nun muss die Maschine noch gespült werden, um die Entkalker-Rückstände zu entfernen. Leeren Sie den Behälter und die Abtropfschale. Setzen Sie Abtropfschale und Gitter wieder ein. Stellen Sie den Behälter wieder unter den Brühkopf bzw. unter das Dampf-/Heisswasserrohr.
8. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Espresso-Tasten ( und ) , halten Sie sie für ca. 3 Sekunden gedrückt, bis sie blinken, und lassen Sie sie dann los. Der Spülvorgang startet und das Wasser läuft wieder durch den Brühkopf und das Dampf-/Heisswasserrohr. Während des Spülvorgangs blinken die Tasten ( und ) sowie die Warnleuchte für Entkalkung. Nach mehreren Durchlauf-Phasen und Pausen ist der Spülvorgang beendet und das Gerät schaltet sich aus.
9. Nehmen Sie den Wassertank nochmals ab, leeren Sie ihn, spülen Sie ihn mit klarem Wasser und setzen Sie den Wasserfilter wieder ein. Dann füllen Sie den Wassertank wieder mit frischem Wasser und platzieren ihn im Gerät. Leeren Sie die Abtropfschale und reinigen Sie sie.
10. Wenn Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste wieder einschalten, ist die Entkalkungs-Warnleuchte  erloschen. Wenn die Entkalkungs-Warnleuchte  immer noch leuchtet, wiederholen Sie bitte den Entkalkungsvorgang.

**HINWEIS:** Bitte wischen Sie eventuelle Spritzer der Entkalkungslösung auf dem Gehäuse sofort ab, da das Mittel die Oberfläche beschädigen könnte.

**HINWEIS:** Wenn das Entkalkungs-Programm nicht bis zu Ende korrekt durchgeführt wurde (z.B. wegen Stromausfall), empfehlen wir, das Programm in jedem Fall bis zum Ende durchzuführen und die Maschine gut zu spülen.

**WARNUNG:** Niemals Netzkabel, Netzstecker, Mahlwerk oder das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Während des Entkalkens niemals den Wassertank entfernen oder vollständig leer laufen lassen.

## ■ AUFBEWAHRUNG DER SOLIS GRIND & INFUSE COMPACT ESPRESSOMASCHINE

Verstauen Sie die abgekühlte, gereinigte und trockene Maschine in aufrechter Position, am besten in der Original-Verpackung. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

## D ▲ PROBLEMBEHEBUNG

**ACHTUNG:** Sollten Probleme auftreten oder die Funktion des Gerätes beeinträchtigt sein, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<b>Die Maschine gibt kein heisses Wasser aus.</b>	Luft ist in den Wasserkreislauf gelangt und lässt die Pumpe leer laufen.  Die Öffnung der Aufschäumdüse ist verstopft.	Prüfen Sie, ob der Wassertank korrekt installiert ist und der Wasserpegel nicht unter der MIN-Markierung liegt. Wiederholen Sie die Schritte von „Vor der Inbetriebnahme“ / „C. Spülen der Maschine“ bzw. „Wassertank läuft während des Betriebs leer“ (S. 29).  Entfernen Sie evtl. Ablagerungen an der Öffnung mit der grossen Nadel des Reinigungswerkzeugs.
<b>Die Maschine gibt keinen Dampf aus.</b>	Es ist nur wenig Wasser im Tank und die Pumpe saugt deshalb das Wasser nicht an.  Die Öffnung der Aufschäumdüse ist verstopft.	Prüfen Sie den Wasserpegel im Wassertank. Wenn nötig, füllen Sie den Tank bis zur MAX-Markierung.  Entfernen Sie evtl. Ablagerungen an der Öffnung mit der grossen Nadel des Reinigungswerkzeugs.
<b>Dampf entweicht aus den Rändern des Siebträgers.</b>	Espresso wird ausgegeben während gleichzeitig die Dampf-Funktion aktiviert ist.	Stoppen Sie den Espresso Bezug, indem Sie die aktivierte Espresso-Taste nochmals drücken. Drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler in die mittlere Position ☺ um die Dampf-Funktion auszuschalten. Warten Sie, bis alle vier Funktionslichter konstant leuchten und starten Sie erneut eine Espresso-Ausgabe.
<b>Kaffee läuft aus den Rändern des Siebträgers.</b>	Zuviel Kaffeepulver im Filtereinsatz, dadurch konnte der Siebträger nicht komplett im Brühkopf eingedreht werden.	Drehen Sie den Siebträger langsam und vorsichtig aus dem Brühkopf, achten Sie darauf, dass durch den Druck evtl. heisse Spritzer austreten könnten. Reinigen Sie den Brühkopf mit einem feuchten, weichen Schwamm oder Tuch. Reduzieren Sie die Kaffeepulvermenge und starten Sie die Espressozubereitung erneut. Siehe Tipps auf S. 32/33.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<b>Kaffee läuft aus den Rändern des Siebträgers.</b>	Kaffeepulver haftet am Brühkopf.  Die Löcher im Filtereinsatz sind verstopft.	Reinigen Sie den Brühkopf mit einem feuchten, weichen Schwamm oder Tuch.  Drehen Sie den Siebträger langsam und vorsichtig aus dem Brühkopf, achten Sie darauf, dass durch den Druck evtl. heisse Spritzer austreten könnten. Reinigen Sie die Löcher im Filtereinsatz mit einer Bürste oder dem Reinigungswerkzeug. Reinigen Sie die Filtereinsätze wie in der Rubrik „Reinigung“ (S. 35) beschrieben.
<b>Der Espresso ist wässrig und kalt.</b>	Der Mahlgrad ist zu grob.  Wenn dies der erste Espresso ist, könnte der Filtereinsatz noch kalt sein.	Wählen Sie einen geringeren Mahlgrad, um eine feinere Mahlung zu erhalten und damit einen stärkeren und heisseren Espresso zu extrahieren.  Spülen Sie den Siebträger mit Filtereinsatz wie beschrieben mit heissem Wasser.
<b>Das Mahlwerk ist blockiert oder laut.</b>	Verunreinigungen befinden sich unter den Kaffeebohnen.	Drücken Sie die Mahl-Taste ☼ um den Mahlvorgang zu unterbrechen. Verfahren Sie wie im Kapitel „Wenn das Mahlwerk blockiert“ (S. 34) beschrieben.
<b>Das Gerät ist eingeschaltet und das Funktionslicht der Ein/Aus-Taste blinkt schnell.</b>	Der Dampf-/Heisswasserregler ist nicht in der mittleren Position ☺.	Drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler in die mittlere Position ☺. Das Gerät nimmt wieder den normalen Betrieb auf.
<b>Zu grosse Menge an Espresso wurde ausgegeben.</b>	Die Bezugsmenge für 1 oder 2 Tassen wurde nicht richtig eingestellt.	Reduzieren Sie die Bezugsmenge, indem Sie eine neue Einstellung vornehmen. Verfahren Sie wie im Kapitel „Die Essensmenge programmieren“ (S. 27) beschrieben.
<b>Zu grosse Menge an Kaffeepulver im Filtereinsatz.</b>	Die Pulvermenge für 1 oder 2 Tassen wurde nicht richtig eingestellt.	Reduzieren Sie die Kaffeepulvermenge, indem Sie eine neue Einstellung vornehmen. Verfahren Sie wie im Kapitel „Die Kaffeepulvermenge programmieren“ (S. 25) beschrieben.
<b>Während der Dampf-Funktion macht die Maschine laute Geräusche.</b>	Die Geräusche kommen von der Wasserpumpe, welche während der Dampfausgabe mit hohem Druck arbeitet.	Völlig normaler Betrieb.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<b>Espresso wird nicht ausgegeben und läuft zu langsam aus.</b>	<p>Die Löcher im Sieb des Brühkopfes sind verstopft.</p> <p>Die Öffnungen der Filtereinsätze sind verstopft.</p> <p>Der Mahlgrad ist zu fein.</p> <p>Das Kaffeepulver wurde zu sehr angepresst.</p> <p>Die ausgegebene Espressomenge ist zu gering.</p> <p>Der Wassertank ist nicht korrekt eingesetzt.</p> <p>Es ist zu wenig Wasser im Tank, die Pumpe saugt deshalb das Wasser nicht an.</p> <p>Leerer Wassertank.</p>	<p>Nehmen Sie den Siebträger aus dem Brühkopf und lassen Sie heisses Wasser durchfliessen (Taste ☐P oder ☐P☐P drücken). Sollte das Wasser unregelmässig aus dem Sieb fließen, entkalken Sie das Gerät wie im Kapitel „Entkalkung“ (S. 38) beschrieben.</p> <p>Drehen Sie den Siebträger langsam und vorsichtig aus dem Brühkopf, achten Sie darauf, dass durch den Druck evtl. heisse Spritzer austreten könnten. Reinigen Sie die Löcher im Filtereinsatz mit einer Bürste oder dem Reinigungswerkzeug. Reinigen Sie die Filtereinsätze wie in der Rubrik „Reinigung“ (S. 35) beschrieben.</p> <p>Stellen Sie einen gröberen Mahlgrad ein (höhere Zahl).</p> <p>Pressen Sie das Kaffeepulver mit weniger Druck an.</p> <p>Stellen Sie manuell eine grössere Espressomenge ein. Verfahren Sie wie im Kapitel „Die Espressomenge programmieren“ (S. 27) beschrieben.</p> <p>Setzen Sie den Wassertank korrekt ein, so dass er fest an der Geräterückseite anliegt.</p> <p>Prüfen Sie den Wasserpegel und füllen Sie den Wassertank ggf. mit frischem, kaltem Leitungswasser bis zur MAX-Markierung.</p> <p>Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit frischem, kaltem Leitungswasser.</p>
<b>Während der Espressozubereitung macht die Maschine ungewöhnliche Geräusche.</b>	<p>Es ist nur wenig Wasser im Tank, die Pumpe saugt deshalb das Wasser nicht an.</p>	<p>Prüfen Sie den Wasserpegel. Wenn nötig Wassertank bis zum MAX-Markierung mit frischem, kaltem Leitungswasser füllen.</p>
<b>Die Maschine gibt kein heisses Wasser oder Dampf aus.</b>	<p>Die Aufschäumdüse ist verstopft.</p>	<p>Entfernen Sie mögliche Rückstände von der Öffnung der Aufschäumdüse mit Hilfe der grossen Nadel des Reinigungswerkzeugs.</p>

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<b>Milch wird nicht gut aufgeschäumt.</b>	<p>Nicht genug Dampf.</p>	<p>Entfernen Sie mögliche Rückstände von der Öffnung der Aufschäumdüse mit Hilfe der grossen Nadel des Reinigungswerkzeugs.</p>
<b>Das Gerät stoppt den Betrieb.</b>	<p>Der Schutzmechanismus des elektrischen Mahlwerk-Motors wurde ausgelöst.</p>	<p>Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät für ungefähr 60 Minuten abkühlen.</p>

Sollten keine der o.g. Ursachen zutreffen, wenden Sie sich bitte an Solis oder an eine von Solis autorisierte Servicestelle.

## ▲ KAFFEE UND VERBRAUCHSMATERIAL

Für Ihre Solis Grind & Infuse Compact Espressomaschine ist folgendes Zubehör, Kaffeesorten und Verbrauchsmaterial erhältlich:

- Art.-Nr. 700.86 SOLIS Wasserfilter
- Art.-Nr. 703.02 SOLIPOL® special Entkalkungsmittel (1'000 ml)
- Art.-Nr. 993.08 SOLIS GRINDZ™ Kaffeemahlwerkreiniger
- Art.-Nr. 993.02 SOLITABS Reinigungstabletten (10 Stück)
- Art.-Nr. 978.40 SOLIS Ausklopfschale
- Art.-Nr. 907.26 SOLIS Professioneller Tamper aus Metall
- Art.-Nr. 907.22 SOLIS Tamperunterlage
- Art.-Nr. 907.23 SOLIS Podest für Espressotassen
- Art.-Nr. 992.04 SOLIS Intense Espresso Kaffeebohnen (500 g)
- Art.-Nr. 992.60 SOLIS Smooth Crema Kaffeebohnen (500 g)
- Art.-Nr. 992.12 SOLIS Intense Espresso 44 mm Pods (100 Stück à 7 g)
- Art.-Nr. 992.13 SOLIS Smooth Crema 44 mm Pods (100 Stück à 7 g)

Sie erhalten das Zubehör und das Verbrauchsmaterial für Ihre Solis Grind & Infuse Compact Espressomaschine im guten Fachhandel oder bei Solis. Die Kontaktadressen finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung.

## ▲ TECHNISCHE DATEN

Modell-Nr.	1313, Typ 1018
Produktbezeichnung	Espressomaschine
Spannung/Frequenz	220–240V~ / 50–60 Hz
Leistung	1600 Watt
Abmessung	ca. 28 × 30 × 39 cm (Breite × Tiefe × Höhe)
Gewicht	ca. 7,6 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

## ▲ ENTSORGUNG



EU 2012/19/EU

**Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie EU 2012/19/EU.**

Das Gerät darf nach Gebrauch nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Abfallsammelstelle oder einem Händler gebracht werden, der es fachgerecht entsorgt. Die getrennte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten vermeidet im Gegensatz zur nicht fachgerechten Entsorgung mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die erneute Nutzung und Rezyklierung der Komponenten mit bedeutenden Energie- und Rohstoffeinsparungen. Um die Verpflichtung zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts deutlich hervorzuheben, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

Solis of Switzerland AG behält sich das Recht vor, jederzeit technische und optische Veränderungen sowie der Produktverbesserung dienliche Modifikationen vorzunehmen.

## SOLIS HELPLINE

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Die Kontaktadressen finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung.

**Bewahren Sie die Originalverpackung dieses Artikels gut auf damit Sie sie für einen eventuell nötigen Transport oder Versand des Produktes verwenden können.**


## ▲ CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

**F** Merci de lire ce mode d'emploi attentivement avant la première utilisation afin de vous familiariser avec votre machine espresso Solis Grind & Infuse Compact et de l'utiliser en toute sécurité. Nous vous conseillons de conserver ce mode d'emploi. En cas de vente de l'appareil, merci de transmettre le mode d'emploi au nouveau propriétaire.

Comme pour chaque utilisation d'un appareil électrique les consignes suivantes sont à respecter pour votre propre sécurité:

1. Afin d'éviter une électrocution, l'appareil ainsi que le cordon et la prise ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou autre liquide. De l'eau pourrait pénétrer dans l'appareil et l'endommager. **Risque d'électrocution !** Si l'appareil ou le cordon / la prise est entré en contact avec un liquide, enfiler immédiatement des gants en caoutchouc et débranchez l'appareil. Ne le remettez pas en marche avant d'avoir fait vérifier son bon fonctionnement et sa sécurité par Solis, ou par un service agréé par Solis.
2. Ne manipulez jamais et ne branchez ou débranchez jamais l'appareil avec des mains ou pieds mouillés ou humides.
3. Vérifiez avant la mise en service que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension de secteur. Nous vous recommandons de ne pas brancher l'appareil à une multiprise.
4. Utilisez l'appareil exclusivement comme indiqué dans ce mode d'emploi pour préparer du café et de l'eau chaude, ou pour chauffer d'autres liquides avec la buse vapeur. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur et doit être protégé de l'humidité.
5. Ne laissez pas pendre le cordon électrique au bord d'une table, l'appareil risquerait de tomber. Veillez à ce que ni le cordon ni la prise n'entrent en contact avec des surfaces chaudes telles

que des plaques de cuisson, des radiateurs ou même avec l'appareil lui-même.

6. Placez le cordon de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus. Tenez-le à l'écart d'objets pointus.
7. Déroulez toujours entièrement le cordon avant de le brancher dans la prise murale.
8. Tenez l'appareil à l'écart de sources de chaleur telles qu'une gazinière, un four ou autre appareil dégageant de la chaleur. N'utilisez jamais l'appareil sur une surface mouillée ou chaude. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source d'humidité, de chaleur ou d'une flamme nue. Tenez l'appareil à l'écart d'objets ou appareils mobiles.
9. Ne tenez jamais l'appareil par le cordon. Ne tirez pas sur le cordon. Et ne posez pas d'objets dessus. Pour débrancher l'appareil, ne tirez jamais sur le cordon, mais seulement sur la prise.
10. Lorsque vous voulez soulever l'appareil, vous devez toujours le tenir au niveau du socle, jamais au niveau du réservoir ou du bac égouttoir !
11. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne placez jamais l'appareil directement en-dessous d'une prise électrique.
12. Avant de brancher l'appareil dans une prise secteur ou de le débrancher, vérifiez toujours que l'appareil est éteint et que le bouton régulateur de la vapeur / l'eau chaude se trouve sur la position centrale .
13. Pendant son utilisation l'appareil doit être placé sur un support plat, stable, sec et résistant à l'humidité et à la chaleur comme une table ou un plan de travail. Il est recommandé de ne pas placer l'appareil trop près du bord d'une table.
14. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation à l'extérieur. L'appareil ne doit pas entrer en contact avec la pluie. N'utilisez pas l'appareil dans un véhicule ou sur un bateau.

- F**
15. Tenez un écart d'au moins 20 cm entre l'appareil et les murs, rideaux ou autres matériaux et objets, et prenez soin que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil.
  16. Ne couvrez jamais l'appareil avec des tissus ou similaire lorsqu'il est en marche. Ne placez rien sur l'appareil (à l'exception des tasses pour les préchauffer).
  17. Eteignez toujours l'appareil en appuyant sur la touche marche/arrêt et débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé ou n'est pas sous surveillance ou lorsque vous voulez le nettoyer. Afin de garantir une protection supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques, nous vous recommandons un disjoncteur différentiel (DDR). Nous conseillons d'utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.
  18. N'apportez aucune modification à l'appareil, au cordon, à la prise ou aux accessoires.
  19. Risque d'accident en cas d'utilisation inappropriée !
  20. N'essayez jamais d'attraper un appareil qui est tombé dans l'eau ou tout autre liquide. Enfilez toujours des gants en caoutchouc secs puis débranchez l'appareil avant de le sortir de l'eau ou autre liquide. Ne le remettez pas en marche avant d'avoir fait vérifier son bon fonctionnement et sa sécurité par Solis ou par un service agréé par Solis.
  21. Ne placez jamais l'appareil là où il risque de tomber dans de l'eau ou entrer en contact avec de l'eau (p.ex. dans ou à côté d'un évier).
  22. Ne plongez jamais l'appareil ou parties de l'appareil (à l'exception du réservoir d'eau) telles que le cordon ou la prise dans de l'eau, et ne les mettez jamais en contact avec de l'eau ou autre liquide.
  23. N'exposez pas l'appareil directement au soleil.

- F**
24. Ne jamais introduire d'objets aigus ou pointus dans les ouvertures de l'appareil. Risque d'endommagement de l'appareil ou d'électrocution.
  25. Avant de monter ou démonter des éléments de la machine, éteignez-la toujours tout d'abord avec la touche marche/arrêt et débranchez-la. Ceci est également valable lorsque vous retirez le réservoir ou que vous y rajoutez de l'eau en laissant le réservoir en place dans l'appareil.
  26. Ne secouez jamais trop fortement ou déplacez l'appareil pendant son utilisation. Avant de déplacer l'appareil, il faut l'éteindre et le débrancher.
  27. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. Utilisez exclusivement les accessoires fournis ou recommandés par Solis, un accessoire inapproprié ou une mauvaise utilisation peut entraîner un endommagement de l'appareil, un incendie, un court-circuit ou des dommages corporels.
  28. Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie ou d'une télécommande.
  29. Avant de brancher l'appareil et de l'utiliser, vérifiez qu'il soit bien assemblé.
  30. L'appareil est destiné à un usage **privé** et non pas commercial.
  31. Retirez tous les matériaux d'emballage et autocollants ou étiquettes (à l'exception de la plaque signalétique) avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.
  32. Vérifiez le bon état de votre machine espresso avant chaque utilisation pour être sûr que l'appareil lui-même, le cordon et la prise ne sont pas endommagés et qu'aucun élément ne s'est détaché.
  33. Afin d'éviter tout risque d'électrocution n'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil présente une quelconque panne, s'il est tombé ou est endommagé ou si des éléments se sont détachés. **Afin d'éviter tout risque,**

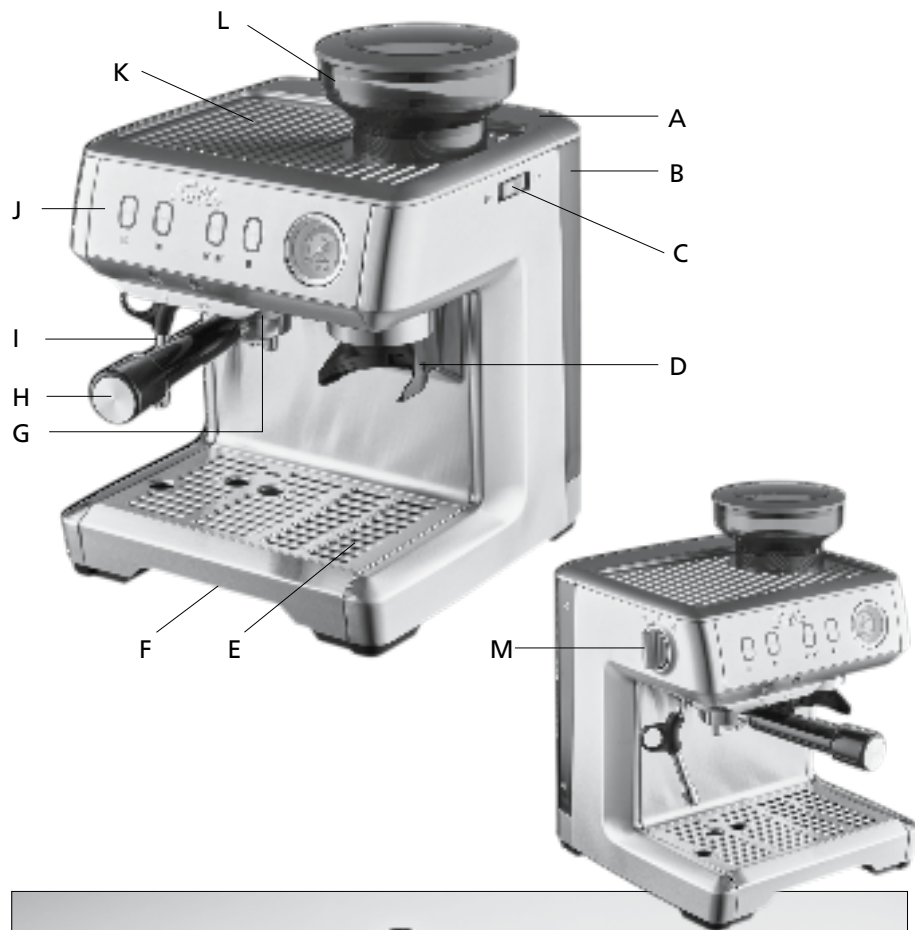
n'essayez jamais d'effectuer vous-même des travaux de réparation ou de maintenance, à l'exception de l'entretien quotidien et du détartrage. Remettez un appareil défectueux à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci le vérifie, le répare ou y apporte une amélioration mécanique ou électrique.

34. Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou les personnes inexpérimentées ainsi que les enfants ne sont pas autorisés à utiliser la machine espresso, à moins qu'une personne responsable les surveille et les ait instruits sur la façon d'utiliser l'appareil. De plus ils doivent avoir bien compris quels sont les dangers que l'appareil présente et comment il peut être utilisé en toute sécurité. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne peuvent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés. L'appareil ne peut en aucun cas être utilisé ou nettoyé par des enfants de moins de 8 ans. Tenez l'appareil et le cordon à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
35. Rangez toujours l'appareil avec son câble hors de portée des enfants. Tenez également les ustensiles de nettoyage à l'écart des enfants – Risque d'ingestion et de blessures !
36. Ne laissez pas les enfants jouer avec la machine espresso.
37. Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation afin de l'éteindre complètement.
38. N'utilisez que de l'eau du robinet pure et froide dans le réservoir d'eau. Ne le remplissez jamais avec d'autres liquides. Ne mettez en aucun cas de l'eau gazeuse dans le réservoir! Ne remplissez pas de trop le réservoir (respectez le marquage MAX) et ne mettez jamais d'eau chaude ou tiède dans l'appareil.
39. Ne mettez jamais la machine espresso en marche à vide, la pompe risquerait de surchauffer !

40. Vérifiez toujours que le porte-filtre est correctement placé sur le groupe de percolation avant de préparer du café.
41. Ne touchez jamais les éléments chauds de l'appareil comme le tuyau vapeur/eau chaude, les parties en métal du porte-filtre, la tête de percolation ou le filtre lors de l'utilisation de l'appareil ou juste après. Ne touchez que les poignées thermo-isolées, les touches ou le bouton régulateur.
42. Si vous voulez préparer une nouvelle tasse de café, patientez pendant au moins 10 secondes avant de retirer le porte-filtre après la préparation du premier café. L'appareil doit être repassé sur le mode de fonctionnement avant de retirer le porte-filtre, c'est-à-dire que les voyants des touches doivent être allumés en continu en blanc. **ATTENTION** : Le porte-filtre, la tête de percolation, le filtre et le marc de café remplis avec de l'eau chaude sont très chauds !
43. Ne retirez jamais le porte-filtre pendant la percolation – l'appareil est sous pression !
44. Si de l'eau s'échappe au-dessus du porte-filtre pendant que l'appareil est en marche, il se peut que le filtre soit bouché. Dans ce cas, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de décrocher le porte-filtre de la machine en le tournant prudemment – La pression restante pourrait occasionner des éclaboussures chaudes. Nettoyez ensuite le filtre comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage ».
45. Ne retirez également jamais le réservoir d'eau pendant un programme !
46. N'orientez jamais le tuyau vapeur / eau chaude en direction de personnes, animaux ou de objets sensibles à la vapeur et à l'humidité ! La vapeur / l'eau qui s'échappe est très chaude et risque d'entraîner des brûlures ! Ne touchez le tuyau vapeur/eau chaude qu'au niveau de la dragonne thermo-isolée.

- F**
47. Ne vous éloignez jamais de la machine espresso si l'appareil est en marche. Respectez en particulier cette consigne lorsque des enfants sont à proximité.
  48. **ATTENTION** : L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement ! Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant de retirer ou d'y apporter des éléments, de le déplacer, de le transporter ou de le nettoyer.
  49. Placez uniquement les tasses sur le plateau repose-tasses de l'appareil. Ne placez jamais d'autres objets sur l'appareil !
  50. Remplissez le filtre placé dans le porte-filtre avec du café en poudre, ne mettez jamais d'autres substances dans le filtre.
  51. Ne mettez jamais l'appareil en marche avec un bac à grains de café vide. Ne mettez que des grains de café entiers dans le bac prévu à cet effet, jamais de café en poudre. Ne mettez pas le moulin en marche sans avoir préalablement placé le couvercle sur le bac à grains de café. Tenez vos doigts, mains, cheveux, vêtements, bijoux et ustensiles à l'écart du bac à grains de café lorsque le moulin est en marche. Ne réglez le degré de mouture que lorsque le moulin est en marche !
  52. Maintenez l'appareil et ses accessoires toujours propres. Référez-vous aux consignes indiquées dans ce mode d'emploi.
  53. Les produits lubrifiants ne sont pas nécessaires dans cet appareil.
  54. La température ambiante du lieu d'utilisation et de rangement de l'appareil ne doit pas être inférieure à 0°C. La machine espresso risquerait d'être endommagée.
  55. Ne placez pas la machine dans une armoire lorsqu'elle est utilisée.

- F**
56. Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou similaire, comme p.ex. :
    - dans une cuisine pour les employés d'un magasin, d'un bureau ou d'un autre environnement professionnel,
    - dans une ferme,
    - pour les clients d'un hôtel, d'un motel ou autres résidences / appartements saisonniers,
    - pour des bed and breakfast.
- Il n'est pas conçu pour un usage professionnel.



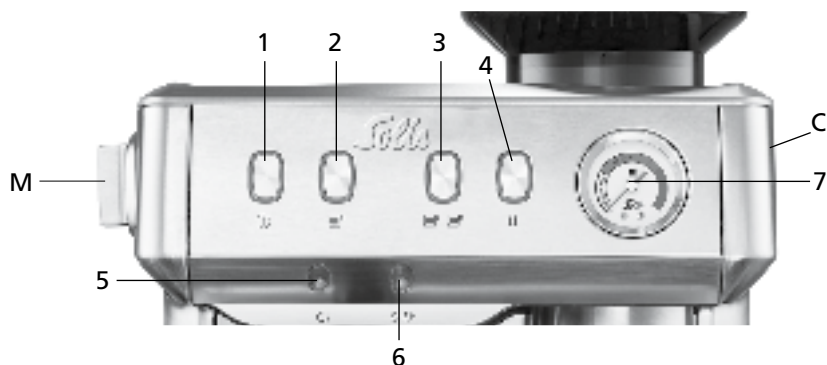
## ▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A Couvercle du réservoir d'eau
- B Réservoir d'eau d'un volume de 2,5 litres, amovible, avec marquage MIN et MAX et support pour le filtre à eau
- C Roue pour le réglage du degré de mouture
- D Support du porte-filtre avec le moulin et la sortie du café en poudre situé au-dessus
- E Grille égouttoir, amovible
- F Bac égouttoir, amovible, avec flotteur rouge se trouvant dans le bac pour indiquer quand le bac est plein
- G Groupe de percolation avec tête de percolation
- H Porte-filtre avec double sortie
- I Tuyau vapeur/eau chaude mobile avec dragonne thermo-isolée et buse dévissable pour faire émulsionner le lait
- J Tableau de commande avec touches de fonction (voir description spéciale)
- K Support repose-tasses
- L Bac à grains de café avec couvercle
- M Bouton régulateur vapeur/eau chaude

## ■ ACCESSOIRES

- H Porte-filtre avec double sortie
- N Filtre à paroi simple pour une tasse
- O Filtre à paroi simple pour deux tasses
- P Filtre à double paroi pour une tasse
- Q Filtre à double paroi pour deux tasses
- R Filtre pour dosettes compactes de 44 mm
- S Tamper avec cuillère-doseuse
- T Ustensile de nettoyage
- U Filtre à eau Solis
- V Pot à lait en acier inoxydable

## ▲ LES BOUTONS REGULATEURS, LES TOUCHES DE FONCTION, LES VOYANTS ET L'INDICATEUR DE PRESSION SUR LE TABLEAU DE COMMANDE



### M BOUTON REGULATEUR VAPEUR/EAU CHAUDE

- Sur la position initiale, c'est-à-dire avant de mettre en marche ou d'éteindre la machine, le bouton régulateur vapeur/eau chaude devrait se trouver sur la position centrale, neutre ☺. Sur cette position il est également possible de préparer un espresso.
- Lorsque l'appareil est allumé et vous tournez le bouton régulateur vapeur/eau chaude vers la gauche, sur la position ☺, le voyant vapeur/eau chaude clignote et de la vapeur s'échappe du tuyau vapeur/eau chaude pour faire émulsionner du lait ou réchauffer des boissons. Tant que le bouton régulateur est tourné, la vapeur s'échappe du tuyau. Référez-vous pages 72–73 pour plus d'informations.
- Lorsque l'appareil est allumé et vous tournez le bouton régulateur vapeur/eau chaude vers la droite, sur la position ☺, le voyant vapeur/eau chaude situé sur le tableau de commande s'allume en continu et de l'eau chaude est produite à travers le tuyau vapeur/eau chaude. Tant que le bouton régulateur est tourné, de l'eau s'écoule à travers le tuyau. Référez-vous page 73 pour plus d'informations.



### 1 TOUCHE MARCHE/ARRET ①

- Avec cette touche vous pouvez mettre la machine en marche ou l'éteindre. Si vous mettez l'appareil en marche, le voyant situé sur la touche marche/arrêt ① clignote. Dès que la machine a atteint la température de fonctionnement, les quatre voyants des touches (① et ☺, ☺☺, ☺☺☺, ☺☺☺☺) s'allument en continu.

Attention : La machine effectue un cycle de rinçage automatique pendant le préchauffage pour nettoyer les composants et les préchauffer. De l'eau chaude s'échappe pendant ce temps à travers la tête de percolation. Pendant ce temps ne mettez pas d'objets ou vos mains ou autres parties corporelles sous la tête de percolation ou sous le porte-filtre, s'il est déjà mis en place.

### 2 TOUCHE DE PREPARATION DE CAFE POUR 1 TASSE ☺☺

- Avec cette touche vous pouvez démarrer la préparation du café pour 1 tasse (appuyez brièvement sur la touche) ou programmer individuellement la quantité de café (tenez la touche enfoncée). Référez-vous page 69 pour plus d'informations.

### 3 TOUCHE DE PREPARATION DE CAFE POUR 2 TASSES ☺☺☺☺

- Avec cette touche vous pouvez démarrer la préparation du café pour 2 tasses (appuyez brièvement sur la touche) ou programmer individuellement la quantité de café (tenez la touche enfoncée). Référez-vous page 69 pour plus d'informations.

### 4 TOUCHE POUR LE MOULIN ☺

- Avec cette touche vous mettez le moulin en marche : Si vous appuyez une fois sur la touche, vous pouvez moulin du café pour une tasse, si vous appuyez deux fois de suite, vous pouvez moulin du café pour deux tasses. De plus vous pouvez programmer individuellement la quantité de café en poudre avec cette touche. Référez-vous page 67 pour plus d'informations.

### 5 VOYANT D'AVERTISSEMENT POUR LE DETARTRAGE ☺☺

- Si ce voyant s'allume, un cycle de détartrage doit être effectué. Référez-vous pages 80–81 pour plus d'informations.

### 6 VOYANT DU PROGRAMME VAPEUR/EAU CHAUDE ☺☺☺

- Lorsque le bouton régulateur vapeur/eau chaude est sur la position vapeur ☺, ce voyant clignote.
- Lorsque le bouton régulateur vapeur/eau chaude est sur la position eau chaude ☺, ce voyant s'allume en continu.

### 7 INDICATEUR DE PRESSION (MANOMETRE)

- L'indicateur de pression indique si le rapport quantité d'eau, café en poudre et degré de mouture est équilibré pour obtenir un espresso parfait.



### 1<sup>ère</sup> phase : Pré-infusion (phase de préchauffage)

Au début du processus de percolation, le café en poudre est humidifié. La machine travaille sur faible pression, l'aiguille du manomètre doit être sur la plage PRE INFUSION.

### 2<sup>ème</sup> phase : Extraction de l'espresso (phase de percolation)

Sur la deuxième phase, la pression augmente en continu. Lorsque l'aiguille du manomètre se trouve sur la plage OPTIMAL, la pression pour l'extraction est idéale.

L'aiguille se trouve également pendant la phase d'extraction sur la plage PRE INFUSION :

Si l'aiguille du manomètre se trouve sur la plage PRE INFUSION pendant l'extraction, l'eau s'écoule avec trop peu de pression, c'est-à-dire trop rapidement à travers le porte-filtre, le café sera alors aqueux et n'a pas assez de crème et qui est trop claire et a éventuellement un goût amer. Les raisons peuvent être : du café moulu trop grossièrement, pas assez de café dans le porte-filtre, le café en poudre n'a pas été assez tassé ou le café en poudre a été entreposé pendant une période de temps trop longue.

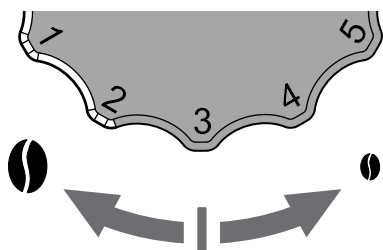
L'aiguille se trouve sur la zone rouge pendant la phase d'extraction :

Si l'aiguille se trouve sur la zone rouge pendant l'extraction, l'eau s'écoule avec trop de pression, c'est-à-dire trop lentement à travers le porte-filtre, le café est amer et a une crème tâchée et irrégulière. Les raisons peuvent être : du café moulu trop finement, une trop grande quantité de café en poudre dans le porte-filtre ou du café en poudre trop tassé.

## C ROUE POUR LE REGLAGE DU DEGRE DE MOUTURE

- La roue vous permet de régler le degré de mouture des grains de café. Un réglage entre 1 et 11 est possible. Plus le chiffre est élevé, plus la mouture sera grossière. C'est-à-dire sur 1 la mouture est la plus fine, sur 11 la plus grossière. Nous vous recommandons de commencer avec le réglage sur 3 puis d'expérimenter vous-même le degré de mouture qui vous convient le mieux. Le degré de mouture a une influence décisive sur le goût et la crème de l'espresso.

**ATTENTION :** Le degré de mouture ne doit être modifié que lorsque le moulin est en marche.



- Tournez la roue vers la gauche pour une mouture plus grossière (☉ ◀) ou vers la droite pour une mouture plus fine (▶ ☉).

**REMARQUE :** Après un nouveau réglage du degré de mouture, les grains de café ne sont pas immédiatement moulus sur ce réglage car il se trouve toujours encore du café préalablement moulu dans le canal de sortie. C'est pourquoi nous vous recommandons d'utiliser plusieurs fois le moulin avant d'effectuer un nouveau réglage.

## ▲ AVANT LA MISE EN SERVICE

### A. NETTOYER L'APPAREIL

- Retirez l'appareil avec précaution de son emballage et enlevez tous les autocollants et étiquettes (à l'exception de la plaque signalétique) et des matériaux d'emballage.
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et de l'appareil.
- Retirez le réservoir d'eau.
- Nettoyez le réservoir d'eau et le couvercle, le presse-mouture avec la cuiller-doseur et les filtres ainsi que le porte-filtre, le pot à lait et le couvercle du réservoir pour grains de café dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite le tout sous de l'eau claire et séchez tous les éléments.
- Nettoyez également le châssis de la machine espresso, l'intérieur et l'extérieur du bac à grains de café ainsi que le bac et la grille égouttoir avec un chiffon doux et légèrement humide puis séchez-les.
- Vérifiez que le bouton régulateur vapeur/eau chaude est fermé, c'est-à-dire qu'il se trouve sur la position centrale (position ☺).



**ATTENTION :** Le châssis de machine espresso, le moulin, le cordon et la prise ne doivent jamais être plongés dans de l'eau ou autre liquide ou entrer en contact avec de l'eau ou autre liquide !

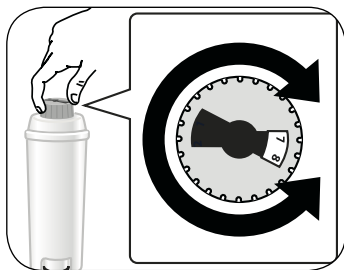
**REMARQUE :** Les éléments de la machine espresso et les accessoires ne peuvent pas être lavés en machine.

### B. IMBIBER LE FILTRE A EAU SOLIS ET LE METTRE EN PLACE DANS LE RESERVOIR

Grâce au filtre à eau Solis les dépôts de tartre dans la machine espresso seront minimisés, ce qui prolonge la durée de vie de votre machine et permet d'obtenir une performance optimale au niveau de la pression et de la température de percolation ainsi qu'un arôme fin de votre café.

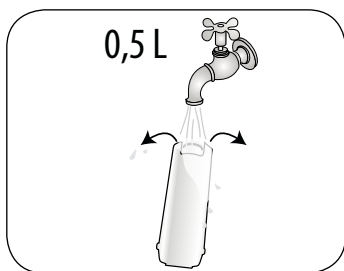
**ATTENTION :** Utilisez exclusivement des filtres à eau Solis avec cet appareil (no. d'article 700.86) et ne mettez jamais l'appareil en marche sans filtre à eau !

- Sortez le filtre à eau de son emballage.
- Placez le capuchon bleu de manière que le chiffre des deux prochains mois, pendant lesquels le filtre à eau pourra être utilisé, soit lisible dans l'orifice du capuchon. Vous saurez ainsi quand vous devez remplacer le filtre à eau (p.ex. en juillet vous placez l'indicateur sur « 7/8 » pour juillet/août).

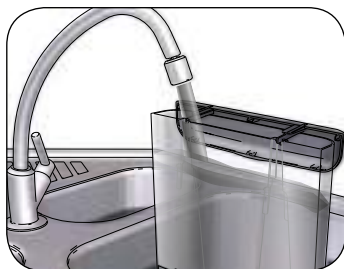


**REMARQUE :** Le filtre à eau peut être utilisé pendant 2 mois en cas d'une utilisation normale de la machine espresso. Si vous utilisez la machine espresso de manière irrégulière ou que vous ne l'utilisez pas du tout et qu'un filtre à eau est installé, sa durée de vie est de seulement 3 semaines !

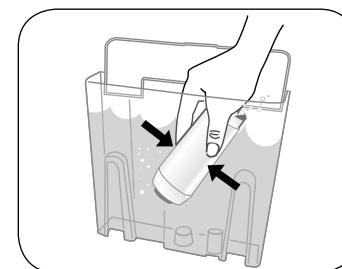
- Pour que le filtre à eau soit prêt à l'emploi, laissez au moins un demi-litre d'eau du robinet froide couler dans l'ouverture du filtre jusqu'à ce que l'eau s'écoule pendant au moins 1 minute à travers les orifices latéraux.



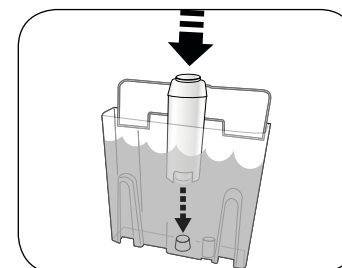
- Retirez le filtre à eau rincé de l'appareil, relevez le couvercle en direction du côté bombé du réservoir et remplissez le réservoir avec de l'eau du robinet froide jusqu'au marquage MAX.



- Immergez le filtre à eau dans le réservoir : Il doit être totalement immergé pendant au moins 10 secondes dans de l'eau et être un peu penché pour que les bulles d'air puissent s'échapper. Appuyez légèrement sur le filtre à eau pour permettre au reste de l'air de s'échapper.



- Mettez ensuite le filtre à eau en place dans le support prévu à cet effet dans le fond du réservoir d'eau, le capuchon bleu de la date doit être en haut. Enfoncez le filtre à eau pour qu'il soit correctement mis en place.



- Refermez le couvercle du réservoir et remettez le réservoir dans la face arrière de la machine espresso en le tenant à deux mains pour qu'il glisse le long des deux rails vers le bas et soit bien placé sur la face arrière de l'appareil.



## C. RINCER LA MACHINE

- Pour pouvoir rincer l'intérieur de l'appareil, nous vous recommandons de laisser s'écouler un réservoir complet d'eau à travers la machine avant la première mise en service. Procédez pour cela comme suit :

1. Après avoir installé le filtre à eau Solis dans le réservoir, mettez le réservoir rempli d'eau dans l'appareil.

**Conseil :** Lorsque vous remplissez ensuite le réservoir d'eau, vous pouvez le laisser dans l'appareil et le remplir par le haut. N'oubliez pas pour cela de tout d'abord débrancher l'appareil, c'est-à-dire de le séparer de la prise secteur. Prenez également soin de faire couler l'eau seulement dans le réservoir. Si vous avez renversé de l'eau à côté, nettoyez-la immédiatement avec un chiffon.

2. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée. Le bouton régulateur vapeur/eau chaude doit se trouver sur la position centrale ☺.
3. Mettez le porte-filtre sans filtre en place dans la tête de percolation. La poignée du porte-filtre est tout d'abord sur la gauche, sous le symbole ☐ puis est tournée vers la droite jusqu'à la butée jusqu'à ce qu'elle soit sous le symbole ☒.
4. Appuyez sur la touche marche/arrêt ⏻, le voyant de la touche commence à clignoter. Dès que la température de fonctionnement est atteinte, les voyants des quatre touches (⏻ et ☑, ☑☑, ⏻) s'allument en continu.

**REMARQUE :** Pendant la phase de préchauffage, env. 60 ml d'eau chaude s'écoulent à travers le porte-filtre / la tête de percolation ! Prenez soin de ne pas placer vos mains ou autres parties corporelles ou d'objets sensibles à la chaleur et à l'eau sous la tête de percolation pendant ce temps. Ce rinçage ne se met en place que lorsque l'appareil a eu le temps de refroidir entièrement. Si l'appareil est encore un peu tiède, le rinçage sera passé automatiquement.

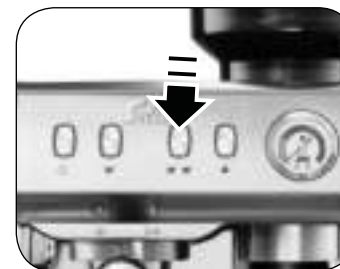
**REMARQUE :** Vérifiez toujours que le bouton régulateur vapeur/eau chaude se trouve sur la position centrale ☺, sinon l'appareil ne préchauffera pas. Dans ce cas le voyant de la touche marche/arrêt clignote rapidement.

**Remarque :** Si le circuit hydraulique de l'appareil se vide, les quatre touches clignotent simultanément. Pour remettre l'appareil en marche, référez-vous aux instructions indiquées dans le chapitre « Le réservoir d'eau se vide pendant l'utilisation » page 71.

5. Placez le pot à lait fourni sous le porte-filtre, sur la grille égouttoir.



6. Appuyez sur la touche ☑☑☑. Patientez jusqu'à ce que de l'eau s'écoule à travers le porte-filtre puis arrête de s'écouler.



7. Placez alors le pot à lait vide sous le tuyau vapeur/eau chaude.



8. Tournez le bouton régulateur vapeur/eau chaude vers la droite sur le programme eau chaude ☹.
9. Patientez jusqu'à ce que de l'eau chaude s'écoule à travers le tuyau vapeur/eau chaude. Arrêtez alors le programme eau chaude en retournant le bouton régulateur vapeur/eau chaude sur la position centrale ☺.
10. Répétez les étapes 5 à 9 jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau dans le réservoir.

L'appareil est alors prêt à l'emploi.

**REMARQUE :** Rincez toujours la machine comme décrit lorsqu'elle n'a pas été utilisée pendant quelques jours. S'il n'y a pas d'eau dans le réservoir, vous entendez une vibration et un bruit fort de pompe. Les quatre voyants des touches (⏻ et ☑, ☑☑, ⏻) clignotent simultanément. Pour que l'appareil puisse être réutilisé, référez-vous au chapitre « Le réservoir se vide pendant l'utilisation » page 71.

## ▲ MISE EN SERVICE : PREPARATION DE L'ESPRESSO

**F** REMARQUE : Vérifiez avant chaque utilisation le niveau d'eau dans le réservoir d'eau. Changez l'eau tous les jours. Respectez les marquages MIN et MAX situés sur le réservoir d'eau. N'utilisez pas d'eau distillée ou gazeuse, d'eau minérale ou d'autres liquides.

### 1. SELECTIONNER LE FILTRE ADEQUAT

#### Filtres à paroi simple

Les filtres à paroi simple sont idéaux pour du café fraîchement moulu et si vous voulez expérimenter pour préparer un espresso aussi professionnel que possible. Grâce aux filtres à paroi simple vous pouvez expérimenter avec le degré de mouture, le dosage et la pression de tassage et ainsi influencer le goût de votre café et préparer un espresso optimal.

Vous disposez d'un filtre à paroi simple pour une tasse et un pour deux tasses.



1 tasse

2 tasses

#### Filtres à double paroi

Les filtres à double paroi sont idéaux p.ex. pour du café pré-moulu et si vous voulez être sûrs du résultat et vous ne voulez pas avoir à expérimenter. Les filtres à double paroi optimisent la pression d'extraction et vous livrent un délicieux espresso à coup sûr.

Il y a un filtre à double paroi pour une tasse et un pour deux tasses.



1 tasse

2 tasses

### Filtre pour dosettes compactes de 44 mm

Si vous voulez utiliser des dosettes compactes, utilisez le filtre pour dosettes.

Placez la dosette de café le mieux possible au milieu du filtre et prenez soin que le papier de la dosette est entièrement placé dans le filtre. Respectez les consignes indiquées sur l'emballage de la dosette.



- Enfoncez le filtre souhaité dans le porte-filtre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

### 2. RINCER ET PRECHAUFFER LA MACHINE

Pour déguster un délicieux espresso dès la première tasse, nous vous recommandons de rincer brièvement la machine et le porte-filtre sans y avoir placé un filtre. Ceci n'est naturellement pas nécessaire si vous venez de faire un rinçage comme décrit dans le chapitre « Avant la mise en service » ou si vous avez déjà préparé un espresso.

- Mettez l'appareil en marche avec la touche marche/arrêt. La touche marche/arrêt clignote, l'appareil préchauffe et effectue ensuite un rinçage automatique pour nettoyer les composants et les préchauffer. De l'eau chaude s'écoule à travers la tête de percolation. Prenez soin de ne pas placer vos mains ou autres parties corporelles ou des objets sensibles à la chaleur ou à l'eau sous la tête de percolation pendant le rinçage. Dès que la température de fonctionnement est atteinte, les voyants des quatre touches (ⓘ et ☐, ☐☐, ☐☐) s'allument en continu.
- Pour préchauffer également le porte-filtre et le filtre, placez le filtre dans le porte-filtre, sans le remplir avec du café. Mettez le porte-filtre en place dans la tête de percolation, comme décrit ci-dessous. Si vous voulez également préchauffer la ou les tasses, placez-la (les) sous le porte-filtre. Appuyez sur la touche ☐☐ et patientez jusqu'à ce que le programme soit achevé.
- Retirez le porte-filtre de la tête de percolation et séchez-le avec précaution ainsi que le filtre avant de mouliner du café en poudre dans le filtre.

**ATTENTION** : Il est normal que de la vapeur s'échappe de la tête de percolation ou du porte-filtre pendant la phase de préchauffage.

### 3. MOUDRE DU CAFE EN POUDRE DANS LE FILTRE ET LE TASSER

**REMARQUE :** Le programme de préchauffage de l'appareil s'arrête et les programmes pour l'espresso, l'eau chaude et la vapeur ne sont pas disponibles tant que le moulin est en marche.

1. Vérifiez que la roue est sur le chiffre souhaité pour le degré de mouture. D'une manière générale : Plus le chiffre est élevé, plus la mouture sera grossière. Référez-vous aux informations fournies page 58. Nous vous recommandons de commencer avec le réglage sur le chiffre « 3 » puis d'expérimenter divers degrés de mouture jusqu'à ce qu'un espresso parfait soit extrait.

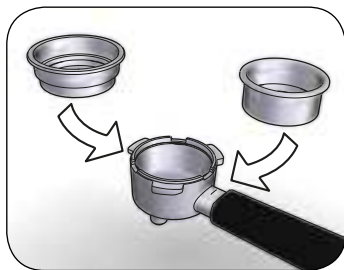
**ATTENTION :** Le degré de mouture ne doit être modifié que lorsque le moulin est en marche.



2. Remplissez le bac avec des grains de café entiers et frais. Refermez le bac à grains avec le couvercle. Ne mettez pas trop de café en grains pour pouvoir bien refermer le bac à grains avec le couvercle.


**Conseil :** Si vous mettez un peu moins de grains de café dans le bac, les grains de café que vous laissez dans leur emballage d'origine, restent plus longtemps frais.

3. Mettez le filtre souhaité dans le porte-filtre (ne mettez pas le filtre pour dosette).



4. Placez le porte-filtre avec le filtre dans le support sous le moulin.



5. Appuyez sur la touche du moulin . Appuyez une fois sur la touche du moulin pour moudre du café pour une tasse. Appuyez deux fois sur la touche du moulin pour moudre du café pour deux tasses. **ATTENTION :** Pour deux tasses vous devez appuyer deux fois sur la touche du moulin dans un laps de temps de max. 1,5 seconde ! Le voyant de la touche du moulin clignote rapidement pendant que le café est moulu.

**REMARQUE :** Si vous voulez stopper le moulin prématurément, appuyez une nouvelle fois sur la touche du moulin.

#### ■ PROGRAMMER LA QUANTITE DE CAFE EN POUDRE

La quantité de café en poudre est tout aussi décisive que la mouture pour le goût du café et la crème. Vous pouvez pour elle-aussi modifier le réglage usine et l'adapter pour la personnaliser.

**Pour 1 tasse :** Maintenez la touche du moulin enfoncée jusqu'à la quantité parfaite de café en poudre se trouve dans le filtre. Cette nouvelle quantité est alors mémorisée et sera obtenue la prochaine fois quand vous appuierez à nouveau brièvement sur la touche.

**Pour 2 tasses :** Appuyez deux fois de suite sur la touche du moulin et maintenez-la enfoncée la deuxième fois jusqu'à ce que la quantité souhaitée de café en poudre se trouve dans le filtre. Cette nouvelle quantité est alors mémorisée et sera obtenue la prochaine fois quand vous appuierez à nouveau brièvement deux fois de suite sur la touche.



**REMARQUE :** Selon la mouture la quantité de café en poudre obtenue sera différente. C'est pourquoi vous devez reprogrammer la quantité de café en poudre à chaque fois que vous modifiez le degré de mouture, si vous ne voulez pas utiliser les réglages usine.

6. Retirez le porte-filtre du support et tapotez-le un peu contre le plan de travail pour répartir uniformément le café en poudre dans le filtre. Pressez-le dans le filtre avec le presse-mouture. Prenez soin que le niveau de café en poudre ne dépasse pas le rebord du porte-filtre, sinon vous ne pourrez pas fixer correctement le porte-filtre au groupe de percolation.
7. Après avoir tassé le café, éliminez les résidus de café du rebord du porte-filtre pour pouvoir monter correctement le porte-filtre dans la tête de percolation.


**ATTENTION** : Si le rebord du porte-filtre n'est pas propre, vous ne pourrez pas fixer correctement le porte-filtre sur la tête de percolation et de l'eau risque de s'écouler à côté du porte-filtre.

**ATTENTION** : Si vous utilisez les dosettes compactes de 44 mm, placez-les au milieu du filtre correspondant (R). Dans ce cas il n'est pas nécessaire de tasser le café.

#### 4. METTRE LE PORTE-FILTRE EN PLACE



- Vérifiez que le tuyau vapeur/eau chaude est bien enfoncé vers l'arrière.
- Appuyez alors une nouvelle fois sur la touche  sans avoir mis le porte-filtre en place pour éliminer les résidus de café en poudre de la tête de percolation. Vous pouvez appuyer une nouvelle fois sur la touche après quelques secondes pour interrompre l'écoulement de l'eau.
- Mettez le porte-filtre avec le filtre et le café en poudre ou une dosette en place dans la tête de percolation : La poignée se trouve tout d'abord sur la gauche sous le symbole  situé sur la tête de percolation.





- Soulevez le porte-filtre contre la tête de percolation et tournez la poignée jusqu'à la butée vers la droite pour que la poignée se trouve dans un angle de 90° par rapport à la machine, sous le symbole  situé sur la tête de percolation.

**ATTENTION** : Le porte-filtre doit pouvoir être tourné jusqu'à la butée vers la droite sans qu'il n'oppose trop de résistance. Si ce n'est pas le cas, vous devez retirer à nouveau le porte-filtre et réduire la quantité de café en poudre pour que le porte-filtre puisse être tourné sans problème. Etant donné que le porte-filtre se trouve sous haute pression pendant la percolation, il risque de se dévisser s'il n'a pas été vissé jusqu'à la butée. Cela signifie un grand risque de brûlure en cas de non-respect de cette consigne !

#### 5. PREPARER UN ESPRESSO

- Placez une ou deux tasses vides (de préférence préchauffées en ayant été placées préalablement sur le plateau repose-tasses ou grâce à un cycle de rinçage) sous les sorties du porte-filtre sur la grille égouttoir.
- Lorsque les voyants des quatre touches sont allumés en continu, appuyez sur la touche  ou . L'extraction de l'espresso se met en place, le voyant de la touche enfoncée s'allume.

**REMARQUE** : Vérifiez que l'aiguille du manomètre se trouve tout d'abord sur la plage PRE INFUSION puis sur la plage OPTIMAL pendant l'extraction de l'espresso. Veuillez lire les instructions indiquées dans le chapitre « Manomètre » page 57/58.



- Si vous voulez arrêter l'extraction du café, avant que la machine ne s'arrête automatiquement, appuyez une nouvelle fois sur la touche ( ou ).

#### ■ PROGRAMMER LA QUANTITE D'ESPRESSO

En plus du degré de mouture et de la quantité de café en poudre, vous pouvez également programmer la durée de l'extraction et ainsi la quantité d'espresso dans votre tasse. Ceci est bien sûr également primordial pour obtenir un espresso plus ou moins corsé et une crème plus ou moins importante.

Vous devez programmer la quantité d'espresso pendant que l'espresso s'écoule dans la tasse.

**Pour programmer la quantité d'espresso :**

N'appuyez pas brièvement sur la touche  ou , mais tenez-la enfoncée jusqu'à obtention de la quantité désirée de café. Relâchez alors la touche, la nouvelle quantité de café est alors mémorisée.


**ATTENTION :**

**Ne laissez jamais la machine espresso sans surveillance lorsqu'elle est en marche !**

Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil, vous risqueriez de vous brûler ! Tout particulièrement le porte-filtre, la tête de percolation et le filtre ainsi que le tuyau vapeur / eau chaude sont très chauds pendant l'utilisation de la machine !

Ne retirez jamais le porte-filtre pendant l'extraction du café !

Patiencez au moins 10 secondes après l'extraction du café avant de retirer le porte-filtre de la tête de percolation. Tournez pour cela le porte-filtre doucement vers la gauche afin d'éviter des éclaboussures d'eau chaude ou de café.

Laissez un peu d'eau s'écouler à travers la tête de percolation – sans mettre le porte-filtre en place – pour nettoyer l'intérieur de la machine et éviter la formation de tartre. Appuyez pour cela sur la touche  et laissez l'eau s'écouler pendant quelques secondes, puis appuyez à nouveau sur la touche pour arrêter l'écoulement de l'eau.

## ■ CONSIGNES PARTICULIÈRES EN CAS D'UTILISATION DE DOSETTES

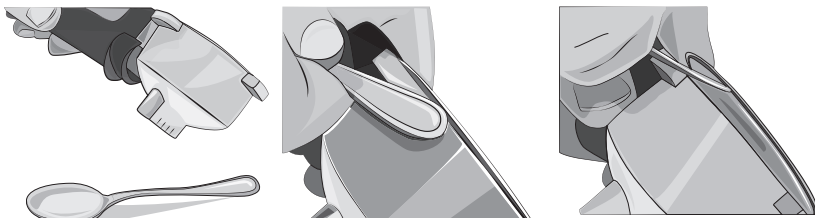
Si vous voulez utiliser des dosettes pour la préparation de votre espresso, placez-les bien au milieu du filtre pour dosettes (R). Prenez soin que la dosette en papier soit entièrement placée dans le filtre et que le papier ne dépasse pas sur le rebord du filtre. Respectez les consignes indiquées sur l'emballage des dosettes. Fixez sinon le porte-filtre sur la tête de percolation comme décrit précédemment.

**ATTENTION :** Si la dosette est mal centrée et dépasse un peu du filtre, le porte-filtre ne peut pas être correctement fixé sur la tête de percolation, quelques gouttes d'eau chaude risquent de s'égoutter du porte-filtre.

Lorsque vous retirez le porte-filtre de la tête de percolation après avoir préparé un café, il se peut que la dosette reste coller à la tête de percolation. Pour la retirer, inclinez légèrement le porte-filtre pour qu'il effleure la dosette et ainsi la détache pour qu'elle tombe dans le porte-filtre.

### 6. RETIRER LE FILTRE DU PORTE-FILTRE

- Lorsque le porte-filtre et le filtre sont un peu refroidis, vous pouvez détacher le filtre à l'aide du manche d'une cuillère à café. Insérez le manche sous le rebord du filtre et soulevez le filtre pour le détacher du porte-filtre.



### 7. PRÉPARER PLUS D'ESPRESSOS

Votre machine espresso Solis Grind & Infuse Compact est équipée d'un système électronique qui vous permet de préparer plusieurs espressos de suite, en garantissant toujours une température de percolation parfaite. Lorsque vous appuyez sur la touche (☑ ou ☑☑), le voyant correspondant clignote jusqu'à ce que l'appareil soit à nouveau refroidi. Dès que le voyant s'allume en continu, l'espresso est extrait.

#### ■ PROGRAMME D'ECONOMIE D'ENERGIE : ARRÊT AUTOMATIQUE

Pour des raisons d'économie d'énergie, votre machine espresso Solis Grind & Infuse Compact est équipée d'un arrêt automatique. Celui-ci éteint automatiquement l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant env. 30 minutes. Si vous voulez remettre l'appareil en marche, vous devez appuyer sur la touche marche/arrêt et patienter jusqu'à ce que les voyants des quatre touches (Ⓛ et ☑, ☑☑, Ⓜ) s'allument à nouveau en continu.

## ■ LE RESERVOIR SE VIDE PENDANT L'UTILISATION

- Vérifiez toujours le niveau d'eau dans le réservoir et remplissez-le tous les jours. Si le réservoir se vide, votre appareil se met à vibrer et fait sensiblement plus de bruit. Les voyants des quatre touches (Ⓛ et ☑, ☑☑, Ⓜ) clignotent.
- Dans ce cas, éteignez l'appareil avec la touche marche/arrêt et débranchez-le. Retirez le porte-filtre du groupe de percolation. Remplissez le réservoir avec de l'eau du robinet fraîche et froide jusqu'au marquage MAX puis rebranchez l'appareil. Remettez l'appareil en marche avec la touche marche/arrêt. Vérifiez que le bouton régulateur vapeur/eau chaude est sur la position centrale ☐. Patientez jusqu'à ce que les voyants des quatre touches (Ⓛ et ☑, ☑☑, Ⓜ) s'allument à nouveau en continu et que l'appareil ait à nouveau atteint la température de fonctionnement.
- Placez le pot à lait en-dessous du tuyau vapeur/eau chaude.
- Tournez le bouton régulateur vapeur/eau chaude vers la droite sur le programme eau chaude ☹.



- Le voyant vapeur/eau chaude s'allume en continu. Laissez le programme eau chaude allumé jusqu'à ce que le circuit hydraulique soit à nouveau rempli d'eau chaude et que l'eau chaude s'écoule à nouveau normalement à travers le tuyau vapeur/eau chaude.
- Tournez le bouton régulateur vapeur/eau chaude vers la position centrale sur ☐. Si les quatre voyants (Ⓛ et ☑, ☑☑, Ⓜ) continuent de clignoter, recommencez.
- L'appareil peut alors être réutilisé normalement.

## ▲ FAIRE EMULSIONNER DU LAIT POUR UN CAPPUCCINO / UN CAFFE LATTE

Le tuyau vapeur/eau chaude et la buse de votre machine espresso Solis Grind & Infuse Compact transforme du lait frais et froid en une mousse de lait crémeuse et chaude pour préparer un délicieux cappuccino ou latte.

### Procédez pour cela comme suit :

- Préparez un espresso dans une grande tasse.
- Patientez 10 secondes puis retirez le porte-filtre de la tête de percolation en le tournant.

**ATTENTION :** Le porte-filtre doit toujours être retiré avant de mettre le programme vapeur/eau chaude en marche !

Si un peu de vapeur s'échappe de la tête de percolation, ceci est tout à fait normal. Ne touchez le tuyau vapeur/eau chaude qu'au niveau de la dragonne en caoutchouc lorsqu'il est chaud !

- Pour rincer l'eau qui se trouve encore dans le tuyau vapeur, placez un récipient à haut rebord en-dessous du tuyau vapeur/eau chaude.
- Lorsque les quatre voyants des touches (☺ et ☹, ☹☹☹, ☹☹☹☹, ☹☹☹☹☹) s'allument en continu, tournez le bouton régulateur vapeur/eau chaude vers la gauche sur le programme vapeur ☹. Le voyant du programme vapeur/eau chaude ☹☹☹ clignote et indique ainsi que de la vapeur va être produite. Une petite quantité d'eau s'échappe tout d'abord, puis un puissant jet de vapeur. Interrompez à nouveau le programme vapeur en replaçant le bouton régulateur vapeur/eau chaude sur la position centrale ☺. Videz ensuite le récipient.
- Versez alors du lait frais et froid, sortant du réfrigérateur, dans le pot à lait. N'oubliez pas que le lait froid double de volume lorsqu'il est émulsionné.
- Abaissez le tuyau vapeur/eau chaude en profondeur dans le lait et tournez ensuite lentement le bouton régulateur vapeur/eau chaude vers la gauche, sur le programme vapeur ☹, le voyant correspondant clignote. De la vapeur s'échappe et fait émulsionner le lait en très peu de temps. Déplacez le pot à lait du haut en bas et tournez-le un peu en même temps pour obtenir une belle mousse crémeuse.
- Retournez le bouton régulateur vapeur/eau chaude sur la position centrale ☺ pour arrêter le programme vapeur.
- Retirez le pot à lait, tapotez-le légèrement contre un plan de travail pour que les éventuelles bulles d'air puissent s'échapper et faites légèrement pivoter le pot pour que la consistance soit homogène.
- Nettoyez le tuyau vapeur/eau chaude avec un chiffon humide. Faites pivoter le tuyau au-dessus du bac égouttoir en le tenant par la dragonne, remplacez le bouton régulateur vapeur/chaude une nouvelle fois sur le programme vapeur ☹ et laissez un peu de vapeur s'échapper dans le bac égouttoir pour rincer le tuyau d'éventuels résidus de lait. Remplacez ensuite le bouton régulateur vapeur/eau chaude sur la position centrale ☺.

- Versez le lait émulsionné directement sur l'espresso.

**ATTENTION :** Ne touchez pas les surfaces chaudes, surtout le tuyau vapeur / eau chaude pendant et après avoir utilisé le programme vapeur. Vous risqueriez de vous brûler ! N'orientez jamais le tuyau vapeur / eau chaude en direction de personnes, animaux ou de meubles sensibles à la vapeur et à l'humidité ! La vapeur qui s'échappe est très chaude et risque d'entraîner des brûlures !

## ▲ RECHAUFFER DE L'EAU OU DES BOISSONS AVEC LE PROGRAMME VAPEUR

Avec le bouton régulateur vapeur / eau chaude et le programme vapeur, vous pouvez également réchauffer de l'eau ou des boissons pour préparer p.ex. un chocolat chaud.

## ▲ PROGRAMME EAU CHAUDE

Si vous tournez le bouton régulateur vapeur/eau chaude vers la droite sur le programme eau chaude ☹, de l'eau chaude s'écoule à travers le tuyau pour préparer p.ex. du thé ou pour remplir à nouveau le circuit hydraulique après que le réservoir se soit entièrement vidé.

### Procédez pour cela comme suit :

**ATTENTION :** Le porte-filtre doit toujours être retiré avant de mettre le programme vapeur ou eau chaude en marche !

- Placez un récipient ou un pot à lait sous le tuyau vapeur/eau chaude.



- Tournez le bouton régulateur vapeur/eau chaude vers la droite sur le programme eau chaude ☹. Le voyant vapeur/eau chaude ☹☹☹ s'allume en blanc en continu et indique que de l'eau chaude va être produite et s'écouler à travers le tuyau vapeur/eau chaude.
- Pour arrêter à nouveau le programme eau chaude, retournez le bouton régulateur vapeur/eau chaude sur la position centrale ☺, le voyant correspondant s'éteint.

**ATTENTION :** Ne touchez jamais les surfaces chaudes, surtout le tuyau vapeur / eau chaude, lorsque vous utilisez le programme eau chaude et même après. Vous risqueriez de vous brûler !

## ■ CONSEILS POUR UN PARFAIT ESPRESSO ITALIEN

Les grains de café, le degré de mouture, la quantité de café en poudre et un bon tassage du café en poudre dans le filtre ainsi que la durée d'extraction sont des facteurs décisifs pour un parfait espresso, plus ou moins corsé et avec plus ou moins de crème. Vous pouvez expérimenter avec ces facteurs pour créer un parfait espresso.

Si vous sélectionnez une mouture fine, vous devez mettre une plus grande quantité de café en poudre dans le filtre mais vous ne devez pas trop le tasser, sinon l'eau ne peut pas s'écouler à travers le café en poudre même si la pression est grande.




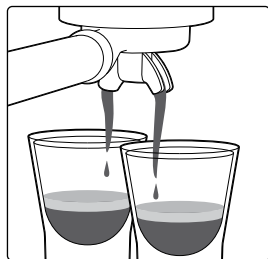
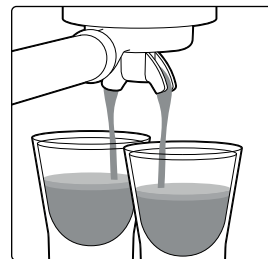
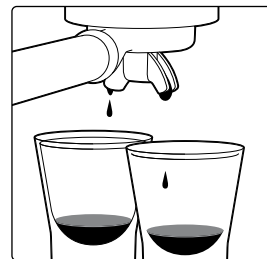
Si en revanche vous sélectionnez une mouture plus grossière, vous devez mettre moins de café en poudre dans le filtre mais vous devez le tasser plus, car sinon l'eau s'écoule trop rapidement à travers le café en poudre.

Le café en poudre doit toujours être tassé.

Entreposez les grains de café toujours dans un récipient hermétique et fermé, protégé de l'humidité et dans un endroit frais. Un emballage sous vide serait parfait. Achetez les grains de café dans des emballages de petites quantités pour réduire le temps d'entreposage et n'entreposez pas plus que vos besoins pour une semaine.

	Mouture	Dosage	Tassage	Durée d'écoulement
Espresso fort, amer, petite quantité	Trop fine	Trop de café en poudre	Trop tassé	Plus de 20 secondes (☐ <sup>P</sup> ) Plus de 30 secondes (☐ <sup>P</sup> ☐ <sup>P</sup> )
Espresso parfaitement équilibré	Optimal	8–10 g (1 tasse) 15–18 g (2 tasses)	Optimal	13–18 secondes (☐ <sup>P</sup> ) 20–30 secondes (☐ <sup>P</sup> ☐ <sup>P</sup> )
Espresso aqueux	Trop grossière	Pas assez de café en poudre	Pas assez tassé	Moins de 10 secondes (☐ <sup>P</sup> ) Moins de 20 secondes (☐ <sup>P</sup> ☐ <sup>P</sup> )

N'oubliez pas : L'aiguille du manomètre devrait toujours se situer sur la plage OPTIMAL pendant l'extraction. Référez-vous pour cela aux consignes indiquées pages 57/58 et 75.

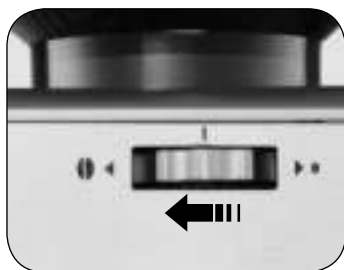
		
Pression optimale	Pas assez de pression	Trop de pression
<p>L'espresso s'écoule au bout de 4–7 secondes</p> <p>L'espresso s'écoule lentement, la température est élevée</p> <p>La crème est marron et épaisse</p> <p>L'espresso a une couleur marron foncé</p>	<p>L'espresso s'écoule au bout de 1–3 secondes</p> <p>L'espresso s'écoule rapidement et est aqueux</p> <p>La crème est claire et fine</p> <p>L'espresso a une couleur marron clair, il a un goût amer et peu intensif</p>	<p>L'espresso s'écoule au bout de 7–8 secondes</p> <p>L'espresso s'écoule lentement et pas jusqu'à la fin</p> <p>La crème est foncée ou il n'y a pas du tout de crème</p> <p>L'espresso a une couleur marron foncé, il a un goût amer et de brûler</p>
		
Après la préparation de l'espresso, retirez le porte-filtre et laissez l'eau s'écouler à travers la tête de percolation pour rincer le circuit hydraulique intérieur et agir ainsi contre un entartrage trop rapide.	Sélectionnez une mouture plus fine ou augmentez la quantité de café ou tassez le café en poudre plus fermement dans le filtre	Sélectionnez une mouture plus grossière ou diminuez la quantité de café ou tassez moins le café en poudre dans le filtre.

## ■ SI LE MOULIN SE BLOQUE

Si le moulin se bloque, il se peut que des impuretés (p.ex. des petits cailloux), qui se trouvent entre les grains de café, en soient la cause.

### Procédez dans ce cas comme suit :

- Eteignez l'appareil avec la touche marche/arrêt et débranchez-le pour débloquent le moulin.
- Videz le reste du café en poudre du porte-filtre.
- Tournez la roue du moulin vers la gauche (☺ ◀) pour sélectionner un degré de mouture plus grossier : 9, 10 ou 11. Retirez tous les grains de café du bac à grains. S'il reste éventuellement des grains de café dans le bac, vous pouvez les aspirer avec un aspirateur.



- Les impuretés, qui ont entraîné le blocage, tombent ainsi du cône de broyage du moulin.
- Rebranchez ensuite l'appareil et remettez-le en marche avec la touche marche/arrêt.
- Placez un récipient en-dessous du moulin ou du support.
- Appuyez brièvement une fois sur la touche du moulin (☺).
- Si le moulin remarche correctement, du café moulu tombe dans le récipient. Jetez ce café dans la poubelle.
- Appuyez une nouvelle fois sur la touche du moulin et remplacez la roue pendant que le moulin est en marche sur le degré de mouture préalablement sélectionné. Vous devez éventuellement également jeter ce café, si le café en poudre est moulu trop grossièrement.
- Préparez alors votre espresso comme à l'habitude.

**ATTENTION :** Si le moulin ne se laisse toujours pas mettre en marche et reste bloqué, appuyez une nouvelle fois sur la touche marche/arrêt et éteignez l'appareil.

Tournez plusieurs fois la roue du moulin vers la droite et la gauche. Essayez ensuite une nouvelle fois de mettre le moulin en marche. Si le moulin reste bloqué après plusieurs essais, prenez contact avec Solis ou un service après-vente agréé par Solis.

## ▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**ATTENTION :** Sauf consigne contraire, l'appareil doit être éteint, refroidi et débranché, avant d'être nettoyé.

N'utilisez jamais de produits d'entretien agressifs ou abrasifs, d'éponges ou chiffons rugueux, vous risqueriez d'endommager le revêtement.

**ATTENTION :** Le châssis de la machine espresso, le moulin, le cordon et la prise ne doivent jamais entrer en contact ou être plongés dans de l'eau ou autres liquides !

**REMARQUE :** Les éléments de la machine espresso et les accessoires ne peuvent pas être lavés en machine.

### ■ NETTOYAGE DES FILTRES ET DU PORTE-FILTRE

- Nous vous recommandons de placer régulièrement le porte-filtre avec un filtre vide dans la tête de percolation et de laisser s'écouler de l'eau chaude en appuyant sur la touche ☺ ou ☺☺, pour éliminer le plus possible de résidus de café et impuretés.

**ATTENTION :** Retirez alors le porte-filtre prudemment car la pression qui reste éventuellement pourrait faire gicler de l'eau chaude.

- Utilisez la petite aiguille de l'ustensile de nettoyage pour nettoyer le trou des filtres à double paroi. L'aiguille n'est pas appropriée pour les filtres à paroi simple. Insérez prudemment l'aiguille bien à la verticale dans le trou pour ne pas la casser.
- Placez le porte-filtre sale et les filtres dans un récipient rempli jusqu'à la poignée du porte-filtre avec du produit d'entretien et de l'eau chaude. Rincez bien le tout et séchez-les.


**ATTENTION :** Le porte-filtre et les filtres ne peuvent pas être lavés en machine !

### NETTOYAGE TRIMESTRIEL EN PROFONDEUR AVEC DES TABLETTES DE NETTOYAGE SOLITABS

Les filtres et le porte-filtre doivent être nettoyés en profondeur avec des tablettes de nettoyage SOLITABS (no. d'article 993.02) environ tous les 3 mois, pour éliminer en profondeur la graisse de café et autres résidus.

#### Procédez pour cela comme suit :

- Branchez l'appareil et mettez-le en marche avec la touche marche/arrêt. Patientez jusqu'à ce que les quatre voyants s'allument en continu.
- Placez une tablette de nettoyage SOLITABS ainsi que le disque blanc dans le filtre vide (à double paroi, 1 tasse) puis placez le filtre dans le porte-filtre.
- Montez le porte-filtre dans la tête de percolation.
- Appuyez sur la touche ☺☺, de l'eau chaude s'écoule à travers le porte-filtre.
- Appuyez une nouvelle fois sur la touche ☺☺ dès que de l'eau s'écoule du porte-filtre pour arrêter l'écoulement de l'eau.
- Laissez la tablette se dissoudre et agir pendant au moins 15 minutes.

- Appuyez une nouvelle fois sur la touche  et patientez une minute. Répétez cette opération cinq fois de suite.
- Retirez ensuite le porte-filtre. Retirez le filtre ainsi que le disque blanc et rincez le porte-filtre et le filtre soigneusement sous de l'eau courante. Séchez-les.
- Eteignez l'appareil avec la touche marche/arrêt, débranchez-le et nettoyez la tête de percolation avec un chiffon doux et humide ou une éponge, pour éliminer les restes de la tablette de nettoyage.



- Procédez de la même manière avec les autres filtres que vous avez utilisés.

#### ■ NETTOYAGE DE LA TÊTE ET DU GROUPE DE PERCOLATION

- De la graisse de café et autres impuretés peuvent se déposer sur la tête et le groupe de percolation. Éliminez-les avec un cure-dents ou une éponge ou chiffon doux et humide, lorsque l'appareil est éteint et débranché ou laissez de l'eau chaude s'écouler avec l'appareil en marche, sans mettre le porte-filtre en place.

#### ■ NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

- Nettoyez le pot à lait dans de l'eau de vaisselle chaude après chaque utilisation.
- Nettoyez également régulièrement le couvercle du bac à grains avec de l'eau de vaisselle chaude puis rincez-le sous de l'eau claire. Séchez-le bien ensuite et remettez-le en place sur le bac à grains.

#### ■ NETTOYAGE DE LA BUSE DU TUYAU VAPEUR / EAU CHAUDE

**ATTENTION :** L'appareil doit être éteint, débranché et refroidi avant de nettoyer le tuyau vapeur/eau chaude et la buse !

- Dévissez la buse du tuyau vapeur / eau chaude. Lavez-la soigneusement dans de l'eau de vaisselle chaude puis rincez-la sous de l'eau claire.
- Si la buse est bouchée, introduisez l'aiguille de grande taille de l'ustensile de nettoyage dans l'orifice de la buse. S'il n'est pas possible de la déboucher ainsi, placez-la tout d'abord dans un verre d'eau chaude puis essayez à nouveau de la déboucher avec l'aiguille.
- Vissez à nouveau la buse sur le tuyau vapeur / eau chaude.

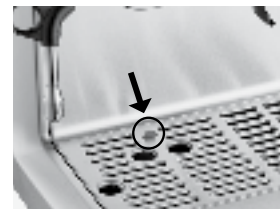
- Nous vous conseillons de mettre le programme vapeur en marche pendant quelques secondes après chaque nettoyage et avant chaque nouvelle utilisation du tuyau, pour nettoyer la buse d'éventuels résidus de rinçage.

#### ■ NETTOYAGE DU CHÂSSIS, DU SUPPORT REPOSE-TASSES, DU BAC À GRAINS ET DU RÉSERVOIR

- Nettoyez le châssis, le support repose-tasses, le bac à grains vide et le réservoir d'eau avec un chiffon doux et légèrement humide puis séchez-les bien avec un chiffon sec.

#### ■ NETTOYAGE DU BAC ET DE LA GRILLE EGOUTTOIR

- Retirez, videz et nettoyez régulièrement le bac égouttoir avec la grille, dans tous les cas à chaque fois que le bac est plein et que le flotteur rouge est visible entre les grilles.



- Enlevez la grille égouttoir et tirez le bac vers vous pour le retirer. Lavez le bac et la grille égouttoir à la main avec de l'eau de vaisselle chaude. N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou d'éponges-grattoir. Rincez le bac et la grille égouttoir avec de l'eau claire puis séchez-les bien.

#### ATTENTION :

La grille et le bac égouttoir ne peuvent pas être lavés en machine.

- Remettez le bac égouttoir en place et remplacez la grille sur le bac égouttoir.

**Conseil :** Le cache noir qui se trouve derrière la grille peut aussi être retiré pour être nettoyé.



## ■ NETTOYAGE DU MOULIN

- Nous vous recommandons de nettoyer régulièrement le moulin avec GRINDZ™ (no. d'article 993.08) pour éliminer les graisses et huiles de café et garantir ainsi une qualité optimale du café en poudre.







## ▲ DÉTARTRAGE







Si votre appareil nécessite un détartrage, le voyant d'avertissement  s'allume.

**ATTENTION :** Dès que votre machine émet un signal de détartrage, vous devez la détartrer immédiatement pour ne pas entraver son bon fonctionnement et ne pas détériorer la qualité du café. Les réparations de la machine espresso devant être effectuées en raison de problèmes de dépôt de tartre ne sont pas couvertes par la garantie si le cycle de détartrage décrit ci-après n'a pas été effectué régulièrement.

Solis vous recommande de détartrer votre machine espresso Solis Grind & Infuse Compact avec un mélange à base de SOLIPOL® special et d'eau. Utilisez exclusivement SOLIPOL® special (no. d'article 703.02) pour le détartrage de la machine. Les dommages causés par l'utilisation de produits de détartrage non appropriés ne sont pas couverts par la garantie.

### Procédez comme suit dès que l'alarme de détartrage s'affiche :

1. Eteignez l'appareil avec la touche marche/arrêt et débranchez-le. Retirez le porte-filtre de la tête de percolation en le tournant.
2. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil et videz-le. **Retirez le filtre à eau Solis du réservoir.** Remplissez le réservoir avec 1,25 litre d'eau et 1,25 litre de SOLIPOL® special ainsi le réservoir est rempli avec 2,5 litres de produit de détartrage. Remettez le réservoir en place sur la face arrière de l'appareil. Videz le bac égouttoir puis remettez le bac et la grille égouttoir en place dans l'appareil.
3. Placez un récipient d'un volume de 2,5 litres (p.ex. un plat à gratin, un saladier, etc.) sur la grille égouttoir, en-dessous de la tête de percolation. Le tuyau vapeur/eau chaude doit également être orienté dans le récipient.
4. Rebranchez l'appareil. Alors que la machine est éteinte, appuyez simultanément sur les deux touches de préparation d'un espresso ( et ) , maintenez-les appuyées et appuyez **immédiatement** sur la touche marche/arrêt pendant env. 3 secondes. Le programme de détartrage se met en place et la solution de détartrage qui se trouve dans le réservoir s'écoule à travers la tête de percolation et le tuyau vapeur/eau chaude. Pendant le programme de détartrage les voyants des deux touches espresso ( et ) clignotent ainsi que le voyant d'avertissement du détartrage, le dépôt de tartre est ainsi éliminé du circuit hydraulique.
5. Au bout de plusieurs passages et pauses, le programme de détartrage est achevé. Les deux voyants des touches espresso ( et ) s'éteignent.  
**Conseil :** Vous pouvez vider le récipient pendant les pauses, si vous utilisez un récipient dont le volume est inférieur à 2,5 litres.

6. Sortez le réservoir d'eau de l'appareil et videz-le pour jeter la solution de détartrage qui se trouve encore dedans. Rincez le réservoir plusieurs fois sous de l'eau courante. Remplissez ensuite le réservoir propre avec de l'eau du robinet fraîche et froide.
7. La machine doit ensuite être nettoyée pour éliminer les résidus de détartrant. Videz le récipient et le bac égouttoir. Remettez le bac et la grille égouttoir en place. Remplacez le récipient sous la tête de percolation et le tuyau vapeur/eau chaude.
8. Appuyez simultanément sur les deux touches espresso ( et ) , tenez-les enfoncées pendant env. 3 secondes jusqu'à ce qu'elles clignotent puis relâchez-les. Le rinçage se met en place et l'eau s'écoule à travers la tête de percolation et le tuyau vapeur/eau chaude. Pendant le programme de rinçage les voyants des deux touches espresso ( et ) clignotent ainsi que le voyant d'avertissement du détartrage. Après plusieurs passages et pauses, le rinçage est achevé et l'appareil s'éteint.
9. Retirez une nouvelle fois le réservoir de l'appareil, videz-le et rincez-le sous de l'eau claire puis remettez le filtre à eau en place. Remplissez alors à nouveau le réservoir avec de l'eau fraîche et mettez-le en place dans l'appareil. Videz le bac égouttoir et nettoyez-le.
10. Lorsque vous remettez l'appareil en marche avec la touche marche/arrêt, le voyant d'avertissement du détartrage  est éteint. Si le voyant de détartrage  reste allumé, effectuez un nouveau cycle de détartrage.

**REMARQUE :** Nettoyez sans attendre les éventuelles éclaboussures de détartrant sur le châssis de l'appareil car le produit pourrait endommager le revêtement.

**REMARQUE :** Si le programme de détartrage n'est pas mené à bout correctement (p.ex. en raison d'une coupure d'électricité), nous vous recommandons d'effectuer quand même le programme jusqu'au bout et de bien rincer la machine.

**AVERTISSEMENT :** Ne plongez jamais le cordon, la prise, le moulin ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide. Ne retirez jamais le réservoir d'eau pendant le détartrage et prenez soin qu'il ne se vide jamais complètement.

## ■ RANGEMENT DE VOTRE MACHINE ESPRESSO SOLIS GRIND & INFUSE COMPACT

Rangez la machine refroidie, nettoyée et séchée en position verticale, de préférence dans le carton d'origine. Ne placez aucun objet sur l'appareil.

## ▲ DEPANNAGE

ATTENTION : En cas de problème ou si les programmes de l'appareil ne fonctionnent pas correctement, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le.

Problème	Cause possible	Solution
<b>La machine ne produit pas d'eau chaude.</b>	Il y a de l'air dans le circuit hydraulique, ce qui fait que la pompe marche à vide.  L'orifice de la buse pour faire émulsionner le lait est bouché.	Vérifiez que le réservoir est correctement installé et que le niveau d'eau n'est pas inférieur au marquage MIN. Répétez les étapes du chapitre « Avant la mise en service » / « C. Rincer la machine » ou « Le réservoir se vide pendant l'utilisation » (p. 71).  Éliminez d'éventuels dépôts sur l'orifice avec la grosse aiguille de l'ustensile de nettoyage.
<b>La machine ne produit pas de vapeur.</b>	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir, ce qui fait que la pompe ne peut pas aspirer l'eau.  L'orifice de la buse pour faire émulsionner le lait est bouché.	Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir. Si nécessaire remplissez le réservoir jusqu'au marquage MAX.  Éliminez d'éventuels dépôts sur l'orifice avec la grosse aiguille de l'ustensile de nettoyage.
<b>De la vapeur s'échappe des rebords du porte-filtre.</b>	L'espresso est percolé pendant que le programme vapeur est activé.	Arrêtez la percolation de l'espresso en appuyant une nouvelle fois sur la touche activée de l'espresso. Tournez le bouton régulateur vapeur/eau chaude sur la position centrale ☺ pour stopper le programme vapeur. Patientez jusqu'à ce que les quatre voyants s'allument en continu et remettez le programme de percolation en marche.
<b>Du café s'écoule sur les rebords du porte-filtre.</b>	Il y a trop de café en poudre dans le filtre ce qui fait que le porte-filtre n'a pas pu être correctement fixé sur la tête de percolation.	Retirez le porte-filtre de la tête de percolation en le tournant lentement, veuillez faire attention aux éclaboussures chaudes qui peuvent gicler en raison de la pression. Nettoyez la tête de percolation avec une éponge ou un chiffon doux et humide. Réduisez la quantité de café en poudre et préparez un nouvel espresso. Voir les conseils pages 74/75.

Problème	Cause possible	Solution
<b>Le café s'écoule sur les rebords du porte-filtre</b>	Le café en poudre colle à la tête de percolation.  Les trous du filtre sont bouchés.	Nettoyez la tête de percolation avec une éponge ou un chiffon doux et humide.  Retirez le porte-filtre de la tête de percolation en le tournant lentement, veuillez faire attention aux éclaboussures chaudes qui peuvent gicler en raison de la pression. Nettoyez les trous du filtre avec une brosse ou l'ustensile de nettoyage. Nettoyez les filtres comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage » (p. 77).
<b>L'espresso est froid et a goût d'eau.</b>	La mouture est trop grossière.  S'il s'agit de votre premier espresso, il se peut que le filtre était encore trop froid.	Sélectionnez un degré de mouture plus faible pour obtenir une mouture plus fine et ainsi extraire un espresso plus corsé et plus chaud.  Rincez le porte-filtre avec le filtre sous de l'eau chaude comme décrit.
<b>Le moulin est bloqué ou fait trop de bruit.</b>	Il y a des impuretés sous les grains de café.	Appuyez sur la touche du moulin ⏸ pour arrêter le moulin. Procédez comme décrit dans le chapitre « Si le moulin se bloque » (p. 76).
<b>L'appareil est en marche et le voyant de la touche marche/arrêt clignote rapidement.</b>	Le bouton régulateur vapeur/eau chaude n'est pas sur la position centrale ☺.	Tournez le bouton régulateur vapeur/eau chaude sur la position centrale ☺. L'appareil se remet alors en marche normalement.
<b>La quantité d'espresso obtenue est trop importante.</b>	La quantité de café pour 1 ou 2 tasses n'a pas été correctement réglée.	Réduisez la quantité d'espresso en effectuant un nouveau réglage. Procédez comme indiqué dans le chapitre « Programmer la quantité d'espresso » (p. 69)
<b>Il y a trop de café en poudre dans le filtre</b>	La quantité de café en poudre pour 1 ou 2 tasses n'a pas été correctement réglée.	Réduisez la quantité de café en poudre en effectuant un nouveau réglage. Procédez comme indiqué dans le chapitre « Programmer la quantité de café en poudre » (p. 67).
<b>La machine fait du bruit pendant le programme vapeur.</b>	Les bruits proviennent de la pompe qui travaille à haute pression lorsqu'elle produit de la vapeur.	Fonctionnement tout à fait normal.

Problème	Cause possible	Solution
<b>L'espresso ne sort pas et s'écoule trop lentement.</b>	Les trous dans le tamis de la tête de percolation sont bouchés.	Retirez le porte-filtre de la tête de percolation et laissez l'eau chaude s'écouler (appuyez sur la touche ☐P ou ☐P☐P). Si l'eau s'écoule irrégulièrement à travers le tamis, détartrez l'appareil comme indiqué dans le chapitre « Détartrage » (p. 80).
	Les orifices du filtre sont bouchés.	Retirez le porte-filtre de la tête de percolation en le tournant lentement, veuillez faire attention aux éclaboussures chaudes qui peuvent gicler en raison de la pression. Nettoyez les trous du filtre avec une brosse ou l'ustensile de nettoyage. Nettoyez les filtres comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage » (p. 77).
	Le degré de mouture est trop fin.	Sélectionnez une mouture plus grossière (chiffre plus élevé).
	Le café en poudre a été trop tassé.	Exercez moins de pression lorsque vous tassez le café.
	La quantité d'espresso obtenue est trop faible.	Sélectionnez manuellement une quantité plus importante d'espresso. Procédez comme indiqué dans le chapitre « Programmer la quantité d'espresso » (p. 69).
	Le réservoir d'eau est mal mis en place.	Mettez le réservoir correctement en place pour qu'il soit bien fixé sur la face arrière de l'appareil.
<b>La machine fait un bruit inhabituel pendant la préparation de l'espresso.</b>	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir, la pompe ne peut pas aspirer l'eau.	Vérifiez le niveau d'eau et remplissez si nécessaire le réservoir avec de l'eau du robinet froide et fraîche jusqu'au marquage MAX.
	Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir jusqu'au marquage MAX avec de l'eau du robinet froide et fraîche.
<b>La machine ne produit pas de vapeur ou d'eau chaude.</b>	La buse pour faire émulsionner le lait est bouchée.	Éliminez les résidus qui se trouvent éventuellement sur les orifices de la buse à l'aide de la grosse aiguille de l'ustensile de nettoyage.

Problème	Cause possible	Solution
<b>Il n'est pas possible de bien faire mousser le lait.</b>	Pas assez de vapeur.	Éliminez les résidus qui se trouvent éventuellement sur les orifices de la buse à l'aide de la grosse aiguille de l'ustensile de nettoyage.
<b>L'appareil s'arrête soudainement.</b>	Le mécanisme de protection du moteur électrique du moulin s'est déclenché.	Eteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant environ 60 minutes.

Si aucune des causes possibles ne correspond à votre problème, prenez contact avec Solis ou un service après-vente agréé par Solis.

## ▲ MATIERES CONSOMMABLES ET CAFE

Les accessoires suivants ainsi que les variétés de café et les matières consommables sont disponibles pour votre machine espresso Solis Grind & Infuse Compact :

- no. d'article 700.86 Filtre à eau SOLIS
- no. d'article 703.02 Produit détartrant SOLIPOL® special (1.000 ml)
- no. d'article 993.08 Nettoyant pour moulin à café SOLIS GRINDZ™
- no. d'article 993.02 Tablettes de nettoyage SOLITABS (10 tablettes)
- no. d'article 978.40 Bac de récupération du marc SOLIS
- no. d'article 907.26 Presse-mouture professionnel en métal SOLIS
- no. d'article 907.22 Support pour presse-mouture SOLIS
- no. d'article 907.23 Etagère pour tasses espresso SOLIS
- no. d'article 992.04 Grains de café SOLIS Intense Espresso (500 g)
- no. d'article 992.60 Grains de café SOLIS Smooth Crema (500 g)
- no. d'article 992.12 Doses 44 mm SOLIS Intense Espresso (100 doses à 7 g)
- no. d'article 992.13 Doses 44 mm SOLIS Smooth Crema (100 doses à 7 g)

Les accessoires et biens de consommation pour votre machine espresso Solis Grind & Infuse Compact sont disponibles dans tous les bons magasins spécialisés ou chez Solis. Les adresses sont disponibles à la fin de ce mode d'emploi.

## ▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	1313, Type 1018
Description du produit	Machine espresso
Voltage/fréquence	220–240V~ / 50–60 Hz
Puissance	1600 Watt
Dimensions	env. 28 × 30 × 39 cm (largeur × profondeur × hauteur)
Poids	env. 7,6 kg

Sous réserve de modifications techniques.

## ▲ ELIMINATION



EU 2012/19/EU

Indications sur l'élimination réglementaire du produit conformément à la directive EU 2012/19/EU.

Après usage, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales. Vous devez l'apporter dans un centre local de collecte des déchets ou chez un revendeur qui l'éliminera de façon appropriée. Contrairement à une élimination inappropriée, l'élimination séparée des appareils électriques et électroniques permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et autorise la réutilisation et le recyclage des composants, ainsi que des économies d'énergie et de matières premières significatives. Afin d'attirer clairement l'attention sur l'obligation d'élimination réglementaire de l'appareil, celui-ci porte un symbole représentant un conteneur à ordures barré.

Solis of Switzerland SA se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications techniques et de présentation, ainsi que de procéder à des modifications visant à l'amélioration du produit.

## SOLIS HELPLINE

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un dysfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers. Les coordonnées se trouvent à la fin de ce mode d'emploi.

Gardez l'emballage d'origine pour un transport ou une expédition éventuellement nécessaire du produit.


## ▲ NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Prima dell'uso della macchina da caffè espresso Grind & Infuse Compact di Solis, si prega di leggere attentamente queste istruzioni per l'uso, in modo da conoscere e saper utilizzare bene l'apparecchio. Conservare accuratamente queste istruzioni e, in caso di passaggio dell'apparecchio, consegnarle al nuovo proprietario.

Utilizzando apparecchi elettrici, sono da osservare, per la Sua sicurezza, le seguenti misure di precauzione:

1. Per evitare scosse elettriche, il dispositivo, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione non devono entrare in contatto con acqua o altri liquidi. L'acqua potrebbe penetrare nel dispositivo e danneggiarlo. **Rischio di scosse elettriche!** Se il dispositivo o il cavo di alimentazione o la spina dell'apparecchio dovessero venire a contatto con liquidi, rimuovere immediatamente la spina dalla presa di corrente con guanti di gomma asciutti. Non mettere di nuovo in funzione, prima che sia stata fatta esaminare la funzionalità e sicurezza da Solis o da un centro servizio autorizzato da Solis.
2. Non utilizzare mai l'apparecchio con mani o piedi umidi. Questo vale anche per collegare o scollegare il dispositivo.
3. Prima della messa in funzione, verificare che la tensione indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio corrisponda alla vostra tensione di rete. Si consiglia di non utilizzare il dispositivo con una presa multipla.
4. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente come descritto in questo manuale per preparare caffè e acqua calda o per riscaldare altri liquidi con il tubo vapore. L'unità non è stata progettata per l'uso esterno e deve essere protetta dall'umidità.
5. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo, affinché l'unità non possa essere tirata giù. Assicurarsi

che né il cavo né la spina entrino in contatto con superfici calde, come una stufa o un radiatore e con l'apparecchio stesso.

6. Posizionare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi. Tenere il cavo di alimentazione lontano da oggetti appuntiti.
7. Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione prima di collegare la spina di alimentazione alla presa.
8. Tenere l'apparecchio lontano da gas bollente, forni bollenti o altri apparecchi che emanano calore o altri fonti di calore. Non utilizzare mai l'apparecchio su superfici umide o bollenti. Non posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di umidità, calore e fiamme aperte. Tenere l'apparecchio lontano da parti mobili o apparecchi.
9. Non tirare o trasportare l'apparecchio per il cavo di alimentazione e non appoggiare nulla sul cavo di alimentazione. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, ma staccarlo tirando la spina di alimentazione.
10. Quando si solleva l'unità, afferrarla sempre alla base, mai al serbatoio dell'acqua o alla vaschetta raccogli-gocce!
11. Si consiglia di non utilizzare una prolunga con questo dispositivo. Non collocare mai l'unità direttamente sotto una presa elettrica.
12. Prima di collegare o scollegare la spina di alimentazione alla presa di corrente, verificare sempre che l'apparecchio sia spento e che il regolatore vapore / acqua calda sia nella posizione centrale .
13. Durante l'uso, posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, asciutta e liscia, come anche resistente all'umidità e al calore come un tavolo o un piano di lavoro. Non posizionare il dispositivo vicino a bordi.

14. Il dispositivo non è progettato per uso esterno. Il dispositivo non deve entrare in contatto con la pioggia. Non utilizzare in veicoli o su imbarcazioni.
15. Mantenere una distanza minima di 20 cm tra l'unità e le pareti, tende o altri materiali e oggetti e assicurarsi che l'aria intorno all'unità possa essere in grado di circolare liberamente.
16. Non coprire l'apparecchio con panni o simili mentre è in funzione. Non posizionare nulla (ad eccezione delle tazze per il preriscaldamento) sull'apparecchio.
17. Spegnerne l'apparecchio con il tasto ON/OFF e staccare sempre la spina quando l'apparecchio è fuori uso o incustodito, o quando deve essere pulito. Per assicurare un'ulteriore protezione durante l'uso di apparecchi elettronici, si consiglia l'utilizzo di un interruttore differenziale di sicurezza (interruttore di sicurezza FI). E' raccomandabile utilizzare un interruttore di sicurezza con un valore nominale di corrente residua di massimo 30 mA. Per ulteriori informazioni rivolgersi a un elettricista.
18. Non apportare modifiche all'apparecchio, al cavo, alla spina e agli accessori.
19. Per un uso non appropriato esiste pericolo di ferimento!
20. Non afferrare mai l'apparecchio caduto in acqua o altri liquidi. Staccare sempre la spina con guanti di gomma asciutti prima di estrarre il dispositivo dall'acqua. Non rimettere in funzione l'apparecchio se non è stato prima portato a Solis o a un centro di assistenza autorizzato Solis per controllare la sua funzionalità e sicurezza.
21. Non posizionare mai il dispositivo in modo che possa cadere in acqua o entrare in contatto con l'acqua (ad esempio vicino o accanto a un lavandino).
22. Non immergere mai l'apparecchio o qualsiasi parte dell'apparecchio (ad eccezione del serbatoio dell'acqua), come il cavo

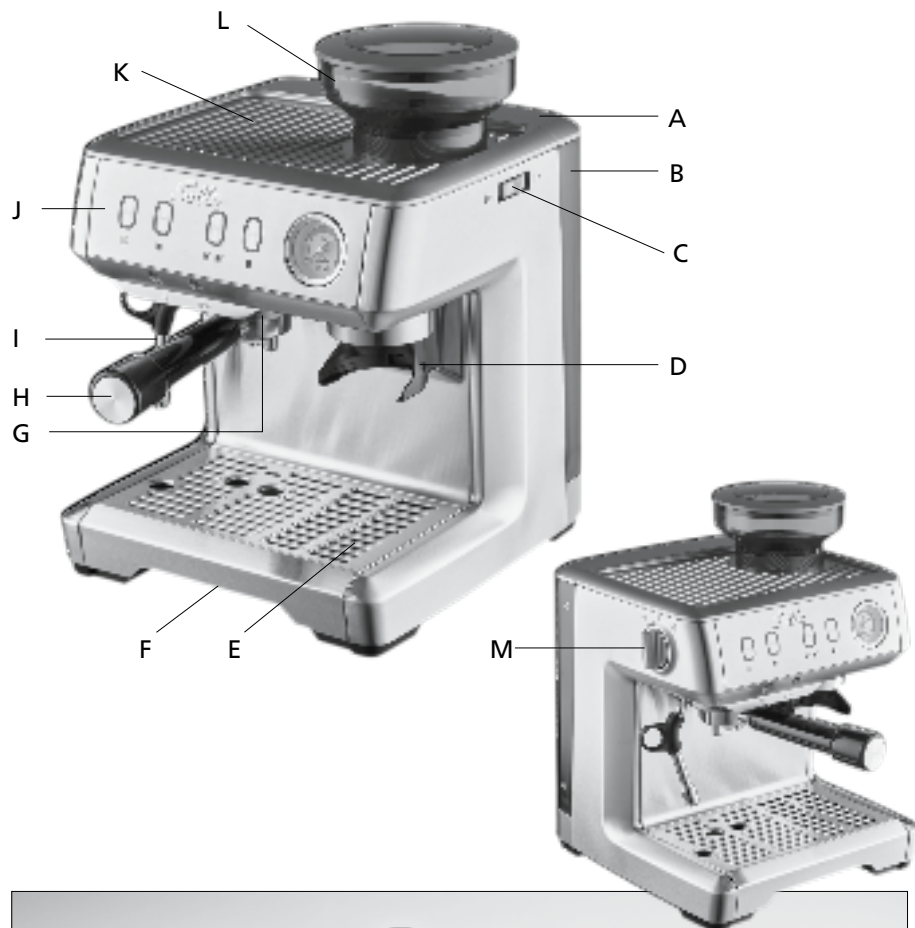
di alimentazione o la spina, in acqua o portarli a contatto con acqua o altri liquidi.

23. Non esporre l'unità alla luce diretta del sole.
24. Non infilare mai oggetti o attrezzi appuntiti o affilati nelle aperture dell'apparecchio. L'apparecchio potrebbe essere danneggiato e vige pericolo di scossa elettrica!
25. Prima di collegare o rimuovere parti, spegnere sempre il dispositivo con il tasto ON/OFF e scollegare il cavo di alimentazione. Ciò vale anche quando si rimuove il serbatoio dell'acqua o si versa nuovamente acqua nel serbatoio dell'acqua senza rimuovere il serbatoio dall'apparecchio.
26. Non scuotere o riposizionare l'apparecchio mentre è in funzione. Prima di spostare il dispositivo, è necessario spegnere il dispositivo e scollegarlo.
27. Utilizzare l'apparecchio soltanto come descritto in queste istruzioni per l'uso. Utilizzare solo gli accessori inclusi o raccomandati da Solis, un accessorio sbagliato o un uso improprio potrebbe danneggiare l'apparecchio, portare a incendio, scossa elettrica o danni a persone.
28. Non mettere mai in funzione il dispositivo con un timer esterno o un telecomando.
29. Assicurarsi sempre che l'unità sia correttamente assemblata prima di collegarla a una presa di corrente e metterla in funzione.
30. L'apparecchio è concepito soltanto per l'utilizzo **domestico** e non per un impiego commerciale.
31. Rimuovere ed eliminare tutti i materiali di imballaggio e tutti gli adesivi o etichette (ad eccezione della targhetta di identificazione) prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta.
32. Prima di ogni utilizzo, controllare che il dispositivo stesso, il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione dell'apparecchio non siano danneggiati e che nessuna parte si sia staccata.

33. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina sono danneggiati o l'apparecchio presenta ulteriori disturbi, sia caduto o altrimenti danneggiato o se delle parti si sono staccate. **Per evitare pericoli**, non eseguire mai riparazioni o manutenzioni da soli, a parte la pulizia e la rimozione del calcare, ma consegnare l'apparecchio presso Solis, o ad un centro di assistenza tecnica autorizzato da Solis, per far ispezionare, riparare o revisionare meccanicamente ed elettricamente l'apparecchio.
34. Persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o persone inesperte così come bambini non devono utilizzare l'apparecchio, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio. Inoltre, devono aver capito esattamente i possibili pericoli e come il dispositivo possa essere utilizzato in modo sicuro. La pulizia e la manutenzione dall'utente del dispositivo non devono essere eseguite da bambini eccetto se hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Il dispositivo non deve essere in alcun caso utilizzato o pulito da bambini sotto gli 8 anni. Il dispositivo e il cavo di alimentazione devono essere tenuti lontani dai bambini di età inferiore agli 8 anni.
35. Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. Tenere anche l'utensile di pulizia lontano dalla portata dei bambini – rischio di ingestione e lesioni!
36. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
37. Dopo ogni uso staccare sempre la spina di alimentazione, solo così il dispositivo viene spento in modo permanente.
38. Utilizzare solo acqua fredda e pulita per il serbatoio dell'acqua, non altri liquidi. Non versare mai acqua gassata nel serbatoio dell'acqua. Non riempire eccessivamente il serbatoio dell'acqua (osservare il segno MAX) e non riempire mai il serbatoio con acqua tiepida o calda.
39. Non mettere mai in funzione la macchina per caffè espresso con il serbatoio dell'acqua vuoto, la pompa potrebbe surriscaldarsi!
40. Controllare sempre che il portafiltro sia inserito correttamente nell'erogatore prima di preparare il caffè.
41. Non toccare le parti calde dell'apparecchio come il tubo vapore / acqua calda, la parte metallica del portafiltro, la testa di erogazione o il filtro stesso durante o subito dopo l'operazione. Toccare solo le maniglie termo-isolanti, i tasti o il regolatore.
42. Se si desidera preparare un'altra tazza di caffè, attendere sempre almeno 10 secondi dopo l'erogazione di caffè prima di rimuovere il portafiltro. Il dispositivo deve essere tornato in modalità operativa prima di rimuovere il portafiltro, vale a dire che tutte le spie dei tasti essere illuminati costantemente in bianco. **ATTENZIONE:** il portafiltro, la testa di erogazione, il filtro e i fondi di caffè miscelati con acqua calda sono molto caldi!
43. Non rimuovere mai il portafiltro mentre l'apparecchio sta erogando un caffè espresso – l'apparecchio è sotto pressione!
44. Se l'acqua fuoriesce dalla parte superiore del portafiltro durante il funzionamento, il motivo potrebbe essere un filtro ostruito. In questo caso, spegnere l'unità e lasciarla raffreddare prima di ruotare con attenzione il portafiltro fuori dalla macchina – la pressione residua potrebbe causare spruzzi di calore. Quindi pulire il filtro come descritto nel capitolo "Pulizia".
45. Anche il serbatoio dell'acqua non deve mai essere rimosso mentre l'unità sta eseguendo una funzione!

46. Non puntare mai il tubo vapore/acqua calda verso persone, animali o oggetti sensibili all'umidità e al vapore! Toccare il tubo del vapore/acqua calda solo per l'anello termoisolante.
47. Non allontanarsi mai dalla macchina da caffè espresso quando è in funzione; ciò vale particolarmente se nelle vicinanze ci sono bambini.
48. **ATTENZIONE:** quest'apparecchio si riscalda durante il funzionamento! Lasciare raffreddare sempre completamente il dispositivo prima di rimuovere o collegare parti, spostarlo, trasportarlo o pulirlo.
49. Collocare esclusivamente le tazze sul ripiano poggia-tazze dell'apparecchio. Non appoggiare mai altri oggetti sulla macchina!
50. Riempire il filtro nel portafiltro solo con polvere di caffè macinato, mai con altre sostanze.
51. Non utilizzare mai il dispositivo con un contenitore per caffè in grani vuoto. Inserire solo chicchi di caffè interi nel contenitore, mai caffè in polvere. Non accendere il macinacaffè, senza aver prima posizionato il coperchio sul contenitore per caffè in grani. Tenere dita, mani, capelli, indumenti, gioielli e strumenti lontani dal contenitore per caffè in grani durante il funzionamento. Regolare sempre il grado di macinatura soltanto quando il macinacaffè è in funzione!
52. Tenere il dispositivo e gli accessori sempre puliti. Osservare le informazioni nel manuale.
53. Questo apparecchio non necessita prodotti lubrificanti.
54. La temperatura ambiente per il funzionamento e la rimessa non deve essere inferiore a 0°C – la macchina per caffè espresso potrebbe essere danneggiata.
55. Non collocare la macchina da caffè espresso in un armadio durante il funzionamento.

56. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad usi simili come ad es.:
  - Cucine dei dipendenti in negozi, uffici o altri ambienti di lavoro
  - Agriturismi
  - Da clienti in alberghi, motel e altri appartamenti vacanze/ appartamenti residenziali
  - Bed and breakfaste non per un impiego commerciale.



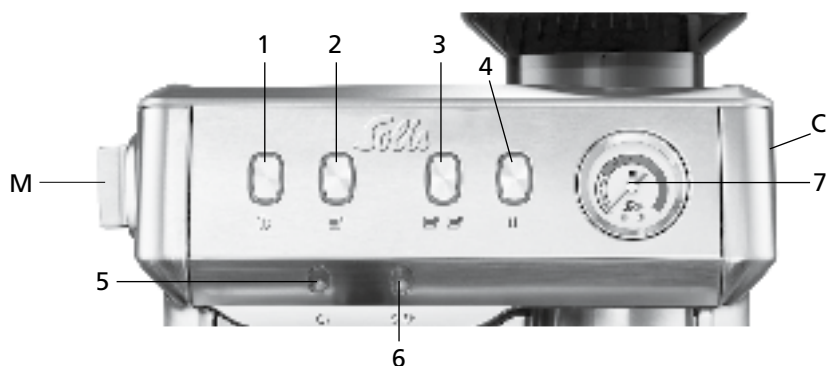
## ▲ DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- A Coperchio del serbatoio dell'acqua
- B Serbatoio dell'acqua per 2,5 litri, estraibile, con marcature MIN e MAX e supporto per il filtro dell'acqua
- C Manopola per regolazione del grado di macinatura
- D Supporto del portafiltro, sovrastante il macinacaffè con espulsione polvere di caffè
- E Griglia poggia-tazze, rimovibile
- F Vaschetta raccogli-gocce, rimovibile, con galleggiante rosso interno per indicare che la vaschetta raccogli-gocce è piena
- G Gruppo erogatore con testa di erogazione
- H Portafiltro con beccuccio a doppia uscita
- I Tubo vapore/acqua calda mobile con anello termoisolante e ugello schiumatore svitabile
- J Pannello di controllo con tasti funzione (vedi descrizione aggiuntiva)
- K Ripiano poggia-tazze
- L Contenitore caffè in grani con coperchio
- M Regolatore vapore/acqua calda

## ■ ACCESSORI

- H Portafiltro con beccuccio a doppia uscita
- N Filtro a parete singola per una tazza
- O Filtro a parete singola per due tazze
- P Filtro a doppia parete per una tazza
- Q Filtro a doppia parete per due tazze
- R Filtro per cialde caffè compatte da 44 mm
- S Pressino con cucchiaino dosatore
- T Utensili per la pulizia
- U Filtro dell'acqua Solis
- V Brocca del latte in acciaio inox

## ▲ I REGOLATORI, I TASTI DI FUNZIONE, LE SPIE E L'INDICATORE DI PRESSIONE SUL PANNELLO DI CONTROLLO



### M REGOLATORE VAPORE/ACQUA CALDA

- Come posizione di partenza, ovvero prima di accendere o spegnere il dispositivo, il regolatore del vapore/acqua calda dovrebbe trovarsi nella posizione neutra ☺. In questa posizione, può essere preparato anche l'espresso.
- Quando l'apparecchio è acceso e si ruota il regolatore vapore/acqua calda verso sinistra, nella posizione ☺, la spia vapore/acqua calda lampeggia e il vapore fuoriesce dal tubo vapore/acqua calda per montare il latte o riscaldare le bevande. Finché il regolatore è acceso, il vapore fuoriesce dal tubo. Informazioni dettagliate sono disponibili alle pagine 114–115.
- Quando l'apparecchio è acceso e si ruota il regolatore vapore/acqua calda verso destra, nella posizione ☹, la spia vapore/acqua calda sul pannello di controllo si illumina costantemente e l'acqua calda fuoriesce dal tubo vapore/acqua calda. Finché il regolatore è acceso, l'acqua esce dal tubo. Informazioni dettagliate sono disponibili a pagina 115.



### 1 TASTO ON/OFF Ⓛ

- Con questo tasto si accende o spegne la macchina. Quando si accende il dispositivo, la spia di funzione lampeggia nel tasto ON/OFF Ⓛ. Non appena la macchina ha raggiunto la temperatura operativa, tutte e quattro le spie dei tasti (Ⓛ e ☺, ☺☺, ☺☺☺, ☺☺☺☺) si illuminano costantemente. **Attenzione:** durante il processo di riscaldamento, la macchina esegue un processo di lavaggio automatico per pulire e preriscaldare i componenti. Durante questo processo acqua calda fuoriesce dal gruppo di erogazione. Durante questo processo non tenere oggetti, mani o altre parti del corpo sotto la testa di erogazione risp. il portafiltro eventualmente inserito.

### 2 TASTO EROGAZIONE CAFFÈ PER 1 TAZZA ☺☺

- Con questo tasto è possibile avviare l'erogazione del caffè per 1 tazza (premere brevemente il tasto) o programmare individualmente la quantità di caffè (tenere premuto il tasto). Informazioni dettagliate sono disponibili a pagina 111.

### 3 TASTO EROGAZIONE CAFFÈ PER 2 TAZZE ☺☺☺☺

- Con questo tasto è possibile avviare l'erogazione del caffè per 2 tazze (premere brevemente il tasto) o programmare individualmente la quantità di caffè (tenere premuto il tasto). Informazioni dettagliate sono disponibili a pagina 111.

### 4 TASTO PER LA FUNZIONE DI MACINAZIONE ☺☺☺☺☺

- Con questo tasto si attiva la funzione di macinazione: se si preme una volta il tasto, viene macinata polvere di caffè per una tazza, se si preme il tasto due volte di seguito, viene macinata polvere di caffè per due tazze. Con questo tasto è inoltre possibile programmare individualmente la quantità di caffè in polvere. Informazioni dettagliate sono disponibili a pagina 109.

### 5 SPIA DI ALLARME PER LA DECALCIFICAZIONE ☹

- Se questa spia di allarme si illumina, è necessario eseguire un ciclo di decalcificazione. Per ulteriori informazioni, vedere pagina 122–123.

### 6 SPIA DI FUNZIONE PER LA FUNZIONE VAPORE/ACQUA CALDA ☺☺☺☺☺

- Quando il regolatore vapore/acqua calda si trova nella posizione vapore ☺, questa spia di funzione lampeggia.
- Quando il regolatore vapore/acqua calda si trova nella posizione acqua calda ☹, questa spia di funzione si illumina costantemente.

### 7 INDICATORE DI PRESSIONE (MANOMETRO)

- L'indicatore di pressione indica se il rapporto tra quantità d'acqua, quantità di caffè in polvere e grado di macinatura è così equilibrato da produrre un espresso ottimale.



#### 1. Fase: Pre-infusione (fase pre-estrazione)

All'inizio del processo di infusione, la polvere di caffè viene inumidita. La macchina lavora a bassa pressione, l'ago del manometro deve trovarsi nell'area PRE INFUSION.

## 2. Fase: Estrazione espresso (fase di estrazione)

Nella seconda fase, la pressione viene continuamente aumentata. Quando l'ago del manometro si trova nell'area OPTIMAL, la pressione di estrazione è ideale.

L'ago del manometro si trova nell'area PRE INFUSION anche durante la fase di estrazione:

Se l'ago si trova nell'area PRE INFUSION durante l'estrazione, l'acqua scorrerà con una pressione insufficiente, ovvero troppo rapidamente attraverso il portafiltro; il caffè diventerà acquoso e avrà una crema troppo leggera o troppo scarsa e, eventualmente, può avere un sapore aspro. Le ragioni potrebbero essere: polvere di caffè macinata troppo grossolanamente; troppo poca polvere di caffè nel portafiltro, la polvere di caffè è stata pressata troppo poco o la polvere di caffè è stata conservata troppo a lungo.

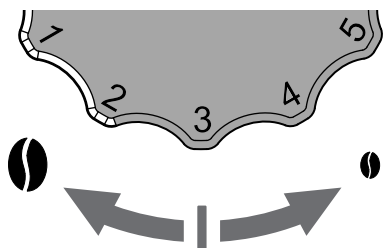
L'ago del manometro si trova nell'area rossa durante la fase di estrazione:

Se l'ago si trova nell'area rossa durante l'estrazione, l'acqua scorre con troppa pressione, cioè troppo lentamente attraverso il portafiltro, il caffè è amaro con una crema maculata o irregolare. Le ragioni potrebbero essere: polvere di caffè macinata troppo fine; troppa quantità di caffè in polvere nel portafiltro o la polvere di caffè è stata pressata troppo.

## C MANOPOLA PER REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

- Con la manopola è possibile regolare il grado di macinatura dei chicchi di caffè; è possibile un'impostazione da 1 a 11. Più alto è il numero, più grossolana è la macinazione. Ciò significa che la macinatura è la più fine a 1 e la più grossolana a 11. Si consiglia di iniziare con l'impostazione 3 e poi a sperimentare, quale grado di macinatura ha il sapore migliore. Il grado di macinatura ha un'influenza decisiva sul gusto e sulla crema dell'espresso.

**ATTENZIONE:** il grado di macinatura deve essere regolato solo mentre la macchina è in funzione.



- Ruotare la manopola verso sinistra per una macinatura più grossolana (☉ ◀) e verso destra per una macinatura più fine (▶ ☉).

**NOTA:** dopo una nuova impostazione del grado di macinatura, la polvere di caffè non viene immediatamente erogata nel grado di macinazione appena impostato, poiché nel canale di uscita ci sono ancora residui di caffè in polvere precedentemente macinato. Pertanto, prima di regolare nuovamente il grado di macinazione, è necessario aver azionato più volte la funzione di macinazione.

## ▲ PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

### A. PULIZIA DEL DISPOSITIVO

- Estrarre con cautela l'unità dall'imballaggio e rimuovere tutti gli adesivi, le etichette (tranne la targhetta identificativa) e i materiali di imballaggio.
- Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e dall'apparecchio.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua.
- Pulire il serbatoio dell'acqua con il coperchio, il pressino con il cucchiaino dosatore e i filtri come anche il portafiltro, la caraffa del latte e il coperchio del contenitore di caffè in grani con acqua calda e un po' di detersivo liquido per piatti. Risciacquare con acqua pulita e asciugare.
- Pulire anche l'alloggiamento della macchina per caffè espresso, il contenitore di caffè in grani all'interno e all'esterno e la vaschetta raccogli-gocce con griglia poggia-tazze con un panno morbido, leggermente umido e asciugare il tutto.
- Controllare che il regolatore del vapore/acqua calda è spento, cioè che si trova nella posizione centrale (posizione ☺).



**ATTENZIONE:** l'alloggiamento della macchina per caffè espresso, il macinacaffè, il cavo di alimentazione e la spina non devono mai essere immersi o venire a contatto con acqua o altri liquidi!

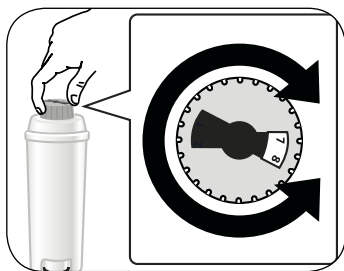
**NOTA:** le parti della macchina per caffè espresso e gli accessori non sono lavabili in lavastoviglie.

### B. BAGNARE IL FILTRO DELL'ACQUA SOLIS E MONTARLO NEL SERBATOIO

Grazie al filtro dell'acqua Solis, i depositi di calcare nella macchina espresso si riducono, garantendo una maggiore durata della macchina e prestazioni ottimali in termini di pressione e temperatura di erogazione, nonché un aroma più delicato del caffè.

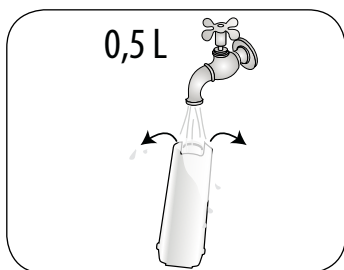
**ATTENZIONE:** utilizzare solo filtri dell'acqua Solis (no. art. 700.86) e non mettere mai in funzione il dispositivo senza filtro!

- Rimuovere il filtro dell'acqua dalla confezione.
- Regolare il tappo blu in modo che l'apertura indichi il numero dei prossimi 2 mesi durante i quali il filtro dell'acqua sarà in funzione. In questo modo si sa quando il filtro dell'acqua deve essere sostituito (es. a luglio impostare il numero mensile "7/8" per luglio/agosto).

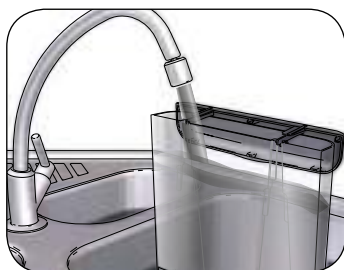


**NOTA:** con un normale utilizzo della macchina per caffè espresso, il filtro dell'acqua ha una durata di 2 mesi. Se la macchina viene utilizzata in modo irregolare oppure non viene utilizzata affatto e il filtro dell'acqua è installato, la durata è di soli 3 settimane!

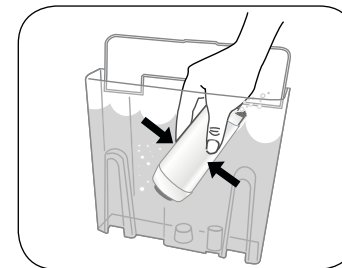
- Per rendere operativo il filtro dell'acqua, far scorrere almeno mezzo litro di acqua fredda del rubinetto attraverso l'apertura del filtro fino a quando l'acqua esce dalle aperture laterali per più di 1 minuto.



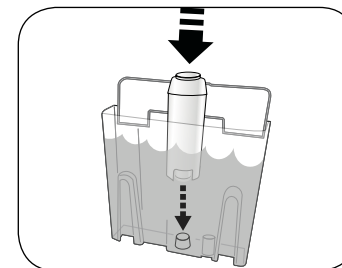
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua sciacquato dall'apparecchio, ripiegare il coperchio verso il lato curvo del serbatoio e riempire il serbatoio dell'acqua fredda fino al segno MAX.



- Immergere il filtro dell'acqua nel serbatoio: deve essere completamente immerso nell'acqua per almeno 10 secondi e leggermente inclinato in modo che possano fuoriuscire le bolle d'aria. Premere leggermente il filtro dell'acqua per far uscire l'aria residua.



- Posizionare ora il filtro dell'acqua nell'apposito supporto sul fondo del serbatoio dell'acqua, il tappo blu della data è rivolto verso l'alto. Premere il filtro dell'acqua verso il basso in modo che sia installato correttamente.



- Chiudere il coperchio del serbatoio e riposizionare con entrambe le mani il serbatoio dell'acqua sul retro del dispositivo, in modo che scorra verso il basso nelle due guide e poggia contro il retro del dispositivo.



## C. SCIACQUARE LA MACCHINA

- Per risciacquare l'interno della macchina, prima di metterla in funzione per la prima volta, è necessario far scorrere attraverso la macchina un serbatoio dell'acqua pieno d'acqua. Procedere come segue:

1. Dopo aver installato il filtro dell'acqua Solis nel serbatoio dell'acqua, inserire il serbatoio dell'acqua pieno nell'unità.

**Suggerimento:** è anche possibile lasciare il serbatoio dell'acqua nell'apparecchio durante i successivi rifornimenti e riempirlo con acqua dall'alto. Ricordare che l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica, cioè la spina di rete deve essere scollegata. Assicurarsi, inoltre, di versare l'acqua solo nel serbatoio. Acqua fuoriuscita deve essere immediatamente asciugata con un panno.

2. Inserire la spina di rete in una presa adatta. Il regolatore di vapore/acqua calda deve trovarsi nella posizione centrale ☺.
3. Ruotare il portafiltro senza filtro nella testa di erogazione. La maniglia del portafiltro si trova prima a sinistra, sotto il simbolo ☐, quindi viene ruotata completamente a destra fino a quando non si trova sotto il simbolo ☐.
4. Premere il tasto ON/OFF ⏻, la spia di funzione nel tasto inizierà a lampeggiare. Non appena viene raggiunta la temperatura operativa, le spie di funzione di tutti e quattro i tasti (⏻ e ☐, ☐☐☐, ☐) si illuminano costantemente.

**NOTA:** durante la fase di riscaldamento, circa 60 ml di acqua calda vengono erogati attraverso il portafiltro o la testa di erogazione! Fare attenzione a non tenere le mani, altre parti del corpo o oggetti sensibili al calore o all'acqua sotto la testa di erogazione durante questo processo. Questo processo di risciacquo inizia solo quando l'unità si è completamente raffreddata. Se l'apparecchio è ancora leggermente caldo, il processo di risciacquo viene saltato automaticamente.

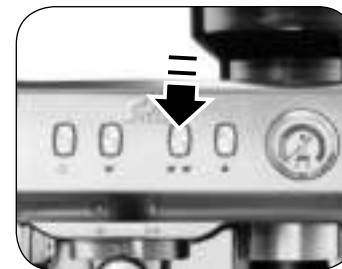
**NOTA:** controllare sempre che il regolatore vapore/acqua calda sia nella posizione centrale ☺, altrimenti il dispositivo non si riscalda. In questo caso, la spia di funzione del tasto ON/OFF lampeggia rapidamente.

**Nota:** se il circuito idraulico del dispositivo funziona a vuoto, tutti e quattro i tasti lampeggiano simultaneamente. Per rimettere in funzione l'apparecchio, leggere il capitolo "Il serbatoio dell'acqua si svuota durante il funzionamento" a pagina 113.

5. Posizionare la caraffa per il latte in dotazione sotto il portafiltro, sulla griglia poggia-tazze.



6. Premere il tasto ☐☐☐. Attendere che l'acqua scorra attraverso il portafiltro e il flusso d'acqua si arresti.



7. Ora posizionare la caraffa del latte vuota sotto il tubo vapore/acqua calda.



8. Ruotare il regolatore vapore/acqua calda verso destra, nella funzione acqua calda ☺.
9. Attendere fino a quando l'acqua calda scorre attraverso il tubo vapore/acqua calda. Quindi interrompere la funzione acqua calda riportando il regolatore vapore/acqua calda nella posizione centrale ☺.
10. Ripetere i passaggi da 5 a 9 fino all'esaurimento dell'acqua dal serbatoio dell'acqua.

Ora il dispositivo è pronto per il funzionamento.

**NOTA:** risciacquare sempre la macchina come descritto se il dispositivo non è stato utilizzato per alcuni giorni. Se il serbatoio dell'acqua si svuota, si sente una vibrazione e un forte rumore di pompaggio. Tutte e quattro le spie dei tasti (⏻ e ☐, ☐☐☐, ☐) lampeggiano contemporaneamente. Per rimettere in funzione il dispositivo, leggere il capitolo "Il serbatoio dell'acqua si svuota durante il funzionamento" a pagina 113.

## ▲ MESSA IN FUNZIONE: PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO

NOTA: controllare il livello dell'acqua nel serbatoio dell'acqua prima di ogni utilizzo. Sostituire l'acqua ogni giorno. Osservare i segni MIN e MAX sul serbatoio dell'acqua. Non utilizzare acqua distillata o gassata, acqua minerale o altri liquidi.

### 1. SCEGLIERE IL FILTRO CORRETTO

#### Filtri a parete singola

I filtri a parete singola sono ideali per la polvere di caffè appena macinata e se si desidera sperimentare per preparare l'espresso nel modo più professionale possibile. Grazie ai filtri a parete singola, è possibile sperimentare il grado di macinazione, il dosaggio e la forza di pressatura per influenzare il gusto del caffè e preparare il caffè espresso ottimale.

Il dispositivo dispone di un filtro a parete singola per una tazza e uno per 2 tazze.



1 tazza

2 tazze

#### Filtri a doppia parete

I filtri a doppia parete sono ideali ad es. per la polvere di caffè pre-macinata e se si vuole essere sicuri di preparare un espresso buono senza molti esperimenti. I filtri a doppia parete ottimizzano la pressione di estrazione e garantiscono così un piacere dell'espresso sicuro.

Il dispositivo dispone di un filtro a doppia parete per una tazza e uno per 2 tazze.



1 tazza

2 tazze

### Filtro per cialde caffè compatte da 44 mm

Se si desidera utilizzare cialde caffè compatte, utilizzare il filtro per cialde caffè.

Posizionare la cialda del caffè il più centrale possibile al filtro e assicurarsi che tutta la carta della cialda caffè si trovi nel filtro. Si prega di leggere le istruzioni sulla confezione delle cialde.



- Premere il filtro selezionato nel portafiltro in modo che scatta in posizione.

### 2. SCIACQUARE E RISCALDARE LA MACCHINA

Per avere un gusto perfetto già dalla prima tazza di caffè, si consiglia di sciacquare brevemente la macchina e il portafiltro con un filtro vuoto. Naturalmente, ciò non è necessario se è stato appena eseguito il processo di risciacquo dal capitolo "Prima della messa in funzione" o se è già stato preparato un espresso.

- Accendere l'apparecchio con il tasto ON/OFF. Il tasto ON/OFF lampeggia, il dispositivo si riscalda e quindi esegue una funzione di risciacquo automatico per pulire e preriscaldare i componenti. L'acqua calda fuoriesce dalla testa di erogazione. Fare attenzione a non tenere mani o altre parti del corpo, oggetti sensibili al calore o all'acqua sotto la testa di erogazione durante questo processo. Non appena viene raggiunta la temperatura operativa, le spie di funzione di tutti i tasti (⓪ e ☐, ☐☐, ☐☐) si illuminano costantemente.
- Per preriscaldare il portafiltro e il filtro, posizionare il filtro nel portafiltro senza inserire polvere di caffè. Avvitare il portafiltro nella testa di erogazione come descritto di seguito. Se si desidera riscaldare anche le tazze, collocarle sotto il portafiltro. Premere il tasto ☐ e attendere il completamento della funzione.
- Svitare il portafiltro dalla testa di erogazione e asciugare accuratamente il portafiltro con filtro prima di macinare polvere di caffè nel filtro.

**ATTENZIONE:** è normale che un po' di vapore fuoriesca dalla testa di erogazione o dal portafiltro durante la fase di riscaldamento.

### 3. MACINARE E PRESSARE POLVERE DI CAFFÈ NEL FILTRO

**NOTA:** la funzione di riscaldamento del dispositivo si arresta e le funzioni di erogazione espresso, acqua calda e vapore non sono disponibili mentre la funzione di macinatura è attiva.

1. Verificare che la manopola per il grado di macinatura si trovi sopra al numero desiderato. In generale, maggiore è il numero, più grossolana la macinazione. Vedere le informazioni a pagina 100. Si consiglia di iniziare con l'impostazione "3" e di sperimentare vari gradi di macinatura fino a ottenere un'estrazione dell'espresso perfetto.

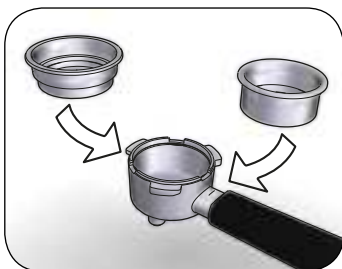
**ATTENZIONE:** il grado di macinatura deve essere regolato solo mentre la macina è in funzione.



2. Riempire il contenitore del caffè in grani con chicchi di caffè interi e freschi. Chiudere il contenitore con il coperchio. Riempire solo una quantità di chicchi di caffè che consenta di chiudere completamente il coperchio.


**Suggerimento:** riempiendo una quantità minore di chicchi di caffè, i chicchi di caffè che restano nella confezione originale rimangono freschi più a lungo.

3. Posizionare il filtro desiderato nel portafiltro (non il filtro per le cialde).



4. Far scorrere il portafiltro nel supporto sotto il macinacaffè.



5. Premere il tasto di macinatura . Premere il tasto di macinatura una volta per macinare la quantità di polvere di caffè per una tazza. Premere il tasto di macinatura due volte per macinare la polvere di caffè per due tazze. **ATTENZIONE:** per due tazze è necessario premere il tasto di macinatura consecutivamente a una distanza di massimo di 1,5 secondi! Durante il processo di macinazione, la spia di funzione del tasto di macinatura lampeggia rapidamente.

**NOTA:** se si desidera interrompere la funzione di macinazione prima che sia trascorso il tempo preimpostato, premere nuovamente il tasto di macinatura.

#### ■ PROGRAMMARE LA QUANTITÀ DI POLVERE DI CAFFÈ

La quantità di caffè in polvere e il grado di macinatura sono decisivi per il sapore del caffè e la crema. Anche qui si ha la possibilità di modificare le impostazioni di fabbrica e regolarle individualmente.

**Per 1 tazza:** premere e tenere premuto il tasto di macinatura fino a quando la quantità ottimale di caffè in polvere si trova nel filtro. Questo nuovo tempo viene salvato e la prossima volta che si preme brevemente il tasto, viene erogata la nuova quantità polvere di caffè.

**Per 2 tazze:** premere il tasto di macinatura due volte in successione e, con la seconda pressione, tenere premuto il tasto di macinatura fino a quando la quantità ottimale di caffè in polvere si trova nel filtro. Questo nuovo tempo viene salvato e la prossima volta che si preme brevemente il tasto 2 volte, viene erogata la nuova quantità polvere di caffè.



**NOTA:** a seconda del grado di macinatura, viene erogata una diversa quantità di polvere di caffè. Pertanto, ogni volta che si modifica il grado di macinatura, è necessario riprogrammare manualmente anche la quantità di polvere di caffè se si desidera discostarsi dall'impostazione standard.

6. Estrarre il portafiltro dal supporto e battere leggermente il portafiltro contro il piano di lavoro in modo che la polvere di caffè si distribuisca uniformemente nel filtro. Premere la polvere di caffè con il pressino nel filtro. Assicurarsi che il livello della polvere di caffè non sia superiore al bordo del portafiltro, altrimenti il portafiltro non può essere avvitato nel gruppo di erogazione.
7. Dopo la pressatura, rimuovere i residui di caffè dal bordo del portafiltro in modo che possa essere inserito correttamente nella testa di erogazione.


**ATTENZIONE:** se il bordo del portafiltro non è pulito, il portafiltro non può essere avvitato saldamente alla testa di erogazione e l'acqua potrebbe fuoriuscire lateralmente dal portafiltro.

**ATTENZIONE:** se si utilizzano cialde compatte da 44 mm, posizionarle al centro del filtro corrispondente (R). In questo caso la pressatura non è necessaria.

#### 4. INSERIRE IL PORTAFILTRO



- Assicurarsi che il tubo vapore/acqua calda è completamente spinto all'indietro.
- Ora premere nuovamente il tasto  **senza il portafiltro inserito** per rimuovere i residui di polvere di caffè dalla testa di erogazione. Dopo alcuni secondi, è possibile premere nuovamente il tasto per interrompere il flusso d'acqua.
- Inserire il portafiltro con filtro e polvere di caffè o cialda nella testa di erogazione: la maniglia si trova a sinistra, sotto al simbolo  sulla testa di erogazione.





- Spingere il portafiltro contro la testa di erogazione e ruotare la maniglia verso destra fino all'arresto, in modo che la maniglia si trovi ad un angolo di 90° dalla macchina, sotto al simbolo  sulla testa di erogazione.

**ATTENZIONE:** il portafiltro dovrebbe essere in grado di ruotare a destra con poco sforzo. Se questo non è il caso, è necessario rimuovere nuovamente il portafiltro e ridurre la quantità di polvere di caffè in modo che il portafiltro possa essere facilmente avvitato. Poiché il portafiltro è sottoposto ad alta pressione durante l'erogazione del caffè, potrebbe svitarsi se non viene ruotato completamente fino all'arresto. Ciò comporta un alto rischio di ustioni se ignorato!

#### 5. PREPARARE IL CAFFÈ ESPRESSO

- Posizionare una o due tazze vuote (preferibilmente preriscaldate dal ripiano poggia-tazze o da un precedente risciacquo) sotto i beccucci del portafiltro sulla griglia poggia-tazze.
- Quando le spie sui quattro tasti di funzione sono illuminate costantemente, premere il tasto  o . Inizia l'estrazione del caffè espresso, la spia di funzione del tasto premuto si illumina.

**NOTA:** verificare che l'ago del manometro si trovi nell'area PRE INFUSION e quindi entri nell'area OPTIMAL mentre si estrae l'espresso. Leggere a riguardo il capitolo "Indicatore di pressione - Manometro" a pagina 99/100.



- Se si desidera interrompere l'erogazione del caffè prima che venga arrestata automaticamente dall'apparecchio, premere il rispettivo tasto ( o .

##### ■ PROGRAMMARE LA QUANTITÀ DI CAFFÈ ESPRESSO

È possibile programmare non solo il grado di macinatura e la quantità di polvere di caffè, ma anche la durata di erogazione del caffè e quindi la quantità di caffè espresso nella tazza. Naturalmente, questo determina anche quanto sarà forte il caffè espresso e quale crema abbia.

La quantità di caffè deve essere regolata mentre l'espresso scorre nella tazza.

##### Per programmare la quantità di caffè:

Premere il tasto  o  non brevemente, ma tenerlo premuto fino a quando non viene erogata la quantità desiderata. Quindi rilasciare il tasto, la nuova quantità di caffè viene memorizzata.


#### ATTENZIONE:

**Non lasciare mai la macchina da caffè espresso incustodita durante la preparazione dell'espresso!**

Non toccare mai le superfici calde del dispositivo, si rischia di ustionarsi! Soprattutto il portafiltro, la testa di erogazione, il filtro e il tubo di erogazione vapore/acqua calda sono molto caldi durante e dopo l'uso!

Non rimuovere mai il portafiltro mentre viene erogato il caffè!

Attendere almeno 10 secondi dopo l'erogazione del caffè prima di ruotare il portafiltro dalla testa di erogazione. Ruotare il portafiltro verso sinistra lentamente per evitare schizzi di acqua calda o caffè.

Lasciare scorrere brevemente dell'acqua attraverso la testa di erogazione – senza il portafiltro inserito – per pulire l'interno della macchina e prevenire la formazione di calcare. Per fare questo, premere il tasto  e lasciare scorrere l'acqua per alcuni secondi, quindi premere di nuovo il tasto per interrompere il flusso d'acqua.

## ■ NOTE SPECIALI PER L'USO DELLE CIALDE

Se si desidera utilizzare cialde per la preparazione dell'espresso, posizionarle al centro del filtro per cialde (R). Accertarsi che l'intera cialda si trovi nel filtro e che la carta non sporga oltre il bordo del filtro. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione delle cialde. Altrimenti, ruotare il portafiltro nella testa di erogazione come descritto sopra.

**ATTENZIONE:** se la cialda non è centrata e completamente nel filtro, il portafiltro non può essere completamente avvitato nella testa di erogazione e alcune gocce di acqua calda potrebbero gocciolare dal portafiltro.

Se dopo l'erogazione del caffè si ruota il portafiltro dalla testa di erogazione, la cialda potrebbe rimanere attaccata alla testa di erogazione. Per rimuoverla, inclinare leggermente il portafiltro e sfiorare la cialda per staccarla in modo che cada nel filtro.

## 6. RIMUOVERE IL FILTRO DAL PORTAFILTRO

- Quando il portafiltro con filtro si è leggermente raffreddato, è possibile rimuovere il filtro con il manico di un cucchiaino da tè. Far scorrere il manico sotto al bordo del filtro e sollevare il filtro dal portafiltro.



## 7. PREPARARE ALTRI CAFFÈ ESPRESSO

La macchina per caffè espresso Solis Grind & Infuse Compact è dotata di un sistema elettronico che consente di preparare diversi caffè espresso in fila, garantendo sempre la temperatura di erogazione perfetta. Se si preme il tasto corrispondente (☐ o ☐☐), la relativa spia di funzione lampeggia fino a quando il dispositivo si è nuovamente raffreddato. Non appena la spia di funzione è costantemente illuminata, l'espresso viene estratto.

### ■ FUNZIONE DI RISPARMIO ENERGETICO: SPEGNIMENTO AUTOMATICO

La macchina per caffè espresso Solis Grind & Infuse Compact è dotata, per motivi di risparmio energetico, di uno spegnimento automatico. Questo spegnerà automaticamente il dispositivo se non viene utilizzato per ca. 30 minuti. Se si desidera rimettere in funzione il dispositivo, è necessario premere il tasto di ON/OFF e attendere fino a quando tutte e quattro le spie dei tasti (Ⓢ e ☐, ☐☐, Ⓢ) si illuminano di nuovo costantemente.

## ■ IL SERBATOIO DELL'ACQUA SI SVUOTA DURANTE IL FUNZIONAMENTO

- Controllare sempre il livello dell'acqua nel serbatoio dell'acqua e riempirlo quotidianamente. Se il serbatoio si svuota, l'apparecchio vibra e il rumore operativo diventa notevolmente più forte. Le quattro spie di funzione dei tasti (Ⓢ e ☐, ☐☐, Ⓢ) lampeggiano.
- In questo caso, spegnere l'apparecchio con il tasto ON/OFF e scollegare la spina di rete. Rimuovere il portafiltro dal gruppo di erogazione. Riempire il serbatoio con acqua di rubinetto fresca e fredda fino al marchio MAX e ricollegare la spina di rete. Riaccendere l'apparecchio con il tasto ON/OFF. Controllare che il regolatore vapore/acqua calda sia in posizione centrale ☐. Attendere finché le spie di funzione dei quattro tasti (Ⓢ e ☐, ☐☐, Ⓢ) si illuminano costantemente e l'apparecchio abbia raggiunto nuovamente la temperatura di funzionamento.
- Posizionare la caraffa del latte sotto il tubo vapore/acqua calda.
- Ruotare il regolatore vapore/acqua calda verso destra, nella funzione acqua calda ☐.



- La spia di funzione vapore/acqua calda si illumina costantemente. Lasciare attivata la funzione acqua calda finché il circuito si è nuovamente riempito d'acqua e l'acqua calda esce normalmente dal tubo vapore/acqua calda.
- Quindi ruotare nuovamente il regolatore di vapore/acqua calda verso il centro, nella posizione ☐. Se le quattro spie di funzione (Ⓢ e ☐, ☐☐, Ⓢ) continuano a lampeggiare, ripetere questa procedura.
- Il dispositivo può essere rimesso normalmente in funzione.

## ▲ MONTARE IL LATTE PER CAPPUCCINO/CAFFÈ LATTE

Il tubo vapore/acqua calda con l'ugello schiumatore della macchina per caffè espresso Solis Grind & Infuse Compact trasforma il latte fresco e freddo in schiuma di latte caldo e cremoso per preparare deliziosi cappuccini o caffelatte.

### Procedere come segue:

- Preparare un espresso in una tazza più grande.
- Attendere 10 secondi e ruotare il portafiltro dalla testa di erogazione.

**ATTENZIONE:** il portafiltro deve essere sempre rimosso prima di attivare la funzione vapore o acqua calda!

Se del vapore dovesse fuoriuscire dalla testa di erogazione, questo è del tutto normale.

Toccare il tubo vapore caldo/acqua calda solo in corrispondenza dell'anello gommatato!

- Per sciacquare l'acqua residua contenuta nel tubo del vapore, posizionare un recipiente più alto sotto il tubo vapore/acqua calda.
- Quando tutte e quattro le spie di funzione dei tasti (☉ e ☐, ☐☐☐, ☐) sono costantemente illuminate, ruotare la manopola di regolazione vapore/acqua calda a sinistra verso la funzione vapore ☁. La spia luminosa della funzione vapore/acqua calda ☁☁ lampeggia per indicare che il vapore viene rilasciato. Prima fuoriesce una piccola quantità di acqua calda, poi segue un forte getto di vapore. Arrestare nuovamente la funzione vapore spostando il regolatore vapore/acqua calda nella posizione centrale ☉. Svuotare l'acqua nel recipiente.
- Versare il latte fresco e freddo dal frigorifero nella brocca del latte. Tenere presente che il volume del latte freddo raddoppia quando viene montato.
- Abbassare il tubo vapore/acqua calda in profondità nel latte e poi ruotare lentamente il regolatore vapore/acqua calda a sinistra nella funzione vapore ☁, la relativa spia di funzione lampeggia. Il vapore fuoriesce e monta il latte in breve tempo. Muovere la brocca del latte su e giù e girarla leggermente fino a quando non si è formata una bella schiuma di latte cremosa.
- Ruotare il regolatore vapore/acqua calda nella posizione centrale ☉ per arrestare la funzione vapore.
- Rimuovere la brocca del latte, batterla leggermente su un piano di lavoro in modo che eventuali bolle d'aria possano fuoriuscire e ruotare leggermente la brocca per rendere uniforme la consistenza.
- Pulire il tubo vapore/acqua calda con un panno umido. Ruotare il tubo per l'anello sopra la vaschetta raccogli-gocce, ruotare nuovamente il regolatore del vapore/acqua calda sulla funzione vapore ☁ e lasciare defluire un po' di vapore nella vaschetta raccogli-gocce, in modo che i residui di latte vengano risciacquati dal tubo. Quindi, riportare il regolatore del vapore/acqua calda nella posizione centrale ☉.

- Versare la schiuma di latte direttamente sull'espresso.

**ATTENZIONE:** non toccare mai le superfici calde, specialmente il tubo vapore/acqua calda, durante e dopo la funzione vapore. Si rischia di ustionarsi! Non puntare mai il tubo vapore/acqua calda verso persone, animali o oggetti sensibili all'umidità e al vapore! Il vapore che fuoriesce è molto caldo e potrebbero causare scottature!

## ▲ RISCALDARE ACQUA O BEVANDE CON LA FUNZIONE VAPORE

Con il tubo vapore/acqua calda e la funzione vapore è anche possibile riscaldare bevande o acqua, ad esempio, per preparare cioccolata calda.

## ▲ FUNZIONE ACQUA CALDA

Quando si ruota il regolatore di vapore/acqua calda verso destra nella funzione acqua calda ☁, l'acqua calda uscirà dal tubo per, ad esempio, preparare il tè o riempire nuovamente il ciclo dell'acqua con acqua dopo che il serbatoio dell'acqua si è svuotato.

### Procedere come segue:

**ATTENZIONE:** il portafiltro deve essere sempre rimosso prima di attivare la funzione vapore o acqua calda!

- Posizionare un recipiente o la brocca del latte sotto il tubo vapore/acqua calda.



- Ruotare il regolatore di vapore/acqua calda in senso orario sulla funzione acqua calda ☁. La spia di funzione vapore/acqua calda ☁☁ si illumina costantemente di bianco e indica che viene erogata acqua calda, l'acqua calda scorre fuori dal tubo vapore/acqua calda.
- Per interrompere nuovamente la funzione acqua calda, ruotare il regolatore del vapore/acqua calda nella posizione centrale ☉, la spia di funzione corrispondente si spegne.

**ATTENZIONE:** non toccare mai le superfici calde, in particolare il tubo vapore/acqua calda, durante e dopo la funzione acqua calda. Rischio di ustioni!

## ■ CONSIGLI PER UN CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO PERFETTO

I chicchi di caffè, il grado di macinatura, la quantità di caffè in polvere e la forza di pressatura della polvere di caffè nel filtro, così come il tempo di estrazione sono fattori decisivi per un espresso perfetto, sia che sia più forte o più debole e quale crema si forma. È possibile sperimentare con questi fattori per creare l'espresso perfetto per te.

Se si sceglie un grado di macinatura più fine, è necessario riempire una maggiore quantità di polvere di caffè nel filtro e non si può premere la polvere di caffè in modo molto forte, altrimenti l'acqua non può scorrere attraverso la polvere di caffè anche ad alta pressione.




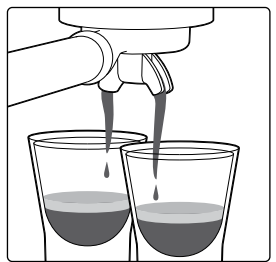
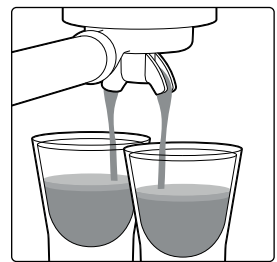

Se, d'altra parte, si sceglie un grado di macinatura più grossolano, si dovrebbe riempire una quantità minore di polvere di caffè nel filtro, ma premere più forte perché altrimenti l'acqua scorre troppo velocemente attraverso la polvere di caffè.

La polvere di caffè deve essere sempre premuta.

Conservare sempre i chicchi di caffè in un contenitore ermetico e chiuso, al riparo dall'umidità e in un ambiente fresco. Il confezionamento sottovuoto sarebbe perfetto. Acquistare chicchi di caffè in piccole confezioni per ridurre i tempi di conservazione e conservare solo una razione settimanale.

	Macinatura	Dosaggio	Pressatura	Tempi di estrazione
Caffè espresso forte, amaro, piccola quantità	troppo fine	troppa polvere di caffè	troppo alta	più di 20 secondi (☐ <sup>P</sup> ) più di 30 secondi (☐ <sup>P</sup> ☐ <sup>P</sup> )
Caffè espresso perfettamente bilanciato	ottimale	8–10 g (1 tazza) 15–18 g (2 tazze)	ottimale	13–18 secondi (☐ <sup>P</sup> ) 20–30 secondi (☐ <sup>P</sup> ☐ <sup>P</sup> )
Caffè espresso acquoso	troppo grossolana	troppa poca polvere di caffè	troppo bassa	meno di 10 secondi (☐ <sup>P</sup> ) meno di 20 secondi (☐ <sup>P</sup> ☐ <sup>P</sup> )

Ricordarsi: l'ago del manometro deve sempre trovarsi nell'area OPTIMAL durante l'estrazione. Vedere a riguardo anche le informazioni alle pagine 99/100 e 117.

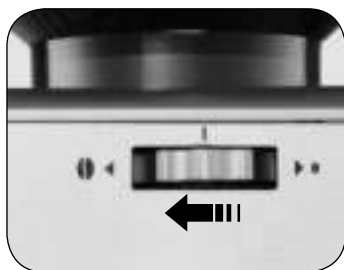
		
<b>pressione ottimale</b>	<b>pressione troppo bassa</b>	<b>pressione troppo alta</b>
Il caffè espresso viene erogato dopo 4–7 secondi L'espresso esce lentamente, la temperatura è alta La crema è marrone e densa L'espresso è marrone scuro	Il caffè espresso viene erogato dopo 1–3 secondi L'espresso scorre velocemente ed è acquoso La crema è chiara e sottile L'espresso è marrone chiaro, ha un sapore amaro e poco intenso	Il caffè espresso viene erogato dopo 7–8 secondi L'espresso scorre lentamente e non fino alla fine La crema è scura o manca del tutto L'espresso è marrone scuro, ha un sapore amaro e bruciato
		
Dopo l'erogazione del caffè rimuovere il portafiltro e lasciare scorrere l'acqua attraverso la testa di erogazione per pulire l'interno della macchina e prevenire la formazione di calcare.	Selezionare un grado di macinatura più fine o aumentare la quantità di caffè in polvere e/o premere la polvere di caffè più saldamente nel filtro.	Selezionare un grado di macinatura più grossolano o ridurre la quantità di caffè in polvere e/o premere la polvere di caffè meno saldamente nel filtro.

## ■ QUANDO IL MACINACAFFÈ SI BLOCCA

Se il macinacaffè si blocca, ciò potrebbe essere dovuto a impurità (ad es. piccoli sassolini) che si trovano tra i chicchi di caffè.

### Procedere come segue:

- Spegnere la macchina con il tasto ON/OFF e staccare la spina di alimentazione per rimuovere il blocco dal macinacaffè.
- Rimuovere la polvere di caffè rimanente dal portafiltro.
- Ruotare la manopola del grado di macinatura a sinistra (☺ ◀), per selezionare la macinatura più grossa: 9, 10 o 11. Rimuovere tutti i chicchi di caffè dal contenitore del caffè in grani. I chicchi di caffè ancora presenti nel contenitore possono essere aspirati con l'aspirapolvere.



- Le impurità che hanno causato l'intasamento cadono dai coni di macinazione.
- Ora ricollegare il dispositivo alla rete elettrica e riaccendere l'apparecchio con il tasto ON/OFF.
- Collocare un recipiente sotto il macinacaffè o il supporto.
- Premere brevemente una volta il tasto di macinazione (☺).
- Quando il motore del macinacaffè gira di nuovo correttamente, la polvere di caffè macinato cade nel recipiente. Gettare questa polvere di caffè nei rifiuti.
- Premere nuovamente il tasto di macinazione e riportare la manopola al livello di macinazione precedente durante il processo di macinazione. Potrebbe anche essere necessario buttare via questa polvere se il caffè in polvere è stato macinato troppo grossolanamente.
- Ora preparare il caffè espresso come di consueto.

**ATTENZIONE:** se il macinacaffè continua a non avviarsi ed è ancora bloccato, premere nuovamente il tasto ON/OFF e spegnere l'apparecchio.

Ruotare più volte la manopola per il grado di macinazione a sinistra e a destra. Poi provare ad accendere di nuovo il macinacaffè. Se il macinacaffè rimane bloccato anche dopo diversi tentativi, contattare Solis o un centro di assistenza autorizzato Solis.

## ▲ PULIZIA E MANUTENZIONE

**ATTENZIONE:** se non diversamente specificato, l'apparecchio deve essere spento e raffreddato prima di ogni fase di pulizia e la spina di rete deve essere scollegata.

In generale, non usare detergenti abrasivi o aggressivi, spugne ruvide o panni, si potrebbe graffiare la superficie.

**ATTENZIONE:** l'alloggiamento della macchina per caffè espresso, il macinacaffè, il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione non devono mai essere immersi o venire a contatto con acqua o altri liquidi!

**NOTA:** le parti della macchina per caffè espresso e gli accessori non sono lavabili in lavastoviglie.

### ■ PULIZIA DEI FILTRI E DEL PORTAFILTRO

- Si consiglia di avvitare regolarmente il portafiltro con filtro inserito ma vuoto nella testa di erogazione e di far scorrere acqua calda premendo il tasto ☺ o ☺☺ per rimuovere eventuali residui di caffè e impurità.  
**ATTENZIONE:** quindi rimuovere con cautela il portafiltro, poiché l'eventuale pressione residua potrebbe causare schizzi d'acqua calda.
- Utilizzare il piccolo ago dell'utensile di pulizia per pulire il foro nella parte inferiore dei filtri a doppia parete. L'ago non è adatto per i filtri a parete singola. Inserire l'ago dritto e con attenzione nel foro in modo da non spezzarlo.
- Immergere il portafiltro fino alla maniglia e i filtri sporchi in un contenitore con detergente delicato e acqua calda.  
Quindi risciacquare abbondantemente e asciugare.


**ATTENZIONE:** il portafiltro e i filtri non devono essere puliti in lavastoviglie!

### PULIZIA APPROFONDATA CON LE PASTIGLIE DI PULIZIA SOLITABS OGNI 3 MESI

Circa ogni 3 mesi è necessario pulire a fondo i filtri e il portafiltro con le pastiglie detergenti SOLITABS (no. art. 993.02) per rimuovere a fondo il grasso del caffè e altri residui.

#### Procedere come segue:

- Inserire la spina di rete e accendere l'apparecchio con il tasto ON/OFF. Attendere fino a quando tutte e quattro le spie di funzione si illuminano costantemente.
- Collocare il filtro (a doppia parete, 1 tazza) nel portafiltro e una pastiglia di pulizia SOLITABS come anche la rondella bianca nel filtro vuoto.
- Avvitare il portafiltro nella testa di erogazione.
- Premere il tasto ☺☺, l'acqua calda fuoriesce dal portafiltro.
- Non appena acqua esce dal portafiltro, premere di nuovo il tasto ☺☺ per interrompere il flusso d'acqua.
- Lasciare agire e dissolvere la pastiglia per almeno 15 minuti.

- Premere nuovamente il tasto  e attendere un minuto. Ripetere l'operazione cinque volte.
- Quindi svitare il portafiltro. Rimuovere il filtro come anche la rondella bianca e sciacquare accuratamente il portafiltro e il filtro sotto l'acqua corrente. Asciugare entrambi.
- Spegnerne l'apparecchio con il tasto ON/OFF, scollegare la spina e pulire la testa di erogazione con un panno morbido e umido o una spugna per rimuovere tutti i residui della pastiglia di pulizia.



- Procedere allo stesso modo con tutti i filtri utilizzati.

#### ■ PULIZIA DELLA TESTA DI EROGAZIONE E DEL GRUPPO DI EROGAZIONE

- Anche sulla testa di erogazione e sul gruppo di erogazione possono depositarsi grasso di caffè e altri residui. Rimuoverli con uno stuzzicadenti o una spugna o un panno morbido e umido quando il dispositivo è scollegato e spento, oppure lasciar scorrere acqua calda attraverso il dispositivo senza avvitare il portafiltro.

#### ■ PULIZIA DEGLI ACCESSORI

- Pulire la brocca del latte in acqua calda e detersivo dopo ogni utilizzo.
- Pulire regolarmente anche il coperchio del contenitore di caffè in grani con acqua calda e detersivo e risciacquarlo con acqua pulita. Poi asciugare bene e rimetterlo sul contenitore dei chicchi.

#### ■ PULIZIA DELL'UGELLO SCHIUMATORE DEL TUBO VAPORE / ACQUA CALDA

**ATTENZIONE:** l'apparecchio deve essere spento, scollegato e raffreddato prima di pulire il tubo vapore/acqua calda con l'ugello schiumatore!

- Svitare l'ugello schiumatore dal tubo vapore/acqua calda. Lavare accuratamente l'ugello schiumatore con acqua tiepida e detersivo e sciacquare con acqua pulita.

- Se l'ugello è ostruito, inserire l'ago grande dell'utensile di pulizia nell'apertura dell'ugello. Se l'ugello è ancora intasato, posizionare prima l'ugello in un bicchiere di acqua calda, quindi provare nuovamente ad allentare il blocco con l'ago.
- Riavvitare l'ugello schiumatore sul tubo vapore/acqua calda.
- Dopo ogni pulizia e prima di un nuovo utilizzo, è necessario attivare la funzione vapore per alcuni secondi per pulire l'ugello da eventuali residui di lavaggio.

#### ■ PULIZIA DELL'ALLOGGIAMENTO, DEL RIPIANO POGGIA-TAZZE, DEL CONTENITORE DI CAFFÈ IN GRANI E DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

- Pulire l'alloggiamento, il ripiano poggia-tazze, il contenitore di caffè in grani vuoto e il serbatoio dell'acqua con un panno morbido leggermente umido, quindi asciugare con un panno asciutto.

#### ■ PULIZIA DELLA VASCHETTA RACCOGLI-GOCCE E DELLA GRIGLIA POGGIA-TAZZE

- Rimuovere, svuotare e pulire la vaschetta raccogli-gocce con griglia poggia-tazze a intervalli regolari, in ogni caso quando è piena e il galleggiante rosso è visibile dalla griglia poggia-tazze.



- Rimuovere la griglia e tirare la vaschetta in avanti. Pulire la vaschetta e la griglia a mano in acqua tiepida. Non usare detersivi aggressivi o spugne abrasive. Sciacquare la vaschetta e la griglia con acqua pulita e asciugare accuratamente.

#### ATTENZIONE:

la vaschetta raccogli-gocce e la griglia poggia-tazze non sono lavabili in lavastoviglie.

- Reinscrivere la vaschetta raccogli-gocce e riposizionare la griglia sulla vaschetta raccogli-gocce.

**Suggerimento:** la copertura nera dietro la griglia può essere rimossa per la pulizia.



## ■ PULIZIA DEL MACINACAFFÈ

- Si consiglia di pulire regolarmente il macina caffè con GRINDZ™ (no. art. 993.08) per eliminare grasso e olio del caffè in modo che la qualità della polvere di caffè rimanga inalterata.







## ▲ DECALCIFICAZIONE







Se il dispositivo richiede una decalcificazione, la spia  si illuminerà.

**ATTENZIONE:** in caso di allarme, occorre immediatamente decalcificare la macchina in modo da non comprometterne la funzionalità o ridurre la qualità del caffè. Le riparazioni alla macchina per caffè espresso causati dal calcare non sono coperte dalla garanzia se il seguente ciclo di decalcificazione non è stato eseguito regolarmente.

Solis consiglia di decalcificare la macchina per caffè espresso Solis Grind & Infuse Compact con una miscela di SOLIPOL® special e acqua. Si prega di utilizzare solo SOLIPOL® special (no. art. 703.02) per la decalcificazione della macchina. I danni che sono stati causati dall'utilizzo di decalcificanti non idonei, non sono coperti dalla garanzia.

### Una volta visualizzato l'allarme di decalcificazione, procedere come segue:

1. Spegnerne l'apparecchio con il tasto ON/OFF e scollegare la spina di rete. Svitare il portafiltro dalla testa di erogazione.
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua dall'unità e svuotarlo. **Estrarre il filtro dell'acqua Solis dal serbatoio.** Riempire il serbatoio dell'acqua con 1,25 litri di acqua e 1,25 litri di SOLIPOL® special, in modo che il serbatoio sia riempito con 2,5 litro di soluzione decalcificante. Posizionare il serbatoio dell'acqua di nuovo sul retro dell'unità. Svuotare la vaschetta raccogli-gocce e ricollocarla con la griglia nell'apparecchio.
3. Collocare un grande contenitore da 2,5 litri (ad es. una ciotola, un vassoio per gratin, ecc.) sulla griglia poggia-tazze sotto la testa di erogazione. Anche il tubo del vapore/acqua calda deve essere orientato nel contenitore.
4. Ricollegare la spina di rete nella presa. Mentre l'apparecchio è spento, premere contemporaneamente i due tasti espresso ( e ) , tenerli premuti e premere **subito** il tasto ON/OFF per circa 3 secondi. Il programma di decalcificazione si avvia e la soluzione decalcificante nel serbatoio passa attraverso la testa di erogazione e il tubo vapore/acqua calda. Durante il programma di decalcificazione, le spie di funzione dei due tasti espresso ( e ) come anche la spia di decalcificazione lampeggiano, i depositi di calcare vengono rimossi dal circuito dell'acqua.
5. Dopo diversi passaggi e interruzioni, il programma di decalcificazione è terminato. Le due spie di funzione dei tasti espresso ( e ) si spengono. **Suggerimento:** durante le pause, il contenitore può essere svuotato se inferiore a 2,5 litri.
6. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e versare l'eventuale soluzione decalcificante residua. Sciacquare il serbatoio dell'acqua più volte sotto l'acqua corrente. Riempire il serbatoio dell'acqua pulito con acqua di rubinetto fresca e fredda.

7. Ora la macchina deve essere risciacquata per rimuovere i residui di decalcificazione. Svuotare il contenitore e la vaschetta di raccogli-gocce. Riposizionare la vaschetta raccogli-gocce e la griglia. Collocare nuovamente il contenitore sotto la testa di erogazione e sotto il tubo vapore/acqua calda.
8. Premere contemporaneamente i due tasti espresso ( e ) , tenerli premuti per circa 3 secondi finché lampeggiano, quindi rilasciarli. Inizia il processo di risciacquo e l'acqua scorre di nuovo attraverso la testa di erogazione e il tubo vapore/acqua calda. I tasti ( e ) come anche la spia di decalcificazione lampeggiano durante il processo di risciacquo. Dopo diversi passaggi e pause, il processo di risciacquo è terminato e l'apparecchio si spegne.
9. Rimuovere nuovamente il serbatoio dell'acqua, svuotarlo, sciacquarlo con acqua pulita e reinserire il filtro dell'acqua. Riempire quindi il serbatoio dell'acqua con acqua fresca e inserirlo nell'apparecchio. Svuotare la vaschetta raccogli-gocce e pulirla.
10. Quando si riaccende l'apparecchio con il tasto ON/OFF, la spia di decalcificazione  è spenta. Se la spia di decalcificazione  è ancora accesa, ripetere la procedura di decalcificazione.

**NOTA:** si prega di pulire immediatamente eventuali schizzi di decalcificante sul corpo del dispositivo, dato che la soluzione potrebbe danneggiare la superficie.

**NOTA:** se il programma di decalcificazione non è stato completato correttamente (ad esempio a causa di un'interruzione di corrente), si consiglia di eseguire il programma fino al completamento e risciacquare bene la macchina.

**ATTENZIONE:** non immergere mai il cavo, la spina, il macinacaffè o il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Durante il processo di decalcificazione, non estrarre il serbatoio e non lasciarlo andare a vuoto.

## ■ DEPOSITO DELLA MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO SOLIS GRIND & INFUSE COMPACT

Riporre la macchina raffreddata, pulita ed asciutta in posizione verticale, preferibilmente nell'imballaggio originale. Non collocare oggetti sull'unità.

## ▲ RISOLUZIONE PROBLEMI

ATTENZIONE: se si verificano problemi o la funzionalità del dispositivo è compromessa, spegnere immediatamente il dispositivo e scollegare la spina di alimentazione.

Problema	Possibile causa	Soluzione
<b>La macchina non eroga acqua calda.</b>	Aria è entrata nel circuito dell'acqua e lascia funzionare a vuoto la pompa.  L'apertura dell'ugello schiumatore è ostruita.	Controllare che il serbatoio dell'acqua sia installato correttamente e che il livello dell'acqua non sia al di sotto del segno MIN. Ripetere i passi di "Prima della messa in funzione"/"C. Sciacquare la macchina" o "Il serbatoio dell'acqua si svuota durante il funzionamento" (p.113).  Rimuovere eventuali depositi dall'apertura con l'ago grande dell'utensile di pulizia.
<b>La macchina non eroga vapore.</b>	Nel serbatoio si trova poca acqua e quindi la pompa non aspira l'acqua.  L'apertura dell'ugello schiumatore è ostruita.	Controllare il livello dell'acqua nel serbatoio dell'acqua. Se necessario, riempire il serbatoio fino al segno MAX.  Rimuovere eventuali depositi dall'apertura con l'ago grande dell'utensile di pulizia.
<b>Vapore fuoriesce dai bordi del portafiltro.</b>	Caffè espresso viene erogato mentre contemporaneamente è attivata la funzione vapore.	Arrestare l'erogazione del caffè espresso premendo nuovamente il tasto espresso attivato. Ruotare il regolatore vapore/acqua calda nella posizione centrale ☺ per disattivare la funzione vapore. Attendere fino a quando tutte e quattro le spie di funzione sono illuminate costantemente e riavviare l'erogazione del caffè espresso.
<b>Caffè fuoriesce dai bordi del portafiltro.</b>	Nel portafiltro si trova troppa polvere di caffè e quindi non è stato possibile avvitare completamente il portafiltro alla testa di erogazione.	Rimuovere lentamente e con attenzione il portafiltro dalla testa di erogazione, assicurandosi che gli spruzzi caldi eventualmente causati dalla pressione possano defluire. Pulire la testa di erogazione con una spugna o un panno umidi e morbidi. Ridurre la quantità di caffè in polvere e riavviare la preparazione dell'espresso. Vedere suggerimenti a pagina 116/117.

Problema	Possibile causa	Soluzione
<b>Caffè fuoriesce dai bordi del portafiltro.</b>	La polvere di caffè aderisce alla testa di erogazione.  I fori nel filtro sono ostruiti.	Pulire la testa di erogazione con una spugna o un panno umidi e morbidi.  Rimuovere lentamente e con attenzione il portafiltro dalla testa di erogazione, assicurandosi che gli spruzzi caldi eventualmente causati dalla pressione possano defluire. Pulire i fori del filtro con una spazzola o con l'utensile di pulizia. Pulire i filtri come descritto nella sezione "Pulizia" (p. 119).
<b>Il caffè espresso è acquoso e freddo.</b>	Il grado di macinatura è troppo grossolano.  Se questo è il primo espresso, il filtro potrebbe essere ancora freddo.	Selezionare un grado di macinatura più basso per ottenere una macinatura più fine ed estrarre un espresso più forte e caldo.  Sciacquare il portafiltro e filtro con acqua calda come descritto.
<b>Il macinacaffè è bloccato o rumoroso.</b>	Ci sono impurità tra i chicchi di caffè.	Premere il tasto di macinatura ☺ per interrompere il processo di macinazione. Procedere come descritto nel capitolo "Quando il macinacaffè si blocca" (p. 118).
<b>L'apparecchio è acceso e la spia di funzione del tasto ON/OFF lampeggia rapidamente.</b>	Il regolatore vapore/acqua calda non si trova nella posizione centrale ☺.	Ruotare il regolatore vapore/acqua calda nella posizione centrale ☺. Il dispositivo riprende il normale funzionamento.
<b>È stato erogato troppo caffè espresso.</b>	La quantità di erogazione per 1 o 2 tazze non è stata impostata correttamente.	Ridurre la quantità di erogazione effettuando una nuova impostazione. Procedere come descritto nel capitolo "Programmazione della quantità di caffè espresso" (p. 111).
<b>Quantità eccessiva di polvere di caffè nel filtro.</b>	La quantità di polvere per 1 o 2 tazze non è stata impostata correttamente.	Ridurre la quantità di polvere di caffè effettuando una nuova impostazione. Procedere come descritto nel capitolo "Programmazione della quantità di polvere di caffè" (p. 109).
<b>Durante la funzione vapore, la macchina emette rumori forti.</b>	I rumori provengono dalla pompa dell'acqua, che lavora ad alta pressione durante la produzione di vapore.	Funzionamento completamente normale.

Problema	Possibile causa	Soluzione
<b>L'espresso non viene erogato e fuoriesce troppo lentamente.</b>	I fori nel filtro della testa di erogazione sono bloccati.	Rimuovere il portafiltro dalla testa di erogazione e far passare acqua calda (premere il tasto ☐P o ☐P☐P). Se l'acqua fuoriesce irregolarmente dal filtro, decalcificare l'apparecchio come descritto nel capitolo "Decalcificazione" (p. 122).
	I fori nei filtri sono ostruiti.	Rimuovere lentamente e con attenzione il portafiltro dalla testa di erogazione, assicurandosi che gli spruzzi caldi eventualmente causati dalla pressione possano defluire. Pulire i fori del filtro con una spazzola o con l'utensile di pulizia. Pulire i filtri come descritto nella sezione "Pulizia" (p. 119).
	Il grado di macinatura è troppo fine.	Impostare un grado di macinatura più grossolano (numero più alto).
	La polvere di caffè è stata pressata troppo.	Comprimere la polvere di caffè con meno pressione.
	La quantità di espresso erogato è troppo bassa.	Impostare manualmente una quantità di caffè espresso maggiore. Procedere come descritto nel capitolo "Programmare la quantità di caffè espresso" (p. 111).
	Il serbatoio dell'acqua non è inserito correttamente.	Inserire correttamente il serbatoio dell'acqua in modo che poggia saldamente contro la parte posteriore del dispositivo.
<b>Durante la preparazione dell'espresso la macchina emette rumori insoliti.</b>	Nel serbatoio si trova poca acqua e quindi la pompa non aspira l'acqua.	Controllare il livello dell'acqua e, se necessario, riempire il serbatoio dell'acqua con acqua di rubinetto fresca e fredda fino al segno MAX.
	Nel serbatoio si trova poca acqua e quindi la pompa non aspira l'acqua.	Controllare il livello dell'acqua e, se necessario, riempire il serbatoio dell'acqua con acqua di rubinetto fresca e fredda fino al segno MAX.
	Serbatoio dell'acqua vuoto.	Riempire il serbatoio dell'acqua fino al segno MAX con acqua di rubinetto fresca fredda.
<b>La macchina non eroga acqua calda o vapore.</b>	L'ugello schiumatore è ostruito.	Rimuovere eventuali depositi dall'apertura dell'ugello schiumatore usando l'ago grande dell'utensile di pulizia.

Problema	Possibile causa	Soluzione
<b>Il latte non viene montato bene.</b>	Il vapore non è sufficiente.	Rimuovere eventuali depositi dall'apertura dell'ugello schiumatore usando l'ago grande dell'utensile di pulizia.
<b>Il dispositivo interrompe il funzionamento.</b>	È stato attivato il meccanismo di protezione del motore elettrico del macinacaffè.	Spegnere l'unità, scollegare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare l'unità per circa 60 minuti.

Se nessuna delle cause sopra indicate è pertinente, contattare Solis o un centro di assistenza autorizzato Solis.

## ▲ CAFFÈ E MATERIALI DI CONSUMO

Per la vostra macchina da caffè espresso Grind & Infuse Compact di Solis sono disponibili i seguenti accessori, caffè e materiali di consumo:

- No. art. 700.86 Filtro dell'acqua SOLIS
- No. art. 703.02 SOLIPOL® decalcificatore speciale (1'000 ml)
- No. art. 993.08 SOLIS GRINDZ™ Pulitore macinacaffè
- No. art. 993.02 SOLITABS Compresa di depurazione (10 pezzi)
- No. art. 978.40 Vaschetta per fondi di caffè SOLIS
- No. art. 907.26 Pressino professionale in metallo SOLIS
- No. art. 907.22 Tappetino per pressatura caffè SOLIS
- No. art. 907.23 Piedistallo per tazze da caffè espresso SOLIS
- No. art. 992.04 Caffè in grani Intense Espresso SOLIS (500 g)
- No. art. 992.60 Caffè in grani Smooth Crema SOLIS (500 g)
- No. art. 992.12 Cialde compatte da 44 mm Intense Espresso SOLIS (100 pezzi da 7g)
- No. art. 992.13 Cialde compatte da 44 mm Smooth Crema SOLIS (100 pezzi da 7 g)

È possibile ottenere gli accessori e materiali di consumo per la macchina da caffè espresso di Solis Grind & Infuse Compact in negozi specializzati o presso Solis. Gli indirizzi di contatto possono essere trovati alla fine di questo manuale.

## ▲ DATI TECNICI

Modello No.	1313, Tipo 1018
Denominazione del prodotto	Macchina da caffè espresso
Tensione/frequenza	220–240V~ / 50–60 Hz
Potenza	1600 Watt
Dimensioni	ca. 28 x 30 x 39 cm (L x P x A)
Peso	ca. 7,6 kg

Con riserva di modifiche tecniche.

## ▲ SMALTIMENTO



EU 2012/19/EU

Istruzioni per lo smaltimento del prodotto conforme alle prescrizioni secondo la direttiva EU 2012/19/EU.

Alla fine del ciclo di vita, l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Lo stesso dovrà essere portato a un centro di raccolta rifiuti locale o a un rivenditore che provvederà al regolare smaltimento. Rispetto a uno smaltimento non conforme, lo smaltimento separato di apparecchi elettrici ed elettronici evita conseguenze negative per l'ambiente e per la salute e consente inoltre il recupero e il riutilizzo di componenti con un risparmio energetico e di materia prima notevole. Per richiamare l'attenzione sull'obbligo di smaltimento regolare dell'apparecchio, lo stesso è contrassegnato con un simbolo di un contenitore di rifiuti barrato.

Solis of Switzerland SA si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, modifiche tecniche ed estetiche nonché modifiche atte a migliorare il prodotto.

## SOLIS HELPLINE

Questo articolo se contraddistingue per la sua lunga durata e affidabilità. Se dovessero presentarsi dei problemi di funzionamento, non esiti a telefonarci. Spesso, un guasto si risolve senza complicazioni e in modo semplice con il consiglio giusto senza dovere spedire l'apparecchio per ripararlo. Siamo a Sua disposizione per consigli e aiuto. Gli indirizzi di contatto possono essere trovati alla fine di questo manuale.


Conservare la confezione originale di questo articolo, in modo che Lei può utilizzarla per un eventuale e necessario trasporto o spedizione.

## ▲ IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

Please read through this user manual thoroughly before using your Solis Grind & Infuse Compact espresso machine, so that you become familiar with your appliance and can use it safely. We thoroughly recommend that you keep these instructions and, if you pass the appliance on, that you also hand these instructions to the new owner.

**GB** For your own safety, please observe the following safety measures when using electrical appliances:

1. To prevent electric shock, neither the appliance nor the power cord and the power plug must come into contact with water or other liquids. Water could soak in and damage the appliance. **Risk of electric shock!** Should the appliance resp. the power cord or the power plug come into contact with water, use dry rubber gloves to immediately pull the power plug from the socket. Do not start using it again before having it checked for functionality and safety by Solis or a service centre authorized by Solis.
2. Do not operate the appliance resp. pull or connect the plug with wet or moist hands or feet.
3. Before using the appliance, check that the voltage stated on the type plate of your appliance matches your mains voltage. We do not recommend operating the appliance with a multi-way plug adapter.
4. Exclusively use this machine to make coffee or hot water as described in this manual resp. for heating other liquids with the steam nozzle. Do not use the appliance outdoors and protect it from moisture and wetness.
5. Do not leave the power cord hanging over table edges so that it can be pulled. Make sure that neither the power cord nor the power plug come into contact with hot surfaces, such as hotplates or a radiator, or with the appliance itself.

6. Install the power cord so that nobody can trip over it. Keep clear of pointed objects.
7. Always fully unwind the power cord before connecting the power plug to the power socket.
8. Keep the appliance away from hot gas, hot ovens and other heat-emitting appliances or heat sources. Never use the appliance on a hot or wet surface. Never place the appliance near moisture, heat and naked flames. Keep the appliance away from moving parts or appliances.
9. Never carry the appliance by the power cord and do not place anything on the power cord. Never pull on the power cord to disconnect the appliance from the power mains. Only pull on the plug.
10. When lifting the appliance, always make sure only to touch it at the base, never at the water tank or the drip tray!
11. We recommend that you do not use an extension cord with this appliance. Do not place the appliance directly underneath a power socket.
12. Before connecting or disconnecting the power plug from the power socket, please make sure that the appliance is switched off and that the steam / hot water control is set to the centre position .
13. While the appliance is in operation, it must sit on a stable, even, water and heat resistant as well as dry surface, like a table or a worktop. Do not place the appliance near the edge of a worktop or table.
14. The appliance is not designed for outdoor use. The appliance must not come into contact with rain. Do not use in vehicles or on boats.

15. Keep a minimum safety distance of 20 cm between the appliance and walls, curtains or other materials and objects and make sure that the air around the appliance can circulate freely.
16. Never cover the appliance with cloths or the like while it is in use. Do not place anything on top of the appliance, except for cups to preheat them.
17. Always switch off the appliance by pressing the ON/OFF switch and unplug it if the appliance is not in use or left unattended, and before cleaning. We recommend the use of a residual current device (RCD safety switch) to provide additional protection during the use of electrical appliances. It is advisable to use a safety switch with a rated residual operating current of 30 mA maximum. For professional advice consult an electrician.
18. Do not make any adjustments to the appliance, cord, plug or accessories.
19. Incorrect use may cause injury!
20. Never reach for an appliance that has fallen into water or other liquids. Always use dry rubber gloves to pull the plug before taking it out. Do not start using it again before having it checked for functionality and safety by Solis or a service centre authorized by Solis.
21. Never place the appliance in such a way that it might fall into water or come into contact with water (e.g. in or next to a sink).
22. Never submerge the appliance itself or parts of the appliance (except for the water tank) like power cord or plug in water, or bring it into contact with water or other liquids.
23. Place the appliance so that it is never exposed to direct sunlight.
24. Never put sharp or pointed objects and tools into the appliance openings. The appliance may become damaged – danger of electric shock!

25. Always switch the appliance off with the ON/OFF switch and disconnect the power plug before attaching or removing parts. This also applies when removing the water tank or filling water into the water tank without taking the water tank off the appliance.
26. Do not shake or relocate the appliance while it is in operation. Always switch the appliance off and pull the plug before moving it.
27. Only use the appliance as described in this manual. Only use with the provided accessories or accessories recommended by Solis, incorrect accessories or misuse can lead to damage of the appliance, to fire, electric shock or personal damage.
28. Never use the appliance with a remote control or an external timer switch.
29. Always make sure that the appliance is correctly assembled before connecting it to a power socket and starting to use it.
30. This appliance is only for **household** use and is not suitable for commercial use.
31. Remove and discard all packaging materials and potential stickers or labels (except for the type plate) before using the appliance for the first time.
32. Check the appliance before each use and ensure that the appliance, power cord and plug are not damaged and no parts have come loose.
33. In order to avoid electric shock, do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or the appliance is otherwise faulty, dropped or damaged or if parts have come loose. Never attempt repairs yourself, except cleaning and descaling the appliance, but take your appliance to Solis or a Solis approved service centre in order to get it inspected or mechanically and electrically repaired, **in order to avoid a hazard.**

34. People with limited physical, sensorial or mental capabilities as well as unknowing or inexperienced people and children must not use the espresso machine except when supervised or thoroughly instructed on how to use the appliance by a person responsible for their safety. Additionally, they must be aware of the dangers arising from the appliance and know how to operate it safely. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Under no circumstances must the appliance be used or cleaned by children under the age of 8. The appliance and its power cord have to be kept away from children under the age of 8.
35. Always keep the appliance and power cord out of the reach of children. Also keep the cleaning tool away from children – risk of swallowing and injury!
36. Children must be supervised, so that they do not play with the appliance.
37. Pull the plug after every use. Only then, the appliance is fully switched off.
38. Use only cold tap water in the water tank. Do not use any other liquid. Under no circumstances fill the water tank with carbonated water. Do not overfill the water tank (respect the MAX marking) and never fill the tank with warm or hot water.
39. Never operate the espresso machine while the water tank is empty, the pump might overheat!
40. Always make sure to correctly insert the portafilter into the brewing head before using the appliance to make coffee.
41. Never touch the hot appliance parts like the steam/hot water wand, the metal part of the portafilter, the brewing head or the filter insert during or shortly after use. Only touch the heat insulated handles, buttons or selectors.

42. If you wish to make another cup of coffee, wait at least 10 seconds after the coffee extraction has finished before taking off the portafilter. The appliance has to be switched back to the operating mode before the portafilter is removed, meaning all function buttons constantly have to glow white. **CAUTION:** The portafilter, the brewing head, the filter insert and the coffee dregs mixed with hot water are very hot!
43. Never take the portafilter off while the appliance performs a brewing process – the appliance is pressurised!
44. If water keeps running from the top of the portafilter during use, the portafilter might be clogged up. In this case, switch the appliance off and let it cool down before carefully twisting the portafilter out of the machine – the remaining pressure could cause hot splashes. Then, clean the filter insert as described in the chapter “Cleaning”.
45. The water tank must never be removed while the appliance is completing a function!
46. Never point the steam / hot water wand towards people, animals or steam- resp. moisture sensitive items! The escaping steam resp. the water is very hot and could cause scaldings! Touch the steam / hot water wand only by the thermo-insulated loop.
47. Do not leave the espresso machine unattended when in use. This applies especially when children are nearby.
48. **CAUTION:** The appliance becomes very hot during use! Allow the appliance to cool down before removing or attaching parts, moving, relocating or cleaning it.
49. Only cups may be placed on the cup tray. Do not place any other items on the appliance.
50. Fill the filter insert in the portafilter only with ground coffee, never with any other substances.

51. Never use the appliance while the bean container is empty. Only fill whole coffee beans into the bean container, never fill it with ground coffee. Do not activate the grinder without having placed the lid on the bean container first. Keep fingers, hands, hair, clothing, jewellery and tools away from the bean container during use. If you want to adjust the grind size, do so only while the grinder is running!

**GB** 52. Keep the appliance and accessories clean. Please refer to the information given in the manual.

53. Oils or lubricants must not be used with this appliance.

54. The ambient temperature for use and storage should not come below 0°C – the espresso machine might be damaged.

55. The coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use.

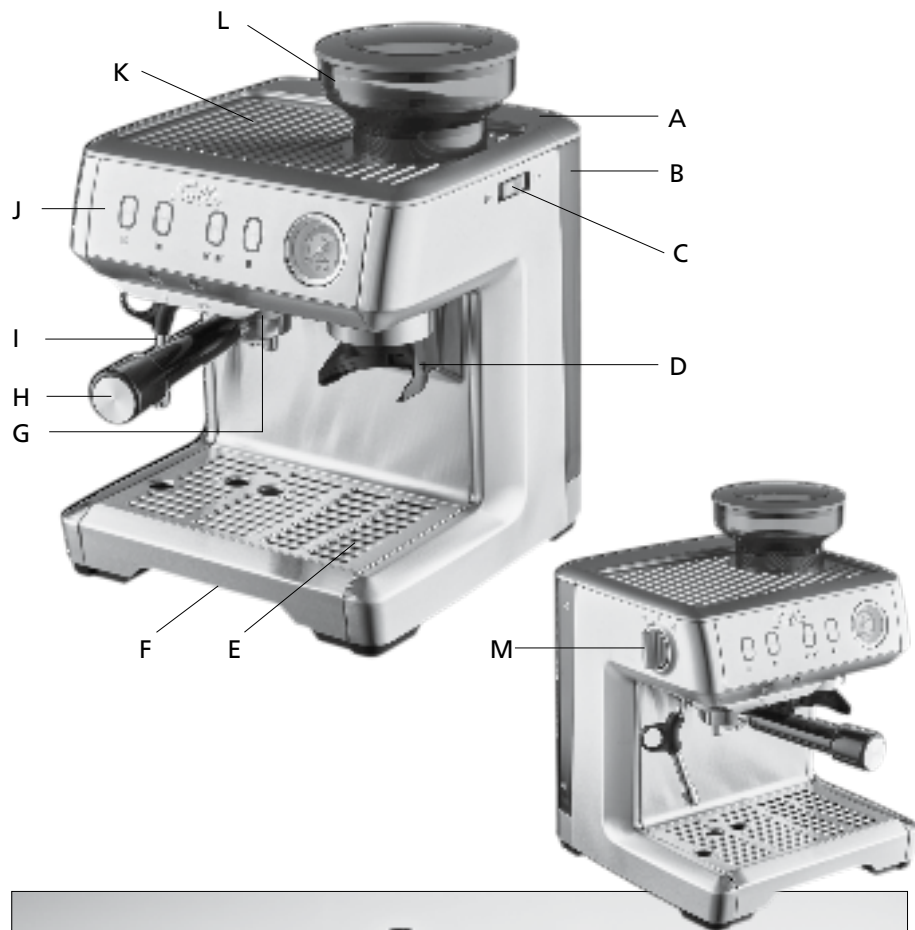
56. This appliance is designed for domestic use as well as for similar uses, e.g. in:

- employee kitchens in shops, offices or other working environments,
- farm houses,
- hotels, motels and other holiday homes / residencies (to be used by customers),
- bed & breakfast houses,

it is not designed for commercial use.



**GB**



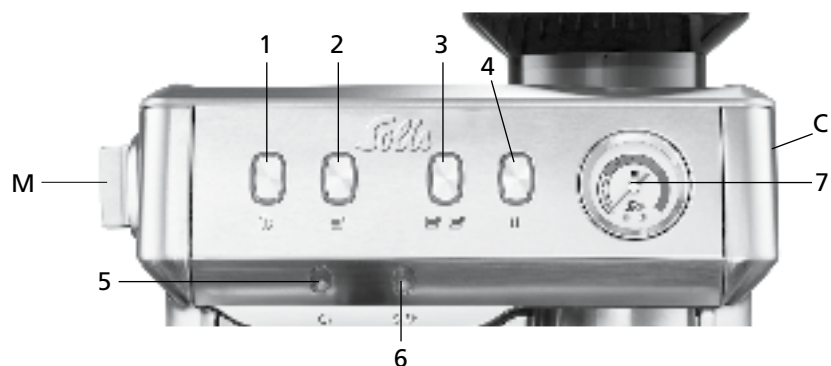
## ▲ APPLIANCE DESCRIPTION

- A Water tank lid
- B Water tank for 2,5 litres, removable, with MIN and MAX marking and water filter bracket
- C Grind size adjustment rotary wheel
- D Portafilter bracket, with the grinder and the coffee ejection port above
- E Drip grid, removable
- F Drip tray, removable, with inlying red float gauge, indicating that the drip tray is full
- G Brewing group with brewing head
- H Portafilter with two outlets
- I Adjustable steam / hot water wand with thermo-insulated loop and detachable steaming nozzle
- J Control panel with function buttons (refer to separate instructions)
- K Cup tray
- L Bean container with lid
- M Steam / hot water control




## ■ ACCESSORIES

- H Portafilter with two outlets
- N Single wall filter insert for one cup
- O Single wall filter insert for two cups
- P Double wall filter insert for one cup
- Q Double wall filter insert for two cups
- R Filter insert for compact 44 mm pods
- S Tamper with measuring spoon
- T Cleaning tool
- U Solis water filter
- V Stainless steel milk jug

## ▲ THE CONTROLS, FUNCTION BUTTONS, LIGHTS AND THE PRESSURE DISPLAY ON THE CONTROL PANEL








### M STEAM / HOT WATER CONTROL

- The steam / hot water control should be set to the neutral position in the centre  as a starting position, meaning before the appliance is switched on or off. In this position, espresso can be prepared.
- When the appliance is switched on and you turn the steam / hot water control to the left, to the  position, the steam / hot water light starts flashing and steam escapes from the steam / hot water wand. Use it to steam milk or heat beverages. Steam is discharged through the wand for as long as the control is set to the corresponding position. You can find detailed information on pages 156–157.
- When the appliance is switched on and you turn the steam / hot water control to the right, to the  position, the steam / hot water light lights up constantly and hot water is discharged through the steam / hot water wand. Hot water is discharged through the wand for as long as the control is set to the corresponding position. You can find detailed information on page 157.



### 1 ON/OFF BUTTON

- Use this button to switch the machine on or off. When you switch on the machine, the function light in the On/Off switch  flashes. As soon as the machine has reached the operating temperature, all four function lights of the buttons (, , , ) light up constantly. **Caution:** During the heating process, the machine performs an automatic rinsing cycle to clean and preheat the components. Hot water escapes from the brewing head. During this process, keep your hands and other body parts as well as any items away from the area underneath the brewing head resp. the potentially inserted portafilter.

### 2 COFFEE EXTRACTION BUTTON FOR 1 CUP

- Use this button to start coffee extraction for 1 cup (briefly press button) or to individually adjust the amount of coffee (press and hold button). You can find detailed information on page 153.

### 3 COFFEE EXTRACTION BUTTON FOR 2 CUPS

- Use this button to start coffee extraction for 2 cups (briefly press button) or to individually adjust the amount of coffee (press and hold button). You can find detailed information on page 153.



### 4 GRINDING FUNCTION BUTTON

- Use this button to activate the grinding function: Pressing the button once grinds coffee powder for one cup, pressing the button twice in a row grinds coffee powder for two cups. Additionally, you can use this button to individually adjust the amount of ground coffee. You can find detailed information on page 151.

### 5 DESCALING WARNING LIGHT

- If this button lights up, a descaling cycle has to be performed. You can find detailed information on pages 164–165.

### 6 FUNCTION LIGHT FOR STEAM / HOT WATER FUNCTION

- This function light flashes when the steam / hot water control is set to the steam position .
- This function light lights up constantly when the steam / hot water control is set to the hot water position .

### 7 PRESSURE GAUGE (MANOMETER)

- The pressure gauge indicates if the relation of water quantity, ground coffee quantity and grind size is well balanced so that optimal espresso is prepared.



#### 1. phase: Pre-infusion (pre-brewing phase)

At the start of the brewing process, the ground coffee is moistened. The machine works at low pressure, the pressure gauge should indicate a value somewhere in the PRE INFUSION range.

## 2. phase: Espresso extraction (brewing phase)

In the second phase, the pressure is continually increased. The extraction pressure is ideal when the pressure needle indicates a value somewhere in the OPTIMAL range.

### The needle is in the PRE INFUSION range throughout the extraction phase:

If the needle is in the PRE INFUSION range during extraction, the water is forced through the portafilter at insufficient pressure (too quickly). The coffee turns out watery and has a lightly coloured or not enough crema and may taste acid. Reasons for this might be: too coarsely ground coffee, insufficient amount of ground coffee in the portafilter, the ground coffee has not been tamped firmly enough or too old ground coffee.

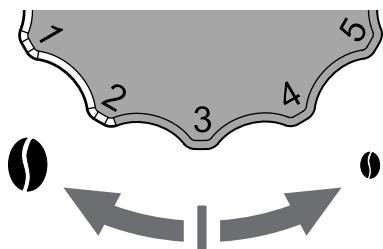
### The needle is in the red area throughout the extraction phase:

If the needle is in the red area during extraction, the water is forced through the portafilter at excessive pressure (too slowly). The coffee turns out bitter and has a dotted or irregular crema. Reasons for this might be: too finely ground coffee, too much ground coffee in the portafilter or the ground coffee has been tamped too firmly.

## C GRIND SIZE ADJUSTMENT ROTARY WHEEL

- Use the rotary wheel to adjust the grind size of the coffee beans. Settings between 1 and 11 are possible. The higher the number, the coarser the grind will be. This means that the grind is finest in the setting 1 and coarsest in the setting 11. We recommend starting with the setting 3 and experimenting with different settings to determine which grind size you like the best. The grind size has a crucial effect on the taste and the crema of the espresso.

**CAUTION:** The grind size must only be adjusted while the grinder is running.



- Turn the rotary wheel to the left for a coarser grind (☉ ◀) and to the right for a finer grind (▶ ☉).

**NOTE:** After the grind size is adjusted, the coffee powder is not immediately ejected in the newly selected grind size. This is because there will always be previously ground coffee remaining in the ejection channel. Therefore, you should use the grinding function a few times before changing the setting again.

## ▲ BEFORE FIRST USE

### A. CLEANING THE APPLIANCE

- Carefully take the appliance out of its packaging and remove all stickers, labels (except for the type plate) and packaging materials.
- Take all accessories out of the packaging and remove all accessories from the appliance.
- Remove the water tank.
- Clean the water tank with the lid, the tamper with the measuring spoon and the filter inserts as well as the portafilter, the milk jug and the lid of the bean container with warm water and some mild liquid dishwashing soap. After that, rinse with clear water and dry.
- Wipe the chassis of the espresso machine, the inside and outside of the bean container and the drip tray with the drip grid with a soft, slightly moist towel and dry everything.
- Make sure that the steam / hot water control is turned shut, meaning it is set to the position in the centre (☐-position).



**CAUTION:** The chassis of the espresso machine, the grinder, the power cord and the power plug must never be submerged in water or any other liquids or come into contact with them!

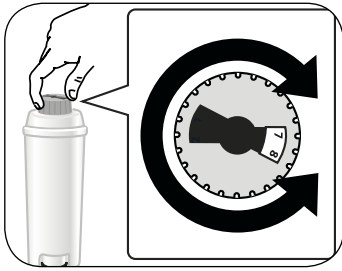
**NOTE:** The parts of the espresso machine and the accessories are not dishwasher safe.

### B. WATERING THE SOLIS WATER FILTER AND INSTALLING IT IN THE TANK

Thanks to the Solis water filter, the limestone deposits in the espresso machine are reduced, increasing the life cycle of the machine and improving the performance concerning the brewing pressure and brewing temperature as well as refining the aroma of your coffee.

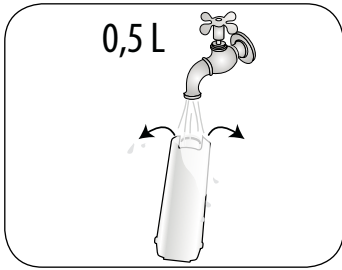
**CAUTION:** Only use Solis water filters for this appliance (art. no. 700 86) and never use the appliance without a water filter!

- Take the water filter out of the packaging.
- Adjust the blue cap so that the number of the next two months can be read in the opening. These are the months during which the water filter will be in use. Like that, you know when the water filter has to be replaced (e.g. in July, set the month number "7/8" for July/August).



**NOTE:** When the espresso machine is used in a normal way, the life cycle of the water filter is 2 months. If the machine is only used irregularly or not at all while the water filter is installed, the life cycle is only 3 weeks!

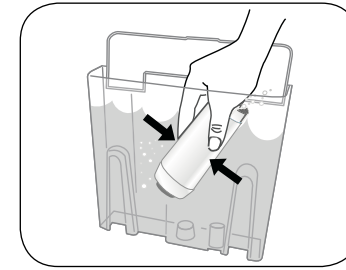
- To start using the water filter, let at least half a litre of cold tap water run through the opening of the water filter, until water escapes from the openings on the side for at least one minute.



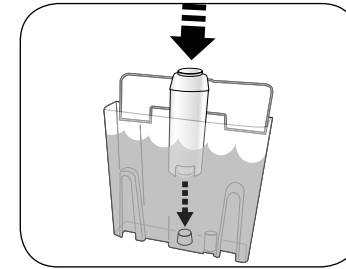
- Take the rinsed water tank off of the appliance, fold open the lid towards the curved side of the tank and fill the water tank with cold tap water up to the MAX marking.



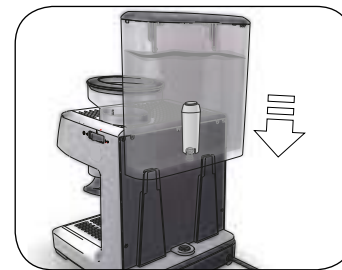
- Submerge the water filter in the tank: It should be fully submerged in water for at least 10 seconds. Slightly tilt the water filter towards one side and gently squeeze the water filter so that the remaining air can escape.



- Now, install the water filter into the designated bracket on the bottom of the water tank with the blue date cap facing upwards. Push the water filter down to make sure that it is properly installed.



- Close the tank lid and place the water tank on the back of the appliance with both hands so that it slides down both guide rails, lying flat against the back of the appliance.



## C. RINSING THE MACHINE

- In order to rinse the inside of the machine, you should let a tank full of water run through the machine before the initial startup. Proceed as follows:

- After the Solis water filter has been installed in the water tank, insert the full water tank into the machine.

**Tip:** You can also leave the water tank in the appliance during subsequent fillings and refill it with water from above. Remember that the appliance must be disconnected from the power supply, i.e. the power plug must be disconnected. Also make sure to pour the water only into the tank. Spilled water has to be wiped away with a towel immediately.

- Plug the power plug into a suitable power socket. The steam/hot water control must be in the central position ☺.
- Screw the portafilter without the filter insert into the brewing head. The handle of the portafilter is first positioned to the left, below the ☺ symbol, and is then turned to the right all the way to the stop below the ☺ symbol.
- Press the On/Off button Ⓜ, the function light in the button starts to flash. Once the operating temperature is reached, the function lights of all four buttons (Ⓜ and ☺, ☺☺☺, ☺☺) will light up constantly.

**NOTE:** During the heating-up phase, approx. 60 ml of hot water are discharged through the portafilter resp. the brewing head! Make sure that you do not hold your hands or other parts of your body or heat-sensitive or water-sensitive objects under the brewing head during this time. This rinsing process starts only if the appliance was allowed to cool down entirely. If the appliance is still slightly warm, the rinsing cycle is automatically skipped.

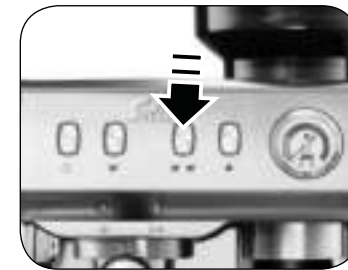
**NOTE:** Always make sure that the steam/hot water control is in the central position ☺, otherwise the appliance will not heat up. In this case, the function light of the On/Off button flashes quickly.

**Note:** When the hydraulic circuit of the appliance is empty, all four buttons flash simultaneously. To prepare the appliance for further use, please refer to chapter "Water tank runs empty during use" on page 155.

- Place the supplied milk jug under the portafilter, on the drip tray.



- Press the ☺☺☺ button. Wait for water to run through the portafilter and then for the water flow to stop.



- Place the empty milk jug under the steam / hot water wand.



- Turn the steam / hot water control to the right, to the hot water function ☺.
- Wait for hot water to run through the steam / hot water wand. Stop the hot water function by returning the steam / hot water control to the central position ☺.
- Repeat steps 5 through 9 until the water in the water tank is used up.

Now, your appliance is ready for use.

**NOTE:** Always rinse your machine as described if your appliance was not in use for a couple of days. The water tank is empty of water if you can hear a vibration and a louder pumping noise. All four function lights of the buttons (Ⓜ and ☺, ☺☺☺, ☺☺) flash simultaneously. To make the appliance ready for use again, please read the chapter "Water tank runs empty during use" on page 155.

## ▲ STARTING UP: MAKING ESPRESSO

NOTE: Check the water level in the water tank before every use. Change the water daily. Follow the MIN- and MAX-markings on the tank. Do not use any distilled or carbonated water, soda or other liquids.

### 1. CHOOSING THE RIGHT FILTER

#### Single wall filter inserts

The single wall filter inserts are ideal for freshly ground coffee and if you want to try to make your espresso as professionally as possible. Thanks to the single wall filter inserts, you can experiment with grind size, dosage and tamping pressure to influence the taste of your coffee to make the ideal coffee for yourself.

There is one single wall filter insert for one cup and one for 2 cups.



1 cup

2 cups

#### Double wall filter inserts

The double wall filter inserts are ideal e.g. for pre-ground coffee and if you want to make sure that the espresso turns out good without much experimentation. Double wall filter inserts optimise the extraction pressure, making sure that the espresso tastes nice.

There is one double wall filter insert for one cup and one for 2 cups.



1 cup

2 cups

#### Filter for compact 44 mm pods

If you want to use compact pods, use the filter insert for pods.

Place the coffee pod in the centre of the filter insert as precisely as you can and place the pod handling paper inside the filter. Read the instructions on the packaging of the pods.



- Push the selected filter insert into the portafilter so that it locks into place.

### 2. RINSING AND PRE-HEATING THE MACHINE

To make the first cup of espresso a hot pleasure, we recommend briefly rinsing the machine and the portafilter with an empty filter insert. Of course, this is not necessary if you have just carried out the rinsing process described in the chapter "Before first use" or if you have already prepared an espresso.

- Switch the appliance on with the On/Off button. The On/Off button flashes, the appliance heats up and then performs an automatic rinse cycle to clean and preheat the components. Hot water escapes from the brewing head. Make sure that you do not hold your hands or other body parts or heat-sensitive resp. water-sensitive objects under the brewing head during this process. As soon as the operating temperature is reached, the function lights of all buttons (ⓘ and ☐, ☐☐, ☐☐) light up constantly.
- To preheat the portafilter and the filter insert, place the filter insert in the portafilter without filling it with coffee powder. Turn the portafilter into the brewing head as described below. If you also want to warm up the cups, place them underneath the portafilter. Push the ☐☐ button and wait for the function to finish.
- Turn the portafilter out of the brewing head and carefully dry the portafilter and the filter insert before pouring ground coffee into the filter insert.

**CAUTION:** It is normal for small amounts of steam to escape from the brewing head or portafilter during the heating phase.

### 3. GRINDING COFFEE INTO THE FILTER INSERT AND TAMPING IT

**NOTE:** The heating function of the appliance is stopped and the extraction functions for espresso, hot water and steam are unavailable while the grinding function is in operation.

1. Check if the grind size rotary wheel is set to the desired number. Generally, a higher number represents a coarser grind. For more information, refer to page 142. We recommend starting with the setting "3" and gradually experimenting with different grind sizes until the extracted espresso perfectly suits your taste.

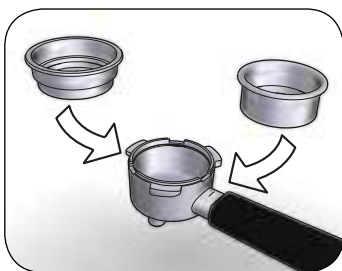
**CAUTION:** The grind size must only be adjusted while the grinder is running.



2. Fill the bean container with fresh whole coffee beans. Close the container with the lid. Do not overfill the container with beans to make sure that the lid can be completely closed.


**Tip:** If you fill the container with a little less coffee beans, the coffee beans remaining in the original packaging stay fresh for longer.

3. Place a filter insert of your choice in the portafilter (do not use the filter insert for pods).



4. Push the portafilter with the filter insert into the bracket underneath the grinder.



5. Press the grinding button . Press the grinding button once to grind the amount of coffee required for one cup. Press the grinding button twice to grind the amount of coffee required for two cups. **ATTENTION:** For two cups, the grinding button has to be pressed twice within a timeframe of 1,5 seconds! During the grinding process, the function light of the grinding button flashes rapidly.

**NOTE:** If you want to stop the grinding before the pre-set time has elapsed, press the grinding button again.

#### ■ PROGRAMMING THE AMOUNT OF GROUND COFFEE

Just like the grind size, the amount of ground coffee is crucial to the coffee taste and the crema. Here, too, you can change and individually adjust the factory settings.

**For 1 cup:** Press and hold the grinding button until the amount of ground coffee in the filter insert suits you perfectly. This new time setting is then saved and the next time you briefly press the button, the new amount of ground coffee is ejected.

**For 2 cups:** Press the grinding button twice and on the second press of the button, hold it until the amount of ground coffee in the filter insert suits you perfectly. This new time setting is then saved and the next time you briefly press the button twice, the new amount of ground coffee is ejected.



**NOTE:** Depending on the grind size, a different amount of ground coffee is ejected. Therefore, every time you adjust the grind size, the amount of ground coffee has to be reprogrammed manually as well if you want to deviate from the standard setting.

6. Pull the portafilter out of the bracket and gently knock the portafilter against the worktop to evenly spread the ground coffee around the filter insert. Use the tamper to tamp the ground coffee into the filter insert. Make sure that the ground coffee does not exceed the edge of the portafilter, otherwise the portafilter cannot be screwed into the brewing group.
7. Remove any excess coffee powder on the edge of the portafilter to make sure it can be properly inserted into the brewing head.


**CAUTION:** If the edge of the portafilter is not clean, the portafilter cannot be screwed tightly into the brewing head and water might run out past the portafilter.

**CAUTION:** When using compact 44 mm pods, simply place them in the centre of the corresponding filter insert (R). In that case, tamping is not necessary.

#### 4. INSERTING THE PORTAFILTER



- Make sure that the steam / hot water wand is pushed all the way back.
- Now, press the  button **without the portafilter inserted** to remove coffee residues from the brewing head. You can press the button again after a few seconds to stop the flow of the water.
- Insert the portafilter with the filter insert and the ground coffee resp. the pod into the brewing head: At the start, the handle is positioned on the left side, underneath the  symbol on the brewing head.





- Press the portafilter up and against the brewing head and turn the handle all the way to the right, so that the handle is at a 90° angle to the machine, positioned underneath the  symbol on the brewing head.

**CAUTION:** You should be able to turn the portafilter all the way to the right without much effort. Should this not be the case, you have to remove the portafilter again and reduce the amount of coffee powder to allow the portafilter to be easily screwed in. As the portafilter is under high pressure while the coffee is being brewed, it might come loose if it is not screwed in all the way. Disregard means a high risk of burning.

#### 5. MAKING ESPRESSO

- Place one or two empty cups (ideally pre-heated on the cup shelf or with a previous rinse cycle) on the drip grid, underneath the spouts of the portafilter.
- When the lights of the four function buttons light up constantly, press the  or  button. The espresso extraction starts, the function light of the button that was pressed lights up.

**NOTE:** Check if the needle of the pressure gauge first is positioned in the PRE INFUSION range and then rises to the OPTIMAL range while the espresso is extracted. Please read the chapter “pressure gauge - manometer” on page 141/142.



- If you want to stop the coffee extraction before the machine stops it automatically, press the corresponding button ( or ).

##### ■ PROGRAMMING THE AMOUNT OF ESPRESSO

You can not only program the grind size and the amount of ground coffee but also the duration of the coffee extraction, meaning the amount of espresso in your cup. Obviously, this also affects the strength and the crema of your espresso.

You have to adjust the amount of coffee while the espresso is running into the cup.

##### How to program the amount of coffee:

Press and hold the  or  buttons until the desired amount has been issued instead of just pressing the buttons briefly. Then, let go of the button, the new amount of coffee has been saved.


#### CAUTION:

**Never leave the espresso machine unattended while brewing espresso!**

Never touch the hot surfaces of the espresso machine. You could scald yourself! Especially the portafilter, the brewing head, the filter insert and the steam/hot water wand are very hot during and after use!

Never remove the portafilter while coffee is being dispensed!

After coffee extraction, wait for at least 10 seconds before screwing the portafilter out of the brewing head. To do that, slowly turn the portafilter to the left to prevent splashes of hot water or coffee.

Briefly let water run through the brewing head – without the portafilter inserted – to clean the inside of the machine and prevent limestone deposits. To do that, press the  button and let the water run for a few seconds, then press the button again to stop the running water.

## ■ SPECIAL NOTES ON THE USE OF PODS

If you want to use pods for making your espresso, place them in the centre of the filter insert for pods (R). Make sure that all of the pod paper is in the filter insert and that no paper protrudes over the edge of the filter insert. Please follow the instructions on the pods packaging. Turn the filter insert into the brewing head as described above.

**CAUTION:** If the pod is not placed in the centre of the filter insert, the portafilter cannot be completely screwed into the brewing head and a few drops of hot water may drip from the portafilter.

If you unscrew the portafilter from the brewing head after the coffee has been extracted, the pod may stick to the brewing head. To remove it from there, tilt the portafilter slightly and tap the pod to release it so that it falls into the portafilter.

## 6. REMOVING THE FILTER INSERT FROM THE PORTAFILTER

- When the portafilter with the filter insert has cooled down slightly, you can remove the filter insert using a teaspoon handle. Slide the handle underneath the filter edge and lever the filter insert out of the portafilter.



## 7. PREPARE MORE ESPRESSI

Your Solis Grind & Infuse Compact espresso machine is equipped with an electronic system that allows you to brew several espressi in a row, always ensuring the perfect brewing temperature. If you press the corresponding button (☑ or ☑☑), the respective function light flashes until the appliance has cooled down again. As soon as the function light is constantly illuminated, the espresso is extracted.

### ■ ENERGY-SAVING FUNCTION: AUTOMATIC SHUTDOWN

Your Solis Grind & Infuse Compact espresso machine is equipped with an automatic shutdown to save energy. This switches the machine off automatically if it is not used for approx. 30 minutes. If you want to put the appliance back into operation, press the On/Off button and wait until all four function lights of the buttons (Ⓢ and ☑, ☑☑, Ⓢ) light up constantly again.

## ■ WATER TANK RUNS EMPTY DURING USE

- Always check the water level in the water tank and fill the water tank daily. When the tank runs empty, your appliance vibrates and the operating noise becomes noticeably louder. The four function lights of the buttons (Ⓢ and ☑, ☑☑, Ⓢ) flash.
- In this case, switch off the appliance with the On/Off button and disconnect the power plug. Remove the portafilter from the brewing group. Fill the tank with fresh, cold tap water up to the MAX marking and reconnect the power plug. Switch the appliance on again with the On/Off button. Check that the steam / hot water control is in the central position Ⓢ! Wait until the function lights of the four buttons (Ⓢ and ☑, ☑☑, Ⓢ) light up constantly again and the appliance has reached its operating temperature.
- Place the milk jug under the steam/hot water wand.
- Turn the steam/hot water control to the right, to the hot water function 🔥.



- The steam/hot water function light illuminates constantly. Leave the hot water function switched on until the circuit has filled up with water and the hot water runs normally out of the steam/hot water wand.
- Then, turn the steam/hot water control back to the central position Ⓢ. If the four function lights (Ⓢ and ☑, ☑☑, Ⓢ) are still flashing, please repeat this process.
- The appliance can be put back to normal use.

## ▲ STEAMING MILK FOR CAPPUCCINO / CAFFÈ LATTE

The steam / hot water wand with the steaming nozzle of your Solis Grind & Infuse Compact espresso machine turns fresh, cold milk into creamy, warm frothed milk. Use it to create delicious cappuccino or latte.

Please proceed as follows:

- In a larger cup, make an espresso.
- Wait 10 seconds and turn the portafilter out of the brewing head.

**ATTENTION:** The portafilter must always be removed before the steam or hot water function is switched on!

It is completely normal for some steam to escape from the brewing head.

Only touch the steam/hot water wand by the rubber loop!

- To flush any residual water out of the steam wand, place a tall container underneath the steam/hot water wand.
- When all four function lights of the buttons (☉ and ☐, ☐☐, ☐☐, ☐☐) are constantly illuminated, turn the steam/hot water control to the left to the steam function ☐. The steam/hot water function light ☐☐ flashes to indicate that steam is being released. First, a small amount of hot water escapes, then a strong jet of steam follows. Stop the steam function by turning the steam/hot water control to the central position ☐. Pour away the water in the container.
- Pour fresh, cold milk from the refrigerator into the milk jug. Remember that the volume of cold milk will double when it is frothed.
- Lower the steam/hot water wand deep into the milk and slowly turn the steam/hot water control to the left to the steam function ☐. The corresponding function light flashes. Steam escapes, quickly frothing the milk. Move the milk jug up and down, gently turning it until a nice, creamy milk froth has formed.
- Turn the steam/hot water control back to the central position ☐ to stop the steam function.
- Take the milk jug away and gently tap it onto a work surface to allow any air bubbles to escape and gently shake the jug to even out the consistency.
- Wipe the steam/hot water wand clean with a damp cloth. Using the loop, swivel the wand over the drip tray and turn the steam/hot water control back to the steam function ☐. Let some steam escape into the drip tray to flush the residual milk out of the wand. Then turn the steam/hot water control back to the central position ☐.
- Pour the frothed milk directly onto the espresso.

**CAUTION:** Never touch the hot surfaces of the espresso machine especially the one of the steam / hot water wand during and after the steam function. You could scald yourself! Never point the steam / hot water wand towards persons, animals or steam and moisture sensitive furniture! The escaping steam is very hot and could cause scaldings!

## ▲ HEAT WATER OR BEVERAGES USING THE STEAM FUNCTION

You can also use the steam function and the steam/hot water wand to heat water or beverages (e. g. hot chocolate).

## ▲ HOT WATER FUNCTION

If you turn the steam / hot water control to the right to the hot water function ☐, hot water is discharged through the wand. Use it e.g. to make tea or refilling the water cycle with water after the water tank has run dry.

Please proceed as follows:

**CAUTION:** The portafilter always has to be removed before the steam or hot water function is switched on!

- Place a container or the milk jug underneath the steam / hot water wand.



- Turn the steam / hot water control to the right to the hot water function ☐. The steam / hot water function light ☐☐ constantly lights up white, indicating that hot water is being discharged. The hot water escapes through the steam / hot water wand.
- To stop the hot water function, return the steam / hot water control to the central position ☐. The corresponding function light goes out.

**CAUTION:** Never touch the hot surfaces, especially not the steam / hot water wand, while the hot water function is active. You could burn yourself!

## ■ TIPS FOR THE PERFECT ITALIAN ESPRESSO

The coffee beans, the grind size, the amount of ground coffee, the pressure at which the coffee powder was tamped into the filter insert as well as the extraction time are crucial factors for a perfect espresso. Furthermore, they determine whether it is stronger or less strong and which kind of crema develops. You can experiment with these factors to create the espresso that perfectly suits your taste.

If you choose a finer grind size, you have to fill a larger amount of coffee into the filter insert. However, you have to tamp the coffee less firmly. Otherwise, the water will not be able to flow through the ground coffee even when the pressure is high.




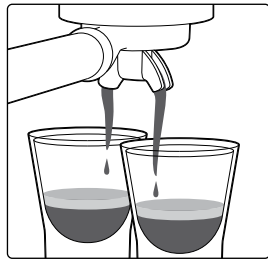
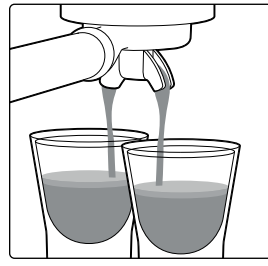
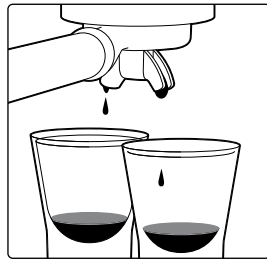
If you select a larger grind size, you should fill a smaller amount of coffee into the filter insert. If you do that, you have to tamp the coffee more firmly. Otherwise, the water runs through the ground coffee too quickly.

The ground coffee always has to be tamped.

Always store the coffee beans in an airtight, closed container, protected from moisture and in cool surroundings. A vacuum pack would be perfectly suited. Buy coffee beans in small packaging units to reduce storage time and do not keep more than a weeks' worth of beans.

	Grind size	Dosage	Tamping	Cycle time
Strong espresso, bitter, small amount	Too fine	Too much ground coffee	Too firm	More than 20 seconds (☞ <sup>P</sup> ) More than 30 seconds (☞ <sup>P</sup> ☞ <sup>P</sup> )
Optimally balanced espresso	Optimal	8–10 g (1 cup) 15–18 g (2 cups)	Optimal	13–18 seconds (☞ <sup>P</sup> ) 20–30 seconds (☞ <sup>P</sup> ☞ <sup>P</sup> )
Watery espresso	Too coarse	Too little ground coffee	Too light	Less than 10 seconds (☞ <sup>P</sup> ) Less than 20 seconds (☞ <sup>P</sup> ☞ <sup>P</sup> )

Remember: The pressure gauge needle should always be within the OPTIMAL range during extraction. See also the information on pages 141/142 and 159.

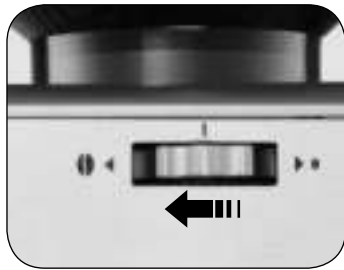
		
Optimal pressure	Pressure too low	Pressure too high
Espresso is dispensed after 4–7 seconds The espresso flows out slowly, the temperature is high The crema is brown and dense The espresso is dark brown	Espresso is dispensed after 1–3 seconds The espresso flows out quickly and is watery The crema is light and thin The espresso is light brown, it tastes bitter and not intense	Espresso is dispensed after 7–8 seconds The espresso flows out slowly and not all the way to the end The crema is dark or entirely missing The espresso is dark brown, it tastes bitter and burnt
		
After the espresso is extracted, remove the portafilter and let water run through the brewing head to clean the internal water circuit and preventing quick calcification.	Select a finer grind size or increase the amount of ground coffee resp. tamp the ground coffee into the filter insert more firmly.	Select a larger grind size or reduce the amount of ground coffee resp. tamp the ground coffee into the filter insert less firmly.

## ■ IF THE GRINDER IS BLOCKED

Should the grinder be blocked, this might be caused by contaminated coffee beans (e.g. little stones).

Please proceed as follows:

- Switch the appliance off with the On/Off button and disconnect the power plug to resolve the blockade.
- Remove the ground coffee left in the portafilter.
- Turn the grind size rotary wheel to the left (☉ ◀), to select the largest grind size: 9, 10 or 11. Remove all coffee beans out from the bean container. Coffee beans that might be stuck in the bean container can be removed with a vacuum cleaner.



- The contaminations that have caused the blocking fall out of the grinding cones.
- Reconnect the appliance to the power mains and switch it on with the On/Off button.
- Place a container underneath the grinder resp. the bracket.
- Briefly press the grinding button (☉) once.
- If the motor of the grinder can turn freely, ground coffee falls into the container. Throw this ground coffee away.
- Press the grinder button again and turn the rotary wheel back to the previous grind size setting. If the ground coffee is too coarse, you might need to throw that ground coffee away as well.
- Now, make espresso like you normally do.

**CAUTION:** If the grinder is still blocked and can not be made to run, press the On/Off button again and switch the appliance off.

Repeatedly, turn the grind size rotary wheel left and right. Try again to activate the grinder. Should the grinder still be blocked after multiple attempts, please contact Solis or a service centre authorised by Solis.

## ▲ CLEANING AND MAINTENANCE

**CAUTION:** Unless explicitly stated otherwise, the appliance has to be switched off and allowed to cool down with the power plug disconnected before every cleaning cycle.

Do not use abrasive or aggressive cleaning agents, rough sponges or cloths as they might scratch the surface.

**ATTENTION:** Never immerse the espresso machine casing, the grinder, the power cord or the power plug in water or other liquids or allow the parts to come into contact with them!

**NOTE:** The espresso machine parts and accessories are not dishwasher safe.

### ■ CLEANING THE FILTER INSERTS AND THE PORTAFILTER

- It is recommended that the portafilter, with an empty filter insert inside, is regularly screwed into the brewing head and rinsed with hot water. Press the ☉<sup>P</sup> or ☉<sup>P</sup>☉<sup>P</sup> button to flush hot water through the portafilter to remove potential coffee residues and contaminations.

**CAUTION:** Be careful when removing the portafilter afterwards, as the potentially remaining pressure might cause hot water splashes.

- Use the small needle of the cleaning tool to clean the hole of the double wall filters. The pin is not intended for the single wall filters. Carefully push the needle straight into the hole to avoid breaking it.
- Place the dirty portafilter and the filter inserts in a container with mild detergent and hot water up to the portafilter handle.  
After that, thoroughly clean and dry everything.


**CAUTION:** The portafilter and the filter inserts must not be cleaned in the dishwasher!

### THOROUGH CLEANING WITH THE SOLITABS CLEANING TABLETS EVERY 3 MONTHS

You should thoroughly clean the filter inserts and the portafilter approximately every third month with the SOLITABS cleaning tablets (art. no. 993.02) to remove coffee grease and other contaminations.

Please proceed as follows:

- Connect the power plug and switch the appliance on with the On/Off button. Wait for all four function lights to light up constantly.
- Place the filter insert (double wall, 1 cup) in the portafilter and put a SOLITABS cleaning tablet as well as the white coin into the empty filter insert.
- Screw the portafilter into the brewing head.
- Push the ☉<sup>P</sup>☉<sup>P</sup> button to let hot water run out of the portafilter.
- Push the ☉<sup>P</sup>☉<sup>P</sup> button again if water runs out of the portafilter to stop the water flow.

- Let the tablet dissolve and act for at least 15 minutes.
- Press the  button again and wait for one minute. Repeat this process five times.
- After that, screw out the portafilter. Remove the filter insert and the white coin and rinse the portafilter and the filter insert thoroughly under running water. Dry both parts.
- Switch the appliance off with the On/Off button, disconnect the power plug and clean the brewing head with a soft, moist towel or sponge to remove all cleaning tablet residues.



- Proceed in the same way for all filter inserts that you have used.

#### ■ **CLEANING THE BREWING HEAD AND THE BREWING GROUP**

- Coffee grease and other contaminations can also collect on the brewing head and the brewing group. Remove them with a toothpick or a soft, moist sponge or towel when the appliance is disconnected and switched off, or let hot water run through while the appliance is switched on and the portafilter is not screwed in.

#### ■ **CLEANING THE ACCESSORIES**

- Clean the milk jug after every use in hot dish water.
- Regularly clean the lid of the bean container with warm dish water and subsequently rinse it with clear water. Then, dry it carefully and place it back on the bean container.

#### ■ **CLEANING THE STEAMING NOZZLE OF THE STEAM / HOT WATER WAND**

**CAUTION:** The appliance has to be switched off, unplugged and cooled down before the steam / hot water wand with the steaming nozzle is cleaned!

- Unscrew the steaming nozzle from the steam/hot water wand. Rinse the steaming nozzle carefully in warm water and then re-rinse it with clear water.
- Should the nozzle be blocked, insert the big needle of the cleaning tool into the opening of the nozzle. If the nozzle still is clogged, first place the nozzle in a glass of hot water, then use the needle again to remove the blockage.

- Screw the nozzle back onto the steam/hot water wand.
- After each cleaning cycle and before starting to use the appliance again, you should activate the steam function for a couple of seconds to clean the nozzle of any residues.

#### ■ **CLEANING THE CHASSIS, THE CUP SHELF, THE BEAN CONTAINER AND THE WATER TANK**

- Clean the chassis, the cup shelf, the empty bean container and the water tank with a soft, slightly moist towel and dry all parts with a dry towel.

#### ■ **CLEANING THE DRIP TRAY WITH DRIP GRID**

- Remove, empty and clean the drip tray with the drip grid at regular intervals but every time it is full and the red float gauge is visible between the drip grid.



- Remove the drip grid and pull the drip tray out to the front. Hand wash the drip tray and the drip grid with mild detergent and warm water. Do not use any aggressive cleaning agents or scouring sponges. Rinse the tray and the grid with clear water and carefully dry both parts.

#### **CAUTION:**

Drip tray and drip grid are not dishwasher safe.

- Reinstall the drip tray and place the grid back on the drip tray.


**Tip:** The black cover behind the grid can be removed for cleaning.



#### ■ **CLEANING THE GRINDER**

- We recommend regularly cleaning the grinder with GRINDZ™ (art. no. 993.08) to clean it from coffee grease and oil. This is to preserve the quality of the ground coffee.







## ▲ DESCALING







If your appliance requires a descaling cycle, the warning light  lights up.

**ATTENTION:** In the event of an alarm, you should descale your machine immediately in order to prevent the functionality from being reduced or the coffee quality from degrading. Repairs to the espresso machine relative to limescale problems are not covered by the warranty if the descaling procedure described below is not performed regularly.

Solis recommends descaling your Solis Grind & Infuse Compact espresso machine with a mixture of SOLIPOL® special and water. Please use only SOLIPOL® special (art. no. 703.02) for descaling the machine. Damages caused by the use of improper descaling agent are not covered by warranty.

**When the descaling alarm is displayed, please proceed as follows:**

1. Switch the appliance off with the On/Off button and disconnect the power plug. Turn the portafilter out of the brewing head.
2. Remove the water tank from the appliance and empty it out. **Remove the Solis water filter from the tank.** Fill the water tank with 1.25 litres of water and 1.25 litres of SOLIPOL® special so that the tank is filled with 2.5 litres of descaling solution. Place the water tank back on the rear of the appliance. Empty the drip tray and reinsert drip tray and grid.
3. Place a large 2,5 litres container (e.g. a bowl or a baking mould etc.) on the drip grid underneath the brewing head. The steam / hot water wand has to be directed into the container.
4. Insert the plug. While the machine is switched off, simultaneously press and hold both espresso buttons ( and ) and then **immediately** press and hold the On/Off switch for 3 seconds. The descaling program starts and the descaling solution in the tank runs through the brewing head and through the steam / hot water wand. During the descaling process, the function lights of the two espresso buttons ( and ) are flashing as well as the descaling warning light. Limestone residues are removed from the water circuit.
5. After multiple cycles and pauses, the descaling program is completed. The two function lights of the espresso buttons ( and ) go out. **Tip:** The container can be emptied out during the pauses (in case it does not hold 2,5 litres).
6. Take the water tank off and pour away the descaling solution if there is any left. Rinse the water tank multiple times under running water. Refill the clean water tank with fresh, cold tap water.

7. Now, the machine has to be rinsed to remove the descaling agent residues. Empty the container and the drip tray. Reinstall the drip tray and the grid. Place the container back underneath the brewing head resp. the steam / hot water wand.
8. Press and hold both espresso buttons ( and ) simultaneously for approx. 3 seconds until they start flashing, then release them. The rinsing process starts and the water runs through the brewing head and the steam / hot water wand. During the rinsing process, the buttons ( and ) as well as the descaling warning light are flashing. After multiple cycles and pauses, the rinsing process is completed and the appliance switches off.
9. Take the water tank off, empty it out, rinse it with clear water and reinstall the water filter. Then, refill the water tank with fresh water and place it back on the appliance. Empty the drip tray and clean it.
10. If you switch the appliance back on with the On/Off button, the descaling warning light  has gone out. If the descaling warning light  is still glowing, please repeat the descaling process.

**NOTE:** Please wipe potential splashes of descaling solution on the appliance casing away immediately, as the agent might damage the surface.

**NOTE:** If the descaling procedure is not completed correctly (e.g. no electricity), we recommend to complete the procedure and rinse properly the appliance.

**WARNING:** Never submerge the power cord, the power plug, the grinder or the appliance in water or any other liquid. During descaling, never remove the water tank or allow it to empty completely.


### ■ STORING THE SOLIS GRIND & INFUSE COMPACT ESPRESSO MACHINE

Store the cooled down, cleaned and dry machine in an upright position, ideally in the original packaging. Do not place any items on the appliance.

## ▲ TROUBLESHOOTING

**CAUTION:** Should there be any problems or impairments to the functionality of the appliance, immediately switch the appliance off and disconnect the power plug.

Problem	Possible cause	Solution
<b>The machine does not dispense any hot water.</b>	Air has intruded into the water circuit and causes the pump to run idly.  The steaming nozzle opening is clogged.	Make sure that the water tank is correctly installed and that the water level does not stand underneath the MIN marking. Repeat the steps described in "Before first use" / "C. Rinsing the machine" resp. "Water tank runs empty during use" (p. 155).  Remove potential residues on the opening with the large needle of the cleaning tool.
<b>The machine does not dispense steam.</b>	There is only little water in the tank so that the pump can not suck in any water.  The steaming nozzle opening is clogged.	Check the water level in the water tank. If necessary, fill the tank up to the MAX marking.  Remove potential residues on the opening with the large needle of the cleaning tool.
<b>Steam escapes from the edges of the portafilter.</b>	Espresso is being dispensed while the steam function is activated.	Stop the espresso extraction by pressing the activated espresso button again. Turn the steam / hot water control to the position in the centre ☺ to deactivate the steam function. Wait for all four function lights to light up constantly and start another espresso extraction.
<b>Coffee runs out from the edges of the portafilter.</b>	Too much ground coffee in the filter insert, preventing the portafilter from being fully turned into the brewing head.	Carefully and slowly turn the portafilter out of the brewing head. Please note that the pressure could cause hot splashes. Clean the brewing head with a soft, moist sponge or towel. Reduce the amount of ground coffee and restart the espresso extraction. Please refer to the tips given on p. 158/159.

Problem	Possible cause	Solution
<b>Coffee runs out from the edges of the portafilter.</b>	Ground coffee is stuck to the brewing head.  The holes in the filter insert are clogged.	Clean the brewing head with a soft, moist sponge or towel.  Carefully and slowly turn the portafilter out of the brewing head. Please note that the pressure could cause hot splashes. Clean the holes in the filter insert with a brush or the cleaning tool. Clean the filter inserts as described in the section "Cleaning" (p. 161).
<b>The espresso is watery and cold.</b>	The grind size is too coarse.  If this is the first espresso you are making, the filter insert might still be cold.	Choose a lower grind size to get more finely ground coffee. This will yield a stronger and hotter espresso.  Rinse the portafilter with the filter insert with hot water as described.
<b>The grinder is blocked or loud.</b>	There are impurities among the coffee beans.	Press the grind button  to interrupt the grinding process. Proceed as described in the section "If the grinder is blocked" (p. 160).
<b>The appliance is switched on and the function light of the On/Off button flashes rapidly.</b>	The steam / hot water control is not set to position in the centre ☺.	Turn the steam / hot water control to the position in the centre ☺. The appliance goes back to normal operation mode.
<b>Too large amount of espresso was dispensed.</b>	The extraction amount for 1 or 2 cups was not correctly set.	Reduce the extraction amount by making a new setting. Please proceed as described in the section "Programming the amount of espresso" (p. 153).
<b>Too large amount of ground coffee in the filter insert.</b>	The amount of ground coffee for 1 or 2 cups was not correctly set.	Reduce the amount of ground coffee by making a new setting. Please proceed as described in the section "Programming the amount of ground coffee" (p. 151).
<b>The machine makes loud noises while the steam function is active.</b>	The loud noises originate from the water pump which works at high pressure when steam is dispensed.	Completely normal operation.

Problem	Possible cause	Solution
<b>Espresso is not dispensed and flows out too slowly.</b>	The holes in the sieve of the brewing head are clogged.	Take the portafilter out of the brewing head and let hot water run through it (press the ☐P or ☐P☐P button). Should the water run through the sieve irregularly, descale the appliance as described in the section "Descaling" on page 164.
	The openings of the filter inserts are clogged.	Carefully and slowly turn the portafilter out of the brewing head. Please note that the pressure could cause hot splashes. Clean the holes in the filter insert with a brush or the cleaning tool. Clean the filter inserts as described in the section "Cleaning" (p. 161).
	The grind size is too fine.	Set the appliance to a coarser grind size (higher number).
	The ground coffee was tamped too strongly.	Use less pressure when tamping the ground coffee.
	The dispensed amount of espresso is too small.	Manually adjust a larger amount of espresso. Please proceed as described in the section "Programming the amount of espresso" (p. 153).
	The water tank is not installed correctly.	Correctly install the water tank so that it lies firmly against the back side of the appliance.
	There is too little water in the tank so that the pump can not suck in any water. Empty water tank	Check the water level and, if required, fill the water tank with fresh cold tap water up to the MAX marking. Fill the water tank up to the MAX marking with fresh cold tap water.
<b>The machine makes unusual noises while making espresso.</b>	There is too little water in the tank so that the pump can not suck in any water.	Check the water level. If required, fill the water tank with fresh cold tap water up to the MAX marking.
<b>The machine does not dispense any hot water or steam.</b>	The steaming nozzle is clogged.	Remove potential residues from the opening of the steaming nozzle using the large needle of the cleaning tool.

Problem	Possible cause	Solution
<b>Milk is not properly steamed.</b>	Not enough steam.	Remove potential residues from the opening of the steaming nozzle using the large needle of the cleaning tool.
<b>The appliance stops the operation.</b>	The protection mechanism of the electric grind-motor was triggered.	Switch the appliance off, pull the power plug and let the appliance cool down for approx. 60 minutes.

Should none of the above stated reasons apply, please contact Solis or a service centre authorised by Solis.

## ▲ COFFEE AND SUPPLIES

The following accessories, coffee variants and consumables are available for your Solis Grind & Infuse Compact espresso machine:

Art. no. 700.86 SOLIS Water filter

Art. no. 703.02 SOLIPOL® special Descaling agent (1'000 ml)

Art. no. 993.08 SOLIS GRINDZ™ Grinder cleaner

Art. no. 993.02 SOLITABS Cleaning tablets (10 pcs.)

Art. no. 978.40 SOLIS Coffee grinder knock-out drawer

Art. no. 907.26 SOLIS Professional metal tamper

Art. no. 907.22 SOLIS Tamper mat

Art. no. 907.23 SOLIS Espresso cup riser

Art. no. 992.04 SOLIS Intense Espresso coffee beans (500 g)

Art. no. 992.60 SOLIS Smooth Crema coffee beans (500 g)

Art.-Nr. 992.12 SOLIS Intense Espresso 44 mm Pods (100 pcs. à 7 g)

Art. no. 992.13 SOLIS Smooth Crema 44 mm pods (100 pcs. à 7 g)

The accessories and consumables for your Solis Grind & Infuse Compact espresso machine are available from good specialist retailers or from Solis. You can find contact addresses at the end of this manual.

## ▲ TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model-No.	1313, Type 1018
Product description	Espresso machine
Voltage/Frequency	220–240V~ / 50–60 Hz
Output	1600 Watt
Measurements	approx. 28 × 30 × 39 cm (length × depth × height)
Weight	approx. 7,6 kg

Technical changes reserved.

## ▲ DISPOSAL



EU 2012/19/EU

Information for correct disposal of the product in accordance with the European Directive EU 2012/19/EU.

At the end of its working life this equipment must not be disposed of as an household waste. It must be taken to special local community waste collection centres or to a dealer providing this service. Disposing of electrical and electronic equipment separately avoids possible negative effects on the environment and human health deriving from an inappropriate disposal and enables its components to be recovered and recycled to obtain significant savings in energy and resources. In order to underline the duty to dispose of this equipment separately, the product is marked with a crossed-out dustbin.

Solis of Switzerland Ltd reserves the right to carry out technical and visual changes and modifications to improve the product at any time.

## SOLIS HELPLINE

This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give you all the advice and practical support you require. The contact addresses can be found at the end of this manual.


Keep the original packaging in a safe place so that you may use it in the event that transportation or shipping of the product becomes necessary.

## ▲ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees voor u uw Solis Grind & Infuse Compact espressomachine in gebruik neemt aandachtig deze gebruiksaanwijzing om het apparaat te leren kennen en veilig te bedienen. Wij raden u aan om deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig te bewaren en te overhandigen aan een eventuele nieuwe eigenaar van het apparaat.

Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten voor uw eigen veiligheid de volgende veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen:

1. Om elektrische schokken te voorkomen, mogen noch het apparaat, noch het netsnoer en de stekker in contact komen met water of andere vloeistoffen. Er kan water in de behuizing binnendringen, waardoor het apparaat beschadigd kan raken. **Risico op een elektrische schok!** Als het apparaat, het netsnoer of de stekker in contact komt met vloeistof, gebruikt u droge rubberen handschoenen om de stekker onmiddellijk uit het stopcontact te halen. Gebruik het apparaat pas weer als u het door Solis of een door Solis erkend servicepunt heeft laten controleren op een goede en veilige werking.
2. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen of voeten bedienen of de stekker uit het stopcontact trekken of plaatsen.
3. Controleer voor ingebruikname of de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Wij raden aan het apparaat niet aan te sluiten op een meervoudig stopcontact.
4. Gebruik het apparaat alleen voor de bereiding van koffie en heet water, zoals beschreven in deze handleiding of voor het verwarmen van andere vloeistoffen met het stoompijpje. Bescherm het apparaat tegen vochtigheid en water, en gebruik het apparaat nooit buitenshuis.

5. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel hangen, zodat het niet omlaag kan worden getrokken. Zorg ervoor dat het snoer en stekker niet in contact kunnen komen met hete oppervlakken, zoals een kookplaat of een radiator of met het apparaat zelf.
6. Leg het netsnoer zodanig dat niemand erover kan struikelen. Houd het netsnoer uit de buurt van scherpe voorwerpen.
7. Wikkel het netsnoer altijd volledig af voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
8. Houd het apparaat uit de buurt van heet gas, hete kachels of andere warmte-afgevendende apparaten of warmtebronnen. Gebruik het apparaat nooit op een nat of heet oppervlak. Plaats het apparaat niet in de buurt van vocht, warmte en open vuur. Houd de espressomachine uit de buurt van bewegende onderdelen of apparaten.
9. Trek niet aan het snoer en draag het apparaat niet aan het snoer. U mag ook niets op de stroomkabel plaatsen. Trek nooit aan het snoer om het apparaat uit het stopcontact te halen, maar trek aan de stekker.
10. Til het apparaat altijd op aan de basis, nooit aan het waterreservoir of de lekbak!
11. We adviseren om met dit apparaat geen verlengsnoer te gebruiken. Zet het apparaat niet direct onder een stopcontact.
12. Controleer voor u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt of hem eruit haalt altijd of het apparaat is uitgeschakeld en de stoom-/heetwaterregelaar in de middelste stand  staat.
13. Het apparaat moet tijdens het gebruik op een vlak, stabiel, vocht- en hittebestendig en droog werkoppervlak staan, zoals een tafel of aanrecht. Het apparaat mag niet bij de rand staan.
14. Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik buitenshuis. Het apparaat mag niet met regen in contact komen. Niet gebruiken in voertuigen of op boten.

- NL
15. Houd minimaal 20 cm afstand tussen het apparaat en muren, gordijnen of andere materialen en voorwerpen en zorg ervoor dat de lucht vrij rond het apparaat kan circuleren.
  16. Dek het apparaat nooit af met doeken en dergelijke als het apparaat actief is. Plaats niets (behalve voor te verwarmen kopjes) op het apparaat.
  17. Schakel het apparaat uit met de aan-uitknop en haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt, u het onbeheerd achterlaat of als het moet worden gereinigd. Wij raden aan een aardlekschakelaar (FI-veiligheidschakelaar) te gebruiken om extra bescherming te bieden bij het gebruik van elektrische apparaten. Het is raadzaam om een veiligheidsschakelaar te gebruiken met een nominale reststroom van maximaal 30 mA. Neem voor deskundig advies contact op met uw elektricien.
  18. Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, het snoer, de stekker en de accessoires.
  19. Onjuist gebruik kan tot lichamelijk letsel leiden!
  20. Probeer nooit een apparaat te pakken dat in water of in een andere vloeistof is gevallen. Trek altijd eerst met droge rubberen handschoenen de kabelstekker uit het stopcontact voordat u het apparaat uit het water of een andere vloeistof haalt. Gebruik het apparaat pas weer als u het door Solis of een door Solis erkend servicepunt heeft laten controleren op een goede en veilige werking.
  21. Plaats het apparaat nooit zodanig dat het in het water kan vallen of in contact kan komen met water (bijv. in of naast een gootsteen).
  22. Dompel het apparaat of onderdelen van het apparaat (met uitzondering van het waterreservoir), netsnoer of stekker nooit onder in water en voorkom elk contact met water of andere vloeistoffen.

23. Zet het apparaat zo neer dat het niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld.
  24. Steek nooit scherpe of puntige voorwerpen en gereedschap in de openingen van het apparaat. Het apparaat kan beschadigd raken of er kan gevaar voor elektrocutie ontstaan!
  25. Schakel het apparaat altijd eerst uit met de aan-uitknop en haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderdelen verwijdert of terugplaatst. Dit geldt ook voor het verwijderen van het waterreservoir en bij het vullen van het waterreservoir zonder het uit het apparaat te verwijderen.
  26. Het apparaat niet schudden of verplaatsen terwijl het in gebruik is. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u het apparaat verplaatst.
  27. Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in deze handleiding. Gebruik alleen de meegeleverde of door Solis aanbevolen accessoires. Onjuiste accessoires of verkeerd gebruik kunnen het apparaat beschadigen of brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel veroorzaken.
  28. Gebruik het apparaat nooit met een externe timer of afstandsbediening.
  29. Zorg er altijd voor dat het apparaat goed is gemonteerd voor u de stroomadapter in een stopcontact steekt en het apparaat in gebruik neemt.
  30. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor **huishoudelijk** gebruik, niet voor commercieel gebruik.
  31. Verwijder verpakkingsmateriaal en eventuele stickers of labels (behalve het typeplaatje) voor de eerste ingebruikname van het apparaat.
  32. Controleer voor elk gebruik van uw espressomachine of het apparaat, het netsnoer en de stekker onbeschadigd zijn en er geen losse onderdelen zijn.
- NL

33. Om elektrische schokken te voorkomen mag u het apparaat niet gebruiken als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat andere storingen vertoont, gevallen is, anderszins beschadigd is of als er onderdelen loszitten. **Om gevaar te voorkomen**, mag u het apparaat nooit zelf repareren of onderhouden, behalve voor reiniging en ontkalking. Lever het apparaat in bij Solis of een door Solis erkend servicepunt om het te laten controleren, repareren of mechanisch en elektrisch te laten herstellen.

**NL** 34. Personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of onwetende en onervaren mensen en kinderen mogen het apparaat niet gebruiken, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en hun exacte instructies geeft over het correcte gebruik van dit apparaat. Bovendien moeten ze precies hebben begrepen welke gevaren het apparaat kan opleveren en hoe het op een veilige manier kan worden gebruikt. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en de werkzaamheden onder toezicht worden uitgevoerd. Het apparaat mag in geen geval door kinderen jonger dan 8 jaar worden gebruikt of gereinigd. Houd apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

35. Houd het apparaat en het snoer altijd buiten bereik van kinderen. Houd reinigingsgereedschap buiten het bereik van kinderen – verstikkings- en verwondingsgevaar!

36. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om te zorgen dat ze niet met de espressomachine spelen.

37. Trek na elk gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Pas dan is het apparaat helemaal uitgeschakeld.

38. Gebruik alleen koud, schoon leidingwater voor het waterreservoir, nooit andere vloeistoffen. Giet nooit koolzuurhoudend water in het waterreservoir! Vul het waterreservoir slechts tot aan de MAX-markering en nooit met warm of heet water.

39. Gebruik de espressomachine nooit met leeg waterreservoir. Hierdoor kan de pomp oververhitten!

40. Controleer altijd of de filterhouder correct in de brouwkop zit voordat u koffie gaat zetten.

41. Raak tijdens het gebruik of kort daarna nooit de hete onderdelen van het apparaat aan, zoals het stoom-/heetwaterpijpje, de metalen delen van de filterhouder, de brouwkop of het filterelement. Raak alleen de thermogeïsoleerde handgrepen, toetsen en regelaars aan.

42. Als u nog een kop koffie wilt bereiden, moet u na het verwijderen van de filterhouder altijd minimaal 10 seconden wachten nadat de eerdere kop koffie klaar is. Om de filterhouder te verwijderen moet het apparaat in de bedrijfsmodus staan, d.w.z. alle functielampjes van de toetsen moeten constant wit branden. **LET OP:** De filterhouder, de brouwkop, het filterelement en het met heet water bedrenkte koffiedik is zeer heet!

43. Verwijder de filterhouder nooit als het apparaat een brouwproces uitvoert – het apparaat staat onder druk!

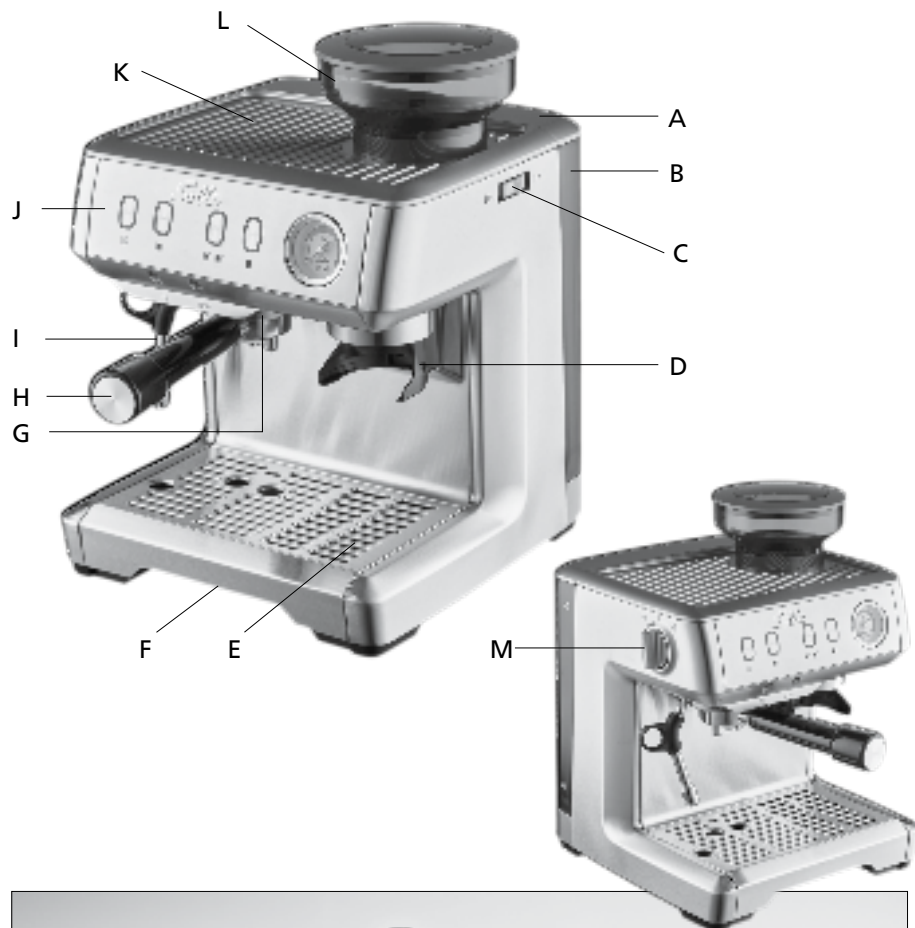
44. Wanneer tijdens de werking water bovenaan uit de filterhouder loopt, kan het filterelement verstopt zijn. Schakel in dit geval het apparaat uit, laat het afkoelen en draai pas daarna de filterhouder uit de machine. De resterende druk kan hete spatten veroorzaken. Reinig vervolgens het filterelement zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

45. Het waterreservoir mag nooit worden verwijderd terwijl het apparaat een functie uitvoert!

46. Richt het stoom-/heetwaterpijpje nooit op personen, dieren of op stoom- en dampgevoelige voorwerpen! De ontsnappende stoom of het water zijn erg heet en kunnen verbrandingen veroorzaken! Raak het stoom-/heetwaterpijpje alleen aan bij de thermogeïsoleerde greep.

47. Loop nooit weg van de espressomachine, terwijl het apparaat in werking is. Zeker niet als er kinderen in de buurt zijn.
48. **LET OP:** Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik! Laat het apparaat eerst volledig afkoelen voordat u delen van het apparaat verwijdt of aanbrengt of het apparaat verplaatst, vervoert of reinigt.
49. Er mogen alleen kopjes op het plateau voor kopjes van het apparaat worden gezet. Plaats geen andere voorwerpen op het apparaat!
50. Vul het filterelement in de filterhouder alleen met gemalen koffie, nooit met andere stoffen.
51. Gebruik het apparaat nooit met een lege bonenhouder. Vul de bonenhouder alleen met hele koffiebonen, nooit met gemalen koffie. Schakel de koffiemolen niet in zonder eerst het deksel op de bonenhouder te plaatsen. Houd vingers, handen, haar, kleding, sieraden en gereedschap uit de buurt van de bonenhouder tijdens het gebruik. Pas de maalgraad alleen aan bij lopend maalwerk!
52. Houd het apparaat en de accessoires altijd schoon. Raadpleeg hiervoor de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing.
53. Gebruik geen olie of smeermiddelen bij dit apparaat.
54. De omgevingstemperatuur mag tijdens het gebruik en bij opbergen niet lager zijn dan 0°C om de espressomachine niet te beschadigen.
55. De espressomachine mag tijdens het gebruik niet in een kast staan.

56. Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik en in vergelijkbaar situaties zoals:
- medewerkerskeukens van winkels, kantoren of andere werkomgevingen,
  - boerderijen,
  - door klanten in hotels, motels en andere vakantiewoningen/appartementen,
  - pensions
- en niet bestemd voor industrieel gebruik.



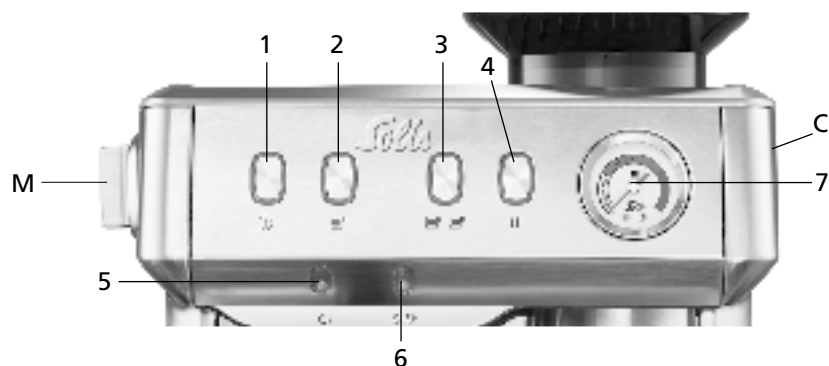
## ▲ APPARAATBESCHRIJVING

- A Deksel van het waterreservoir
- B Waterreservoir voor 2,5 liter, afneembaar, met MIN- en MAX-markering en houder voor waterfilter
- C Draaiwiel voor maalgraadinstelling
- D Filterhoudersteun, met daarboven het maalwerk met koffiepoederuitwerper
- E Lekrooster, verwijderbaar
- F Afneembare lekbak met interne rode vlotter om aan te geven dat de lekbak vol is
- G Brouwgroep met brouwkop
- H Filterhouder met dubbele uitloop
- I Zwenkbaar stoom-/heetwaterpijpje met thermogeïsoleerde greep en afschroefbare schuimkop
- J Bedieningspaneel met functietoetsen (zie extra beschrijving)
- K Plateau voor kopjes
- L Bonenhouder met deksel
- M Stoom-/heetwaterregelaar

## ■ ACCESSOIRES

- H Filterhouder met dubbele uitloop
- N Enkelwandig filterelement voor een kopje
- O Enkelwandig filterelement voor twee kopjes
- P Dubbelwandig filterelement voor een kopje
- Q Dubbelwandig filterelement voor twee kopjes
- R Filterelement voor compacte 44 mm pads
- S Tamper met doseerlepel
- T Reinigingsgereedschap
- U Solis waterfilter
- V Roestvrij stalen melkkannetje

## ▲ DE REGELAARS, FUNCTIETOETSEN, LAMPJES EN DRUKINDICATORS IN HET BEDIENINGSPANEEL








### M STOOM-/HEETWATERREGELAAR

- Als uitgangspositie voor het in- of uitschakelen moet de stoom-/heetwaterregelaar in de neutrale, middelste stand  staan. In deze stand kan ook espresso worden bereid.
- Wanneer u bij ingeschakeld apparaat de stoom-/heetwaterregelaar naar links naar de stand  draait, begint het stoom-/heetwaterlampje te knipperen en komt er stoom uit het stoom-/heetwaterpijpje om melk op te schuimen of dranken op te warmen. Zolang de regelaar is ingeschakeld, komt er stoom uit het pijpje. Gedetailleerde informatie vindt u op pagina 198–199.
- Wanneer u bij ingeschakeld apparaat de stoom-/heetwaterregelaar naar rechts naar de stand  draait, gaat het stoom-/heetwaterlampje op het bedieningspaneel constant branden en komt er heet water uit het stoom-/heetwaterpijpje. Zolang de regelaar is opengedraaid, stroomt er water uit het pijpje. Meer informatie hierover vindt u op pagina 199.



### 1 AAN-UITKNOP

- Met deze knop schakelt u de machine in of uit. Wanneer u het apparaat inschakelt, begint het functielampje van de aan-uitknop  te knipperen. Zodra de machine de bedrijfstemperatuur bereikt, gaan alle vier de functielampjes van de toetsen , , ,  constant branden. **Let op:** De machine voert tijdens het opwarmproces een automatisch spoelproces uit om de componenten te reinigen en voor te verwarmen. Er komt daarbij heet water uit de brouwkop. Houd tijdens dit proces geen voorwerpen, handen of andere lichaamsdelen onder de brouwkop of de geplaatste filterhouder.

### 2 TOETS 1 KOPJE KOFFIE ZETTEN

- Met deze toets kunt u 1 kopje koffie zetten (toets kort indrukken) of de hoeveelheid koffie voor een kopje programmeren (toets ingedrukt houden). Meer informatie hierover vindt u op pagina 195.

### 3 TOETS 2 KOPJES KOFFIE ZETTEN

- Met deze toets kunt u 2 kopjes koffie zetten (toets kort indrukken) of de hoeveelheid koffie voor twee kopjes programmeren (toets ingedrukt houden). Meer informatie hierover vindt u op pagina 195.



### 4 KNOP VOOR DE MAALFUNCTIE

- Met deze knop schakelt u de maalfunctie in. Wanneer u een keer op de toets drukt, wordt de koffie voor een kopje gemalen, wanneer u twee keer na elkaar op de toets drukt, wordt de koffie voor twee kopjes gemalen. Met deze toets kan de hoeveelheid koffie ook individueel worden geprogrammeerd. Meer informatie hierover vindt u op pagina 193.

### 5 WAARSCHUWINGSLAMPJE VOOR ONTKALKING

- Wanneer dit waarschuwingslampje oplicht, moet een ontkalkingscyclus worden uitgevoerd. Gedetailleerde informatie vindt u op pagina 206–207.

### 6 FUNCTIELAMPJE VAN DE STOOM-/HEETWATERFUNCTIE

- Dit functielampje knippert wanneer de stoom-/heetwaterregelaar in de stoomstand  staat.
- Dit functielampje brandt constant wanneer de stoom-/heetwaterregelaar in de heetwaterstand  staat.

### 7 DRUKINDICATOR (MANOMETER)

- De drukindicator geeft aan of de relatie van waterhoeveelheid, koffiepoeder en maalgraad goed is voor een optimale espresso.



#### 1e fase: Pre-Infusion (voorbrouwfase)

Bij aanvang van het brouwproces wordt het koffiepoeder bevochtigd. De machine werkt op lage druk. De drukwijzer moet in het bereik PRE INFUSION staan.

## 2e fase: Espresso-extractie (brouwfase)

In de 2e fase wordt de druk constant verhoogd. Wanneer de drukwijzer het bereik OPTIMAL bereikt, is de extractiedruk ideaal.

### De wijzer staat ook tijdens de extractiefase in het bereik PRE INFUSION:

Als de wijzer tijdens de extractie in het bereik PRE INFUSION staat, dan loopt het water met te weinig druk d.w.z. te snel door de filterhouder. De koffie wordt waterig en heeft te lichte of te weinig crème en smaakt mogelijk bitter. De redenen kunnen zijn: te grofgemalen koffiepoeder, te weinig koffiepoeder in de filterhouder, te zacht aangedrukt koffiepoeder of te lang bewaard koffiepoeder.

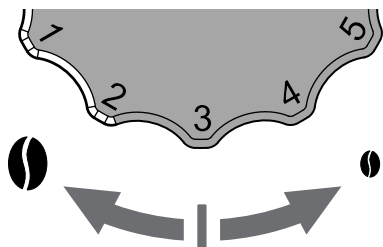
### De wijzer staat tijdens de extractiefase in het rode bereik:

Als de wijzer tijdens de extractie in het rode bereik staat, loopt het water met te veel druk d.w.z. te langzaam door de filterhouder. De koffie wordt bitter en heeft een gevlekte of onregelmatige crèmelaag. De redenen kunnen zijn: te fijngemalen koffiepoeder; te veel koffiepoeder in de filterhouder of te hard aangedrukt koffiepoeder.

## C DRAAIWIEL VOOR MAALGRAADINSTELLING

- Met het draaiwiel kunt u de maalgraad van de koffiebonen instellen van 1 tot 11. Hoe hoger het cijfer, hoe grover de maling. Op stand 1 is de maling het fijnst, op stand 11 het grofst. We raden u aan om met de instelling 3 te beginnen en vervolgens zelf te experimenteren welke maalgraad u het best bevalt. De maalgraad heeft een doorslaggevende invloed op de smaak en de crèmelaag van de espresso.

LET OP: de maalgraad mag uitsluitend bij werkend maalwerk worden veresteld.



- Draai het draaiwiel naar links voor een grovere maling (☉ ◀) en naar rechts voor een fijnere maling (▶ ☉).

**OPMERKING:** Na de nieuwe instelling van de maalgraad komt er niet meteen koffiepoeder in de nieuw ingestelde maalgraad aangezien er nog altijd resten van gemalen koffiepoeder in het uitloopkanaal zitten. Daarom moet u de maalfunctie meerdere keren activeren alvorens de maalgraad nogmaals te verstellen.

## ▲ VOOR DE INGEBRUIKNAME

### A. APPARAAT REINIGEN

- Haal het apparaat voorzichtig uit de verpakking en verwijder alle stickers, etiketten (behalve het typeplaatje) en verpakkingsmaterialen.
- Haal alle accessoires uit de verpakking en het apparaat.
- Haal het waterreservoir uit het apparaat.
- Reinig het waterreservoir, het deksel, de tamper met de doseerlepel, de filterelementen en filterhouder, het melkkannetje en het deksel van de bonenhouder met warm water en een beetje mild, vloeibaar afwasmiddel. Spoel ze daarna goed af met schoon water en afdrogen.
- Veeg ook de behuizing van de espressomachine, de binnen- en buitenkant van de bonenhouder en de lekbak met het lekrooster schoon met een zachte, vochtige doek en droog alles af.
- Controleer of de stoom-/heetwaterregelaar is dichtgedraaid naar de middelste stand (⏻-stand).



**LET OP:** De behuizing van de espressomachine, het maalwerk, het netsnoer en de stekker mogen nooit worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof of ermee in contact komen!

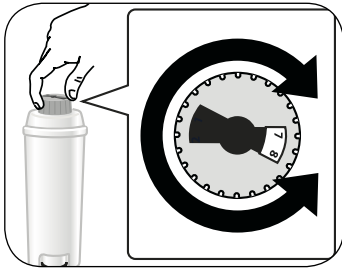
**OPMERKING:** De onderdelen van de espressomachine en de accessoires zijn niet geschikt voor de vaatwasser.

### B. SOLIS WATERFILTER INWATEREN EN IN HET RESERVOIR INSTALLEREN

Dankzij het Solis waterfilter vermindert de vorming van kalkaanslag in de espressomachine. Dit leidt tot een langere levensduur van het apparaat en optimale prestaties wat betreft de bereidingsdruk en brouwtemperatuur, evenals een fijnere geur van uw koffie.

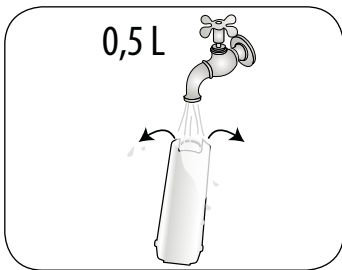
**LET OP:** Gebruik alleen Solis waterfilter (art.-nr. 700.86) en gebruik het apparaat nooit zonder waterfilter!

- Haal het waterfilter uit de verpakking.
- Stel de blauwe knop zo af dat de opening het aantal maanden aangeeft waarin het waterfilter de komende twee maanden wordt gebruikt. Zo weet u wanneer het waterfilter moet worden vervangen (bijv. in juli stelt u het maandnummer "7/8" in voor juli/augustus).

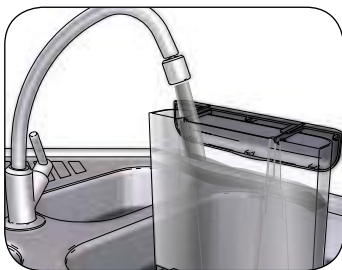


**OPMERKING:** Het waterfilter heeft bij normaal gebruik van de espressomachine een levensduur van 2 maanden. Als de machine slechts onregelmatig of helemaal niet wordt gebruikt en het waterfilter is geïnstalleerd, bedraagt de levensduur slechts 3 weken!

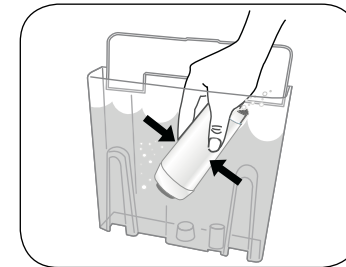
- Om het waterfilter gebruiksklaar te maken, laat u door de filteropening minstens een halve liter koud leidingwater lopen tot het water meer dan 1 minuut uit de zijopeningen komt.



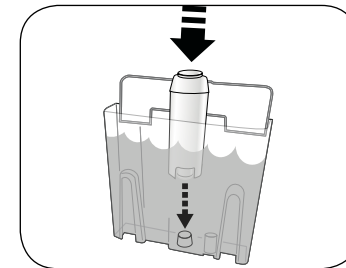
- Haal het gespoelde waterreservoir uit het apparaat, klap het deksel in de richting van de gewelfde reservoirzijde en vul het waterreservoir met koud leidingwater tot aan de MAX-markering.



- Dompel het waterfilter onder in de tank: het moet gedurende minstens 10 seconden volledig ondergedompeld worden in water en licht worden gekanteld zodat luchtbellen kunnen ontsnappen. Druk het waterfilter een beetje in om de resterende lucht te laten ontsnappen.



- Plaats het waterfilter nu in de houder op de bodem van de watertank, waarbij de blauwe datum naar boven wijst. Druk het waterfilter omlaag zodat het goed geplaatst wordt.



- Sluit het reservoirdeksel en plaats het waterreservoir met beide handen zo terug in de achterzijde van het apparaat dat het langs beide geleidingen omlaag glijdt tot tegen de achterzijde van het apparaat.






## C. DE MACHINE SPOELEN


- Om de binnenkant van het apparaat te reinigen moet u voor de eerste ingebruikname het waterreservoir een keer volledig met water vullen en door de machine laten lopen. Ga als volgt te werk:

1. Na het installeren van het Solis waterfilter in het waterreservoir zet u het volle waterreservoir in het apparaat.

**Tip:** U kunt voor navolgende vullingen ook het waterreservoir in het apparaat laten en langs boven vullen met water. Denk eraan dat hiervoor de stekker van het apparaat uit het stopcontact moet worden gehaald. Let erop dat u het water alleen in het waterreservoir giet. Gemorst water moet onmiddellijk met een doek worden opgenomen.

2. Steek de stekker in een geschikt stopcontact. De stoom-/heetwaterregelaar moet in de middelste stand  staan.
3. Draai de filterhouder zonder filterelement in de brouwkop. De handgreep van de filterhouder staat eerst links onder het symbool  en wordt vervolgens tot tegen de aanslag naar rechts gedraaid en moet onder het symbool  staan.
4. Druk op de aan-uitknop . Het functielampje van de knop begint te knipperen. Zodra de bedrijfstemperatuur is bereikt, gaan alle vier de toetsen ( en , , , ) constant branden.


**OPMERKING:** Tijdens de opwarmfase wordt ong. 60 ml heet water door de filterhouder of brouwkop uitgestoten! Let erop dat u tijdens dit proces geen handen, andere lichaamsdelen of hitte- of watergevoelige voorwerpen onder de brouwkop houdt. Dit spoelproces wordt alleen gestart wanneer het apparaat volledig is afgekoeld. Bij een lichtverwarmd apparaat wordt het spoelproces automatisch overgeslagen.

**OPMERKING:** Controleer altijd of de stoom-/heetwaterregelaar in de middelste stand  staat, anders zal het apparaat niet opwarmen. In dit geval zal het functielampje van de aan-uitknop snel knipperen.

**Opmerking:** Wanneer het hydraulische circuit van het apparaat leegloopt, gaan alle vier de toetsen gelijktijdig knipperen. Om het apparaat opnieuw gebruiksklaar te maken, leest u het hoofdstuk "Waterreservoir loopt tijdens de werking leeg" op pag. 197.

5. Zet het meegeleverde melkkannetje onder de filterhouder op het lekrooster.










6. Druk op de toets . Wacht tot het water door de filterhouder stroomt en tot de waterstroom stopt.



7. Zet nu het lege melkkannetje onder het stoom-/heetwaterpijpje.



8. Draai de stoom-/heetwaterregelaar naar rechts in de heetwaterfunctie .
9. Wacht tot er heet water door het stoom-/heetwaterpijpje loopt. Stop vervolgens de heetwaterfunctie door de stoom-/heetwaterregelaar opnieuw in de middelste stand  te zetten.
10. Herhaal stappen 5 tot 9 tot het waterreservoir leeg is. Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

**OPMERKING:** Spoel zoals beschreven de machine wanneer uw apparaat enkele dagen niet is gebruikt. Wanneer er geen water meer in het waterreservoir zit, hoort u een trilling en luid pomp geluid. Alle vier de functielampjes van de toetsen ( en , , , ) knipperen gelijktijdig. Om het apparaat opnieuw gebruiksklaar te maken, leest u het hoofdstuk "Waterreservoir loopt tijdens de werking leeg" op pagina 197.

## ▲ INGEBRIJKNAME: ESPRESSO BEREIDEN

**OPMERKING:** Controleer voor elk gebruik het waterniveau in het waterreservoir. Vervang het water dagelijks. Let op de MIN- en MAX-markeringen op het waterreservoir. Gebruik geen gedestilleerd of koolzuurhoudend water, mineraalwater of andere vloeistoffen.

### 1. KIES HET JUISTE FILTERELEMENT

#### Enkelwandige filterelementen

De enkelwandige filterelementen zijn ideaal voor vers gemalen koffiepoeder en om te experimenteren en professionele espresso te bereiden. Dankzij de enkelwandige filterelementen kunt u experimenteren met de maling, dosering en drukkracht om de smaak van uw koffie te beïnvloeden en de optimale espresso voor te bereiden.

Er is elk één enkelwandig filterelement voor 1 kopje en voor 2 kopjes.



1 kop

2 kopjes

#### Dubbelwandige filterelementen

De dubbelwandige filterelementen zijn ideaal voor bijv. voorgemalen koffiepoeder en wanneer u zonder experimenteren van een goede espresso wilt genieten. Dubbelwandige filterelementen optimaliseren de extractiedruk en zorgen voor een gegarandeerd espressogenot.

Er is elk één dubbelwandig filterelement voor 1 kopje en voor 2 kopjes.



1 kop

2 kopjes

#### Filterelement voor compacte 44 mm pads

Als u compacte pads wilt gebruiken, gebruikt u het filterelement voor pads.

Plaats de koffiepad zo precies mogelijk in het midden van het filterelement en zorg ervoor dat al het papier van de pad in het filterelement ligt. Let op de aanwijzingen op de verpakking van de pads.



- Druk het geselecteerde filterelement in de filterhouder tot het vastklikt.

### 2. DE MACHINE SPOELEN EN VOORVERWARMEN

Om lekker van het eerste espressokopje te genieten, raden we u aan om de machine en filterhouder met leeg filterelement even te spoelen. Dit is natuurlijk niet nodig wanneer u het spoelproces van het hoofdstuk "Voor de ingebruikname" heeft uitgevoerd of al eerder een espresso hebt bereid.

- Schakel het apparaat in met de aan-uitknop. De aan-uitknop knippert, het apparaat wordt opgewarmd en voert vervolgens een automatische spoelfunctie uit om componenten te reinigen en te verwarmen. Er komt daarbij heet water uit de brouwkop. Let erop dat u tijdens dit proces geen handen, andere lichaamsdelen of hitte- of watergevoelige voorwerpen onder de brouwkop houdt. Zodra de bedrijfstemperatuur is bereikt, gaan de functielampjes van alle toetsen (Ⓢ en ☐, ☐☐☐, Ⓢ) constant branden.
- Om nu ook de filterhouder en het filterelement voor te verwarmen, legt u het filterelement in de filterhouder, zonder te vullen met koffiepoeder. Draai de filterhouder in de brouwkop zoals hieronder beschreven. Plaats het (de) kopje(s) onder de filterhouder om ze voor te verwarmen. Druk op de toets ☐☐ en wacht tot de functie is voltooid.
- Draai de filterhouder uit de brouwkop en droog voorzichtig de filterhouder en het filterelement alvorens koffie naar het filterelement te malen.

**LET OP:** Het is normaal dat tijdens de opwarmfase een kleine hoeveelheid stoom uit de brouwkop of filterhouder ontsnapt.

### 3. KOFFIEPOEDER IN HET FILTERELEMENT MALEN EN AANDRUKKEN

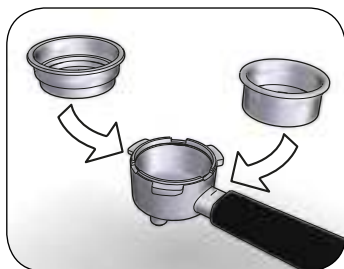
**OPMERKING:** De opwarmfunctie van het apparaat wordt gestopt en de extractiefuncties voor espresso, heet water en stoom zijn niet beschikbaar zolang de maalfunctie wordt uitgevoerd.

1. Controleer of het draaiwiel van de maalgraad op het desgewenste cijfer staat. Over het algemeen geldt: hoe hoger het cijfer, hoe grover de maling. Zie hiervoor de informatie op pagina 184. We raden u aan om met instelling "3" te beginnen en verschillende maalgraden te proberen tot de espresso perfect is.

**LET OP:** De maalgraad mag uitsluitend bij werkend maalwerk worden versteld.




2. Vul de bonenhouder met hele verse koffiebonen. Sluit de houder met het deksel. Let er bij het vullen van de bonenhouder op dat het deksel geheel op houder sluit.  
**Tip:** Wanneer u minder koffiebonen in de bonenhouder doet, blijven de koffiebonen in de originele verpakking langer vers.
3. Plaats het desgewenste filterelement in de filterhouder (niet het filterelement voor pads).



4. Schuif de filterhouder met filterelement in de steun onder het maalwerk.



5. Druk op de maaltoets . Druk een keer op de maaltoets om het koffiepoeder voor een kopje te malen. Druk twee keer op de maaltoets om het koffiepoeder voor twee kopjes te malen. **LET OP:** Voor twee kopjes moet de maaltoets twee keer binnen 1,5 seconden worden ingedrukt! Tijdens het maalproces knippert het functielampje van de maaltoets snel.

**OPMERKING:** Om de maalfunctie voor de ingestelde tijd te stoppen, drukt u opnieuw op de maaltoets.

#### ■ DE KOFFIEPOEDERHOEEVEELHEID PROGRAMMEREN

De koffiepoederhoeveelheid is zoals de maalgraad doorslaggevend voor de koffiesmaak en crémelaag. Ook hier kunt u de standaardinstelling wijzigen en aanpassen.

**Voor 1 kopje:** Houd de maaltoets zolang ingedrukt tot de voor u perfecte koffiepoederhoeveelheid in het filterelement zit. Deze nieuwe tijd wordt vervolgens opgeslagen en bij de eerstvolgende druk op de toets wordt de nieuwe koffiepoederhoeveelheid gemalen.

**Voor 2 kopjes:** Druk twee keer na elkaar op de maaltoets en houd de tweede keer de knop zolang ingedrukt tot de voor u perfecte koffiepoederhoeveelheid in het filterelement zit. Deze nieuwe tijd wordt vervolgens opgeslagen en bij de eerstvolgende dubbele druk op de toets wordt de nieuwe koffiepoederhoeveelheid gemalen.

**OPMERKING:** Afhankelijk van de maalgraad wordt een verschillende hoeveelheid koffiepoeder gemalen. Wanneer u de standaardinstelling van de maalgraad wilt wijzigen, moet u de koffiepoederhoeveelheid handmatig opnieuw programmeren.

6. Haal de filterhouder uit de steun en tik de filterhouder even tegen het werkopervlak zodat de koffie in het filterelement gelijkmatig wordt verdeeld. Druk het koffiepoeder in het filterelement aan met de tamper. Zorg ervoor dat het niveau van de gemalen koffie niet hoger is dan de rand van de filterhouder, anders kan de filterhouder niet in de brouwgroep worden gedraaid.
7. Verwijder na het aandrukken achtergebleven koffie van de rand van de filterhouder, zodat de houder juist in de brouwkep kan worden geplaatst.


**LET OP:** Wanneer de rand van de filterhouder niet schoon is, kan de filterhouder niet dicht op de brouwkop worden gedraaid en kan er water naast de filterhouder lopen.

**LET OP:** Als u compacte pads van 44 mm gebruikt, plaatst u deze gewoon in het midden van het bijbehorende filterelement (R). Aandrukken is in dit geval niet nodig.

#### 4. FILTERHOUDER PLAATSEN



- Controleer of het stoom-/heetwaterpijpje volledig naar achteren is gedrukt.
- Druk nu **zonder geplaatste filterhouder** nogmaals op de toets  om kof-fiepoederresten uit de brouwkop te verwijderen. Na enkele seconden kunt u nogmaals op de toets drukken om het doorlopen van water te stoppen.
- Plaats filterhouder met filterelement en koffiopoeder of pad in de brouwkop: de handgreep bevindt zich links onder het symbool  op de brouwkop.



- Druk de filterhouder omhoog tegen de brouwkop en draai de handgreep tot tegen de aanslag naar rechts zodat de handgreep in een hoek van 90° tot de machine staat, onder het symbool  van de brouwkop.

**LET OP:** De filterhouder moet met weinig moeite naar rechts gedraaid kunnen worden. Als dit niet het geval is, moet u de filterhouder weer verwijderen en de hoeveelheid gemalen koffie verminderen, zodat de filterhouder eenvoudig kan worden vastgedraaid. Omdat de filterhouder onder hoge druk staat tijdens het koffiezetten, kan hij open gaan als hij niet helemaal tot aan de aanslag wordt ingedraaid. Dit betekent een hoog risico op brandwonden indien het advies wordt genegeerd!

#### 5. ESPRESSO BEREIDEN

- Plaats een of twee lege kopjes (bij voorkeur voorverwarmd door het kopjes-plateau of een eerder spoelproces) op het lekrooster onder de uitloop van de filterhouder.
- Druk op de toets  of  zodra de lampjes van de vier functietoetsen constant branden. De espresso-extractie begint en het functielampje van de ingedrukte toets brandt.

**OPMERKING:** Controleer of de wijzer van de drukindicator eerst in het bereik PRE INFUSION staat en vervolgens naar het bereik OPTIMAL stijgt terwijl de espresso wordt gezet. Lees hiervoor het hoofdstuk "Drukindicator – manometer" op pagina 183/184.



- Druk op de desbetreffende toets ( of ) om de koffie-extractie voor de automatische duur te stoppen.

##### ■ DE ESPRESSOHOEVEELHEID PROGRAMMEREN

U kunt niet alleen de maalgraad en koffiopoederhoeveelheid programmeren, maar ook de duur van de koffie-extractie en daarmee de espressohoeveelheid in uw kopje. Dit is doorslaggevend voor de sterkte van uw espresso en de crèmelaag.

De koffiehoeveelheid moet u instellen terwijl de espresso in het kopje stroomt.

##### Om de koffiehoeveelheid te programmeren:

Druk zolang op de toets  of  tot de gewenste koffiehoeveelheid is gezet. Laat vervolgens de toets los en de nieuwe hoeveelheid koffie is opgeslagen.


#### LET OP:

##### Laat de espressomachine tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter!

Raak nooit de hete oppervlakken van het apparaat aan, omdat u zich kunt verbranden! Vooral de filterhouder, de brouwkop, het filterelement en het stoom-/heetwaterpijpje zijn tijdens en na gebruik zeer heet!

Haal nooit de filterhouder van de brouwkop terwijl de koffie wordt gezet.

Wacht minstens 10 seconden nadat de koffie is gezet en draai vervolgens de filterhouder uit de brouwkop. Draai hiervoor de filterhouder langzaam naar links om spatten van heet water of koffie te voorkomen.

Laat een kleine hoeveelheid water door de brouwkop zonder geplaatste filterhouder lopen om de machine intern te reinigen en kalkvorming te vermijden. Druk hiervoor op de toets  en laat enkele seconden water doorlopen. Druk vervolgens opnieuw op de toets om het doorlopen van water te stoppen.

## ■ BIJZONDERE AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN PADS

Wanneer u pads voor de bereiding van espresso wilt gebruiken, moet u de pad in het midden van het filterelement voor pads (R) plaatsen. Let erop dat het padpapier volledig binnen het filterelement ligt en er geen papier over de rand uitsteekt. Let op de aanwijzingen op de verpakking van de pads. Verder hoeft u alleen de filterhouder zoals eerder beschreven in de brouwkop te draaien.

**LET OP:** Wanneer de pad niet in het midden en volledig in het filterelement zit, lukt het niet om de filterhouder volledig op de brouwkop te draaien en kunnen enkele druppels heet water van de filterhouder druppelen.

Wanneer u na het zetten van de koffie de filterhouder uit de brouwkop draait, kan de pad aan de brouwkop blijven plakken. Om de pad van de brouwkop te verwijderen, kantelt u de filterhouder lichtjes en raakt u de pad aan zodat deze loskomt en in de filterhouder valt.

## 6. HET FILTERELEMENT UIT DE FILTERHOUDER HALEN

- Wanneer de filterhouder met filterelement enigzins is afgekoeld, kunt u het filterelement met behulp van de steel van een theelepeltje verwijderen. Schuif de steel onder de filterrand en hef het filterelement uit de filterhouder.



## 7. MEERDERE ESPRESSO'S BEREIDEN

Uw Solis Grind & Infuse Compact espressomachine is uitgerust met een elektronisch systeem dat meerdere espresso's achter elkaar kan bereiden en altijd de perfecte brouwtemperatuur te garanderen. Wanneer u op de desbetreffende toets (☑️ of ☑️☑️) drukt, knippert het desbetreffende functielampje zolang tot het apparaat is afgekoeld. Zodra het functielampje constant brandt, wordt de espresso gezet.

### ■ ENERGIEBESPARINGSFUNCTIE: AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Uw Solis Grind & Infuse Compact espressomachine is om energiebesparingsredenen uitgerust met een automatische uitschakeling. Dit schakelt het apparaat automatisch uit wanneer het apparaat gedurende ong. 30 minuten niet meer is gebruikt. Om het apparaat opnieuw te gebruiken, moet u de aan-uitknop opnieuw indrukken en wachten tot alle vier de functielampjes van de toetsen (Ⓜ️ en ☑️, ☑️☑️, Ⓜ️) constant branden.

## ■ WATERRESERVOIR LOOPT TIJDENS DE WERKING LEEG

- Controleer altijd de waterstand in het waterreservoir en vul het dagelijks. Wanneer het waterreservoir leegloopt, trilt het apparaat en wordt het werkingsgeluid aanzienlijk luider. De vier de functielampjes van de toetsen (Ⓜ️ en ☑️, ☑️☑️, Ⓜ️) knipperen.
- Schakel in dit geval het apparaat uit met de aan-uitknop en haal de stekker uit het stopcontact. Haal de filterhouder uit de brouwgroep. Vul het waterreservoir met schoon, koud leidingwater tot aan de MAX-markering en steek de stekker in het stopcontact. Schakel het apparaat opnieuw in met de aan-uitknop. Controleer of de stoom-/heetwaterregelaar in de middelste stand Ⓜ️ staat. Wacht tot de functielampjes van de vier toetsen (Ⓜ️ en ☑️, ☑️☑️, Ⓜ️) opnieuw constant branden en het apparaat de bedrijfstemperatuur heeft bereikt.
- Plaats het melkkannetje onder het stoom-/heetwaterpijpje.
- Draai de stoom-/heetwaterregelaar naar rechts in de heetwaterfunctie 🔥.



- Het functielampje stoom/heet water brandt constant. Laat zolang de heetwaterfunctie ingeschakeld tot het circuit opnieuw met water is gevuld en heet water normaal uit het stoom-/heetwaterpijpje loopt.
- Draai vervolgens de stoom-/heetwaterregelaar terug naar de middelste stand Ⓜ️. Als de vier functielampjes (Ⓜ️ en ☑️, ☑️☑️, Ⓜ️) nog steeds knipperen, moet u deze procedure herhalen.
- Het apparaat kan opnieuw normaal worden gebruikt.

## ▲ MELK VOOR CAPPUCINO / CAFFÈ LATTE OPSCHUIMEN

Het stoom-/heetwaterpijpe met schuimkop van uw Solis Grind & Infuse Compact espressomachine maakt van verse, koude melk een romige, warme melkschuim om een lekkere cappuccino of latte te maken.

### Ga als volgt te werk:

- Zet een espresso in een grote kop.
- Wacht 10 seconden en draai de filterhouder uit de brouwkop.

**LET OP:** U moet altijd de filterhouder verwijderen alvorens de stroom- of heetwaterfunctie in te schakelen!

Het is normaal dat er een kleine hoeveelheid stoom uit de brouwkop ontsnapt.

Raak alleen de rubberen greep van het hete stoom-/heetwaterpijpe aan!

- Om het resterende water in het stoompijpe te spoelen, plaatst u een hogere beker onder het stoom-/heetwaterpijpe.
- Wanneer alle vier de functietoetsen (☰, ☷, ☶, ☵) constant branden, draait u de stoom-/heetwaterregelaar naar links in de stoomfunctie ☷. Het functielampje van de stoom-/heetwaterfunctie ☷ knippert en er komt stoom uit het pijpe. Er komt eerst een kleine hoeveelheid heet water uit het pijpe en daarna een sterke stoomstraal. Om de stoomfunctie te stoppen, zet u de stoom-/heetwaterregelaar in de middelste stand ☶. Giet het water in de beker weg.
- Schenk verse, koude melk in het melkkannetje. Denk eraan dat het volume van koude melk verdubbelt als het schuim wordt.
- Plaats het stoom-/heetwaterpijpe diep in de melk en draai vervolgens de stoom-/heetwaterregelaar langzaam naar links naar de stoomfunctie ☷. Het desbetreffende functielampje begint te knipperen. De stoom uit het pijpe zal in korte tijd de melk opschuimen. Beweeg het melkkannetje iets schuin omhoog en omlaag tot er een mooie, romige melkschuim ontstaat.
- Draai de stoom-/heetwaterregelaar terug naar de middelste stand ☶ om de stoomfunctie te stoppen.
- Verwijder het melkkannetje en tik het licht tegen het werkoppervlak zodat eventuele luchtballen kunnen ontsnappen en draai de kan een beetje, zodat de consistentie gelijkmatig wordt.
- Maak het stoom-/heetwaterpijpe schoon met een vochtige doek. Zwenk het pijpe aan de greep boven de lekbak, draai de stoom-/heetwaterregelaar nogmaals naar de stoomfunctie ☷ en blaas wat stoom in de lekbak, zodat de melkresten in het stoom-/heetwaterpijpe worden verwijderd. Draai vervolgens de stoom-/heetwaterregelaar naar de middelste stand ☶.
- Schenk de opgeschuimde melk direct op de espresso.

**LET OP:** Raak nooit de hete oppervlakken aan, vooral niet het stoom-/heetwaterpijpe tijdens en na het gebruiken van de stoomfunctie. U kunt zich verbranden! Richt het stoom-/heetwaterpijpe nooit op personen, dieren of op stoom- en dampgevoelige voorwerpen! De ontsnappende stoom is erg heet en kan brandwonden veroorzaken!

## ▲ WATER OF DRANKEN MET DE STOOMFUNCTIE VERWARMEN

Met het stoom-/heetwaterpijpe en de stoomfunctie kunt u ook dranken of water verwarmen, bijvoorbeeld voor de bereiding van warme chocolademelk.

## ▲ HEETWATERFUNCTIE

Wanneer u de stoom-/heetwaterregelaar naar rechts draait naar de heetwaterfunctie ☷, stroomt er heet water uit het pijpe om bijv. thee te zetten of het watercircuit na het leeglopen opnieuw met water te vullen.

### Ga als volgt te werk:

**LET OP:** U moet altijd de filterhouder verwijderen alvorens de stroom- of heetwaterfunctie in te schakelen!

- Zet een beker of het melkkannetje onder het stoom-/heetwaterpijpe.



- Draai de stoom-/heetwaterregelaar naar rechts in de heetwaterfunctie ☷. Het stoom-/heetwaterlampje ☷ brandt constant wit en geeft aan dat er heet water uit het stoom-/heetwaterpijpe stroomt.
- Om de heetwaterfunctie opnieuw te stoppen, draait u de stoom-/heetwaterregelaar opnieuw naar de middelste stand ☶. Het desbetreffende functielampje gaat uit.

**LET OP:** Raak nooit de hete oppervlakken aan, vooral niet het stoom-/heetwaterpijpe tijdens en na het gebruiken van de heetwaterfunctie. U kunt zich verbranden!

## ■ TIPS VOOR DE PERFECTE ITALIAANSE ESPRESSO

De koffiebonen, maalgraad, hoeveelheid koffiempoeder, aandrukkracht van het koffiempoeder in het filterelement en de extractieduur zijn doorslaggevende factoren voor een perfecte espresso, naast sterkte en gevormde crèmelaag. U kunt met deze factoren experimenteren om de voor u perfecte espresso te creëren.

Als u een fijnere maling kiest, wordt het filterelement met een grotere hoeveelheid koffiempoeder gevuld en mag u het koffiempoeder niet te sterk aandrukken, anders kan het water zelfs onder grote druk niet door het koffiempoeder stromen.




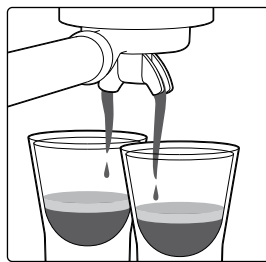
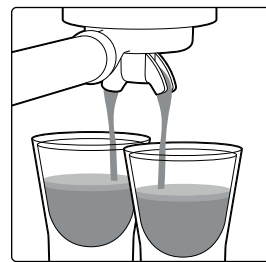
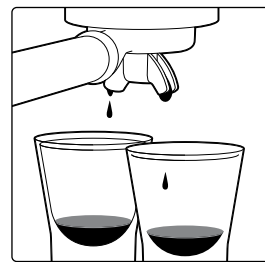
Als u daarentegen een grovere maling kiest, wordt het filterelement met een kleinere hoeveelheid koffiempoeder gevuld en moet het koffiempoeder sterker worden aangedrukt, anders zal het water te snel door het koffiempoeder stromen.

Het koffiempoeder moet altijd worden aangedrukt.

Bewaar de koffiebonen altijd in een luchtdicht gesloten houder beschermd tegen vocht in een koele omgeving. Een vacuümverpakking is perfect. Koop koffiebonen in kleine verpakkingen om de bewaartijd te verkorten en houd altijd slechts een voorraad voor één week.

	Maling	Dosering	Aandrukkracht	Doorlooptijd
Sterke espresso, bitter, kleine hoeveelheid	te fijn	te veel koffiempoeder	te vast	meer dan 20 seconden (☞☞) meer dan 30 seconden (☞☞☞)
Optimaal uitgebalanceerde espresso	optimaal	8–10 g (1 kopje) 15–18 g (2 kopjes)	optimaal	13–18 seconden (☞☞) 20–30 seconden (☞☞☞)
Waterige espresso	te grof	te weinig koffiempoeder	te licht	minder dan 10 seconden (☞☞) minder dan 20 seconden (☞☞☞)

Denk eraan: De wijzer van de drukindicator moet tijdens de extractie altijd binnen het bereik OPTIMAL staan. Zie hiervoor ook de aanwijzingen op pag. 183/184 en 201.

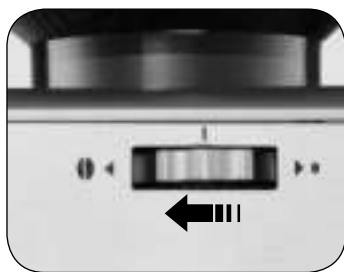
		
Druk optimaal	Te lage druk	Te hoge druk
De espresso wordt na 4–7 seconden geëxtraheerd De espresso stroomt langzaam uit, de temperatuur is hoog De crèmelaag is bruin en dicht De espresso is donkerbruin	De espresso wordt na 1–3 seconden geëxtraheerd De espresso stroomt snel en is waterig De crèmelaag is licht en dun De espresso is lichtbruin, smaakt bitter en niet intensief	De espresso wordt na 7–8 seconden geëxtraheerd De espresso stroomt langzaam en niet helemaal tot het einde De crèmelaag is donker of ontbreekt helemaal De espresso is donkerbruin, smaakt bitter en verbrand
		
Verwijder de filterhouder nadat de koffie is gezet en laat water door de brouwkop lopen om het interne watercircuit schoon te maken en een snelle kalkvorming tegen te gaan.	Selecteer een fijnere maalgraad, verhoog de koffiempoederhoeveelheid of druk het koffiempoeder sterker aan in het filterelement.	Selecteer een grovere maalgraad, verlaag de koffiempoederhoeveelheid of druk het koffiempoeder minder aan in het filterelement.

## ■ BIJ BLOKKERING VAN HET MAALWERK

Door verontreinigingen (bijv. steentjes) tussen de koffiebonen kan het maalwerk blokkeren.

### Ga als volgt te werk:

- Schakel het apparaat uit met de aan-uitknop en haal de stekker uit het stopcontact om blokkering van het maalwerk te verhelpen.
- Verwijder het resterende koffiepoeder uit de filterhouder.
- Draai het draaiwiel van de maalgraad naar links (☺ ◀) om de grofste maalgraad te selecteren: 9, 10 of 11. Haal alle koffiebonen uit de bonenhouder. Eventueel achterblijvende koffiebonen in de bonenhouder kunnen met de stofzuiger worden verwijderd.



- De verontreinigingen die de blokkering hebben veroorzaakt, vallen op deze manier uit de maalkegels.
- Steek de stekker van het apparaat opnieuw in het stopcontact en schakel het apparaat in met de aan-uitknop.
- Zet een beker onder het maalwerk of de steun.
- Druk een keer kort op de maaltoets (☺).
- Wanneer de motor van het maalwerk opnieuw probleemloos draait, valt het gemalen koffiepoeder in de beker. Gooi dit koffiepoeder weg.
- Druk nogmaals op de maaltoets en zet tijdens het maalproces het draaiwiel terug naar de eerdere maalgraad. Gooi dit koffiepoeder ook weg wanneer het te grof gemalen is.
- Nu kunt weer normaal een espresso zetten.

**LET OP:** Als het maalwerk nog steeds niet start en geblokkeerd blijft, drukt u nogmaals op de aan-uitknop en schakelt u het apparaat uit.

Draai meerdere keren het draaiwiel van de maalgraad naar links en rechts. Probeer vervolgens nogmaals het maalwerk in te schakelen. Als het maalwerk na herhaaldelijke pogingen nog steeds is geblokkeerd, neemt u contact op met Solis of een door Solis erkend servicepunt.

## ▲ REINIGING EN ONDERHOUD

**LET OP:** Wanneer niet anders aangegeven, moet het apparaat voor elke reinigingsstap worden uitgeschakeld, afgekoeld zijn en moet de stekker uit het stopcontact zijn gehaald.

Gebruik doorgaans geen schurende of agressieve reinigingsmiddelen, schuursponsjes of krassende doekjes. Hierdoor kan het oppervlak beschadigen.

**LET OP:** De behuizing van de espressomachine, het maalwerk, het netsnoer en de stekker mogen nooit worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof of ermee in contact komen!

**OPMERKING:** De onderdelen van de espressomachine en de accessoires zijn niet geschikt voor de vaatwasser.

### ■ REINIGING VAN FILTERELEMENTEN EN FILTERHOUDER

- We raden u aan om regelmatig de filterhouder met geplaatst filterelement zonder koffie in de brouwkop te draaien en met een druk op toets ☺ of ☺☺☺ met heet water schoon te maken om mogelijke koffieresten en verontreinigingen te verwijderen.
- **LET OP:** Haal de filterhouder voorzichtig van de brouwkop, want eventuele restdruk kan hete waterspatten veroorzaken.
- Gebruik de kleine naald van het reinigingsgereedschap om het gat in de dubbelwandige filterelementen te reinigen. De naald is niet geschikt voor enkelwandige filterelementen. Houd de naald recht en steek ze voorzichtig in het gat om ze niet te breken.
- Reinig de vuile filterhouder en filterelementen in een bak met een mild reinigingsmiddel en heet water tot onder de handgreep van de filterhouder. Spoel vervolgens alles goed af en maak het grondig droog.



**LET OP:** De filterhouders en filterelementen mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd!

### OM DE 3 MAANDEN EEN GRONDIGE REINIGING UITVOEREN MET SOLITABS-REINIGINGSTABLETTEN

De filterhouder en filterelementen moeten om de 3 maanden grondig worden gereinigd met SOLITABS-reinigingstabletten (art.-nr. 993.02) om het koffievet en andere resten grondig te verwijderen.

### Ga als volgt te werk:

- Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat in met de aan-uitknop. Wacht tot alle vier de functielampjes constant branden.
- Leg het filterelement (dubbelwandig, 1 kopje) in de filterhouder en een SOLITABS-reinigingstablet en witte rondel in het lege filterelement.
- Draai de filterhouder in de brouwkop.
- Druk op de toets ☺☺☺, heet water stroomt uit de filterhouder.

- Druk opnieuw op de toets  zodra er water uit de filterhouder komt om het water te stoppen.
- Laat de tablet minstens 15 minuten inwerken en oplossen.
- Druk opnieuw op de toets  en wacht een minuut. Herhaal dit vijf keer.
- Verwijder vervolgens de filterhouder. Verwijder het filterelement en de witte rondel en spoel de filterhouder en het filterelement grondig onder stromend water. Droog beide onderdelen.
- Schakel het apparaat uit met de aan-uitknop, trek de stekker uit het stopcontact en maak de brouwkop schoon met een zachte, vochtige doek of spons om alle resten van de reinigingstablet te verwijderen.



- Ga op dezelfde manier te werk voor gebruikte filterelementen.

#### ■ DE BROUWKOP EN BROUWGROEP REINIGEN

- Aan de brouwkop en brouwgroep kunnen zich koffievet en andere resten afzetten. Verwijder deze resten met een tandenstoker of een zachte, vochtige spons of doek bij uitgeschakeld apparaat en losgekoppelde stekker of laat bij ingeschakeld apparaat heet water door de brouwkop lopen zonder de filterhouder te plaatsen.

#### ■ DE ACCESSOIRES REINIGEN

- Reinig het melkkannetje na elk gebruik met heet afwaswater.
- Reinig ook regelmatig het deksel van de bonenhouder met warm afwaswater en spoel het vervolgens af met schoon water. Droog vervolgens het deksel en plaats het op de bonenhouder.

#### ■ SCHOONMAKEN VAN HET SCHUIMMONDSTUK VAN HET STOOM-/HEETWATERPIJPJE

**LET OP:** Alvorens het stoom-/heetwaterpijpje en schuimkop te reinigen, moet u het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.

- Schroef de schuimkop los van het stoom-/heetwaterpijpje. Spoel de schuimkop grondig met warm afwaswater en vervolgens met schoon water.

- Als de kop verstopt is, steekt u de grote naald van het reinigingsgereedschap in de opening van de kop. Als de kop nog steeds verstopt is, legt u de kop eerst in een glas heet water en probeert u vervolgens opnieuw de verstopping te verwijderen met een naald.
- Schroef de schuimkop op het stoom-/heetwaterpijpje.
- Na elke reiniging en voor elk nieuw gebruik moet de stoomfunctie enkele seconden worden ingeschakeld om eventuele spoelresten uit de schuimkop te verwijderen.

#### ■ DE REINIGING VAN DE BEHUIZING, KOPJESPLATEAU, BONENHOUDER EN WATERRESERVOIR

- Reinig de behuizing, het kopjesplateau, de lege bonenhouder en het waterreservoir met een zachte, licht bevochtigde doek en droog ze daarna af met een droge doek.

#### ■ DE LEKBAK MET HET LEKROOSTER REINIGEN

- Verwijder, ledig en reinig de lekbak en het lekrooster regelmatig, in ieder geval zodra deze vol is en de rode vlotter tussen het lekrooster zichtbaar is.



- Verwijder het lekrooster en trek de lekbak naar voren uit het apparaat. Was de lekbak en het lekrooster met de hand in warm afwaswater. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes. Spoel de bak en het rooster met schoon water na en droog alles zorgvuldig af.

#### LET OP:

De lekbak en het lekrooster zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

- Plaats de lekbak terug en leg het lekrooster op de lekbak.


**Tip:** De zwarte afdekking achter het rooster kan voor reiniging worden verwijderd.



## ■ HET MAALWERK REINIGEN

- We raden u aan om het maalwerk regelmatig met GRINDZ™ (art.-nr. 993.08) te reinigen om koffievet en koffie-olie te verwijderen zodat de kwaliteit van het koffiepoeder wordt behouden.







## ▲ ONTKALKEN







Als uw apparaat een ontkalkingscyclus nodig heeft, gaat het waarschuwinglampje  branden.

**LET OP:** In geval van een alarm moet u uw apparaat onmiddellijk ontkalken om de functionaliteit en de kwaliteit van de koffie niet te verminderen. Reparaties aan de espressomachine in verband met kalkproblemen vallen niet onder de garantie als de hieronder beschreven ontkalkingscyclus niet regelmatig is uitgevoerd.

Solis adviseert om uw Solis Grind & Infuse Compact espressomachine te ontkalken met een mengsel van SOLIPOL® special en water. Gebruik voor de ontkalking van het apparaat uitsluitend SOLIPOL® special (art.-nr. 703.02). Schade veroorzaakt door het gebruik van niet-ondersteunde ontkalkingsmiddelen, valt niet onder de garantie.

**Zodra het ontkalkingsalarm wordt weergegeven, gaat u als volgt te werk:**

1. Schakel het apparaat uit met de aan-uitknop en haal de stekker uit het stopcontact. Draai de filterhouder uit de brouwkop.
2. Haal het waterreservoir uit het apparaat en maak het leeg. **Haal het Solis waterfilter uit het reservoir.** Vul het waterreservoir met 1,25 liter water en 1,25 liter SOLIPOL® special, zodat het reservoir gevuld is met 2,5 liter ontkalkingsoplossing. Plaats het waterreservoir terug op de achterkant van het apparaat. Leeg de lekbak en plaats de bak en het rooster weer terug in het apparaat.
3. Zet een 2,5 liter-bak (bijv. sleutel, gratineerpan etc.) op het lekrooster onder de brouwkop. Het stoom-/heetwaterpijpje moet in de richting van de bak staan.
4. Steek de stekker opnieuw in het stopcontact. Druk bij uitgeschakelde machine gelijktijdig op de beide espressotoetsen ( en ), houd de toetsen ingedrukt en druk **onmiddellijk** gedurende ca. 3 seconden op de aan-uitknop. Het ontkalkingsprogramma wordt gestart en het ontkalkingsmiddel in het reservoir loopt door de brouwkop en het stoom/heetwaterpijpje. Tijdens het ontkalkingsprogramma knipperen de functielampjes van beide espressotoetsen ( en ) en het waarschuwinglampje van de ontkalking. De kalkafzettingen worden uit het watercircuit verwijderd.
5. Na meerdere doorloopcycli en pauzes is het ontkalkingsprogramma voltooid. De beide functietoetsen van espressotoetsen ( en ) gaan uit. **Tip:** tijdens de pauzes kan de bak worden geledigd indien de bak minder dan 2,5 liter bevat.
6. Verwijder het waterreservoir en giet het eventueel achtergebleven ontkalkingsmiddel weg. Spoel het waterreservoir meerdere keren onder stromend water. Vul het schone waterreservoir opnieuw met schoon, koud leidingwater.

7. Nu moet het apparaat nog doorgespoeld worden om de ontkalkingsresten te verwijderen. Maak de houder en lekbak leeg. Plaats de lekbak en het rooster terug. Plaats de houder opnieuw onder de brouwkop of onder het stoom-/heetwaterpijpje.
8. Druk gelijktijdig beide espressotoetsen ( en ) in, houd ze gedurende ca. 3 seconden ingedrukt tot ze knipperen en laat ze vervolgens los. Het spoelproces wordt gestart en het water loopt door de brouwkop en het stoom-/heetwaterpijpje. Tijdens het spoelproces knipperen de toetsen ( en ) en het waarschuwinglampje van de ontkalking. Het spoelproces is na meerdere doorloofasen en pauzes beëindigd en het apparaat wordt uitgeschakeld.
9. Verwijder het waterreservoir nogmaals, leeg het, spoel het af met schoon water en plaats het waterfilter terug. Vul vervolgens het waterreservoir met schoon water en plaats het in het apparaat.
10. Wanneer u het apparaat opnieuw met de aan-uitknop inschakelt, is het ontkalkingslampje  uit. Als het waarschuwinglampje van de ontkalking  nog steeds brandt, moet u het ontkalkingsproces herhalen.

**OPMERKING:** Veeg eventuele spatten van ontkalkingsmiddel op de behuizing onmiddellijk weg, aangezien het middel oppervlakken kan beschadigen.

**OPMERKING:** Als het ontkalkingsprogramma niet tot het einde correct is uitgevoerd (bijv. door een stroomstoring), raden wij aan het programma in ieder geval tot het einde uit te voeren en de machine goed te spoelen.

**WAARSCHUWING:** Dompel netsnoer, stekker, maalwerk of het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Tijdens het ontkalken nooit het waterreservoir verwijderen of helemaal leeg laten lopen.

## ■ DE SOLIS GRIND & INFUSE COMPACT ESPRESSOMACHINE BEWAREN



Berg het afgekoelde, gereinigde en droge apparaat rechtopstaand op, bij voorkeur in de originele verpakking. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.

## ▲ PROBLEMEN OPLOSSEN

LET OP: Wanneer er problemen optreden of het apparaat niet goed werkt, schakelt u onmiddellijk het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
<b>Er komt geen heet water uit de machine.</b>	Er is lucht in het watercircuit gekomen waardoor de pomp droogloopt.  De opening van de schuimkop is verstopt.	Controleer of het waterreservoir correct is geïnstalleerd en de waterstand niet onder de MIN-markering staat. Herhaal de stappen van "Voor de ingebruikname" / "C. De machine spoelen" of "Het waterreservoir loopt tijdens de werking leeg" (pag. 197).  Verwijder met de grote naald van het reinigingsgereedschap eventuele afzettingen aan de opening.
<b>Er komt geen stoom uit de machine.</b>	Er zit weinig water in het reservoir waardoor de pomp geen water aanzuigt.  De opening van de schuimkop is verstopt.	Controleer de waterstand in het waterreservoir. Vul indien nodig het reservoir tot aan de MAX-markering.  Verwijder met de grote naald van het reinigingsgereedschap eventuele afzettingen aan de opening.
<b>Er ontsnapt stoom langs de rand van de filterhouder.</b>	De espresso wordt gemaakt terwijl de stoomfunctie is geactiveerd.	Stop het zetten van de espresso door opnieuw op de geactiveerde espressotoets te drukken. Draai de stoom-/heetwaterregelaar naar de middelste stand ☺ om de stoomfunctie uit te schakelen. Wacht tot alle vier de functielampjes constant branden en zet opnieuw een espresso.
<b>De koffie loopt langs de rand de filterhouder.</b>	Te veel koffie in het filterelement waardoor de filterhouder niet volledig in de brouwkop kon worden gedraaid.	Draai de filterhouder langzaam en voorzichtig uit de brouwkop. Denk erom dat door de hoge druk hete spatten kunnen vrijkomen. Reinig de brouwkop met een vochtige, zachte spons of doek. Verlaag de hoeveelheid koffiepoeder en start de espressobereiding opnieuw. Zie tips op pagina 200/201.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
<b>De koffie loopt langs de rand de filterhouder.</b>	Er blijft koffiepoeder vastzitten aan de brouwkop.  De gaten in het filterelement zijn verstopt.	Reinig de brouwkop met een vochtige, zachte spons of doek.  Draai de filterhouder langzaam en voorzichtig uit de brouwkop. Denk erom dat door de hoge druk hete spatten kunnen vrijkomen. Reinig de gaten in het filterelement met een borstel of het reinigingsgereedschap. Reinig de filterelementen zoals beschreven in "Reiniging" (pag. 203).
<b>De espresso is waterig en koud.</b>	De maalgraad is te grof.  Wanneer dit de eerste espresso is, kan het zijn dat het filterelement nog koud is.	Kies een lagere maalgraad voor een fijnere maling om een sterkere en warmere espresso te zetten.  Spoel de filterhouder met filterelement zoals beschreven met heet water.
<b>Het maalwerk is geblokkeerd of maakt te veel lawaai.</b>	Er zijn verontreinigingen in de koffiebonen.	Druk op de maaltoets  om het maalproces te onderbreken. Voer de in het hoofdstuk "Bij blokkering van het maalwerk" (pag. 202) beschreven handelingen uit.
<b>Het apparaat is ingeschakeld en het functielampje van de aan-uitknop knippert snel.</b>	De stoom-/heetwaterregelaar staat niet in de middelste stand ☺.	Draai de stoom-/heetwaterregelaar naar de middelste stand ☺. Het apparaat werkt weer normaal.
<b>Er is te veel espresso gezet.</b>	De hoeveelheid voor 1 of 2 kopjes is niet juist ingesteld.	Verminder de koffiehoeveelheid door de instelling opnieuw uit te voeren. Voer de in het hoofdstuk "De espressohoeveelheid programmeren" (pag. 195) beschreven handelingen uit.
<b>Er zit te veel koffiepoeder in het filterelement.</b>	De poederhoeveelheid voor 1 of 2 kopjes is niet juist ingesteld.	Verminder de koffiepoederhoeveelheid door de instelling opnieuw uit te voeren. Voer de in het hoofdstuk "De koffiepoederhoeveelheid programmeren" (pag. 193) beschreven handelingen uit.
<b>De machine maakt veel lawaai tijdens de stoomfunctie.</b>	Het geluid komt van de waterpomp die tijdens de stoomafgifte onder hoge druk werkt.	Volledig normale werking.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
<b>De espresso wordt niet gezet en loopt langzaam door.</b>	De gaten in de zeef van de brouwkop zijn verstopt.	Haal de filterhouder uit de brouwkop en laat heet water doorlopen (toets  of  indrukken). Wanneer het water onregelmatig door de zeef stroomt, moet u de machine ontkalken zoals beschreven in hoofdstuk "Ontkalken" (pag. 206).
	De openingen van het filterelement zijn verstopt.	Draai de filterhouder langzaam en voorzichtig uit de brouwkop. Denk erom dat door de hoge druk hete spatten kunnen vrijkomen. Reinig de gaten in het filterelement met een borstel of het reinigingsgereedschap. Reinig de filterelementen zoals beschreven in "Reiniging" (pag. 203).
	De maalgraad is te fijn ingesteld.	Stel een grovere maalgraad in (hogere cijfer).
	Het koffiempoeder is te hard aangedrukt.	Druk het koffiempoeder minder hard aan.
	De gezette espressohoeveelheid is te klein.	Stel handmatig een grotere espressohoeveelheid in. Voer de in het hoofdstuk "De espressohoeveelheid programmeren" (pag. 195) beschreven handelingen uit.
	Het waterreservoir is niet correct geplaatst.	Plaats het waterreservoir correct zodat het goed tegen de achterzijde van het apparaat aansluit.
Er zit te weinig water in het reservoir waardoor de pomp geen water aanzuigt.	Leeg waterreservoir	Controleer de waterstand en vul het waterreservoir eventueel met schoon, koud leidingwater tot aan de MAX-markering.
		Vul het waterreservoir tot aan de MAX-markering met schoon, koud leidingwater.
<b>Tijdens het zetten van de espresso maakt de machine ongebruikelijke geluiden.</b>	Er zit weinig water in het reservoir waardoor de pomp geen water aanzuigt.	Controleer de waterstand. Vul indien nodig het waterreservoir tot aan de MAX-markering met schoon, koud leidingwater.
<b>Er komt geen heet water of stoom uit de machine.</b>	De schuimkop is verstopt.	Verwijder mogelijke resten uit de opening van de schuimkop met behulp van de grote naald van het reinigingsgereedschap.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
<b>De melk wordt niet goed opgeschuimd.</b>	Niet genoeg stoom.	Verwijder mogelijke resten uit de opening van de schuimkop met behulp van de grote naald van het reinigingsgereedschap.
<b>De werking wordt door het apparaat gestopt.</b>	Het beveiligingsmechanisme van de elektrische maalwerkmotor is geactiveerd.	Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat gedurende ong. 60 minuten afkoelen.

Als de boven genoemde problemen niet op u van toepassing zijn, neemt u contact op met Solis of een door Solis erkend servicepunt.

## ▲ KOFFIE EN VERBRUIKSMATERIALEN

Voor uw Solis Grind & Infuse Compact espressomachine zijn de volgende accessoires, koffiesoorten en verbruiksartikelen verkrijgbaar:

Art.-nr. 700.86 SOLIS waterfilter

Art.-nr. 703.02 SOLIPOL® special ontkalkingsmiddel (1000 ml)

Art.-nr. 993.08 SOLIS GRINDZ™ koffiemolenreiniger

Art.-nr. 993.02 SOLITABS reinigingstabletten (10 stuks)

Art.-nr. 978.40 SOLIS uitklopbakje

Art.-nr. 907.26 SOLIS professionele metalen tamper

Art.-nr. 907.22 SOLIS tamperbasis

Art.-nr. 907.23 SOLIS plateau voor espressokopjes

Art.-nr. 992.04 SOLIS Intense Espresso koffiebonen (500 g)

Art.-nr. 992.60 SOLIS Smooth Crema koffiebonen (500 g)

Art.-nr. 992.12 SOLIS Intense Espresso 44 mm pads (100 stuks à 7 g)

Art.-nr. 992.13 SOLIS Smooth Crema 44 mm pads (100 stuks à 7 g)

U krijgt de accessoires en de verbruiksartikelen voor uw Solis Grind & Infuse Compact espressomachine bij de betere vakhandel of bij Solis. De contactadressen vindt u achteraan in deze gebruiksaanwijzing.

## ▲ TECHNISCHE GEGEVENS

Modelnr.	1313, Type 1018
Productnaam	Espressomachine
Spanning/frequentie	220–240 V~ / 50–60 Hz
Vermogen	1600 Watt
Afmetingen	ca. 28 × 30 × 39 cm (breedte × diepte × hoogte)
Gewicht	ong. 7,6 kg
Technische wijzigingen voorbehouden.	

version 12/2019

## ▲ VERWIJDERING



EU 2012/19/EU

Aanwijzingen voor correcte verwijdering van het product volgens EU-richtlijn EU 2012/19/EU.

Het afgedankte apparaat mag niet met het huishoudelijk vuil als restafval worden verwerkt. Het afgedankte apparaat moet bij een plaatselijk afvalinzamelpunt of bij de leverancier worden ingeleverd zodat een milieuvriendelijke verwerking wordt gegarandeerd. Door de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten worden mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen en kunnen componenten worden hergebruikt of gerecycled, waardoor er veel energie en grondstoffen worden bespaard. Om verplichte afvalverwerking van het apparaat volgens de voorschriften duidelijk onder de aandacht te brengen is hiernaast het symbool van een doorgekruiste afvalbak afgebeeld.

Solis of Switzerland AG behoudt zich het recht voor om te allen tijde technische en optische wijzigingen en modificaties uit te voeren om zijn producten te verbeteren.

## SOLIS HELPLINE

Dit apparaat heft een zeer lange levensduur en is erg betrouwbaar. Komt het toch voor dat er een storing optreedt kunt u ons zonder meer bellen. Vaak is het probleem met een tip of met een trucje op te heffen, zonder dat u ons het apparaat hoeft te sturen. Wij adviseren u graag. De contactadressen vindt aan het einde van deze gebruikshandleiding.

Bewaar de originele verpakking van dit product goed zodat u ze voor eventueel transport of verzending van het product kunt gebruiken.

### ▲ Solis Kundendienst Helpline

Für Warenretouren und Reparatursendungen nehmen Sie bitte vorgängig mit uns Kontakt auf. Wir werden Ihnen dann gerne die entsprechende Anschrift bekanntgeben. Oder gehen Sie einfach auf [www.solis.com](http://www.solis.com).

### ▲ Solis Helpline – Service d'assistance

Pour tout retour de marchandises ou envoi pour réparations prenez tout d'abord contact avec nous. Nous vous communiquerons alors avec plaisir l'adresse correspondante. Ou rendez-vous simplement sur [www.solis.com](http://www.solis.com).

### ▲ Servizio di assistenza clienti Solis

Per resi di merci e spedizioni di riparazione, La preghiamo di contattarci in anticipo. Saremo lieti di comunicarLe l'indirizzo appropriato. O semplicemente andare su [www.solis.com](http://www.solis.com).

### ▲ Solis customer service

Please contact us in advance of sending in products for return or repair. We will gladly give you the respective address. Alternatively, you can simply visit [www.solis.com](http://www.solis.com).

### ▲ Solis Klantendienst Helpline

Neem contact met ons op alvorens producten te retourneren of voor reparatie te verzenden. U krijgt van ons dan het desbetreffende adres. Of kijk gewoon even op [www.solis.com](http://www.solis.com).

## CH

### Schweiz / Suisse Svizzera

✉ Solis Produzione SA  
Centro Solis  
Via Penate 4  
CH–6850 Mendrisio

Adresse für Warenretouren  
abweichend – siehe:

Adresse différente pour les  
retours de produit – voir:  
Indirizzo differente per resi  
di merce - vedi:

[www.solis.com](http://www.solis.com)

☎ 091–802 90 10  
@ [support.ch@solis.com](mailto:support.ch@solis.com)  
🌐 [www.solis.ch](http://www.solis.ch)

## D

### Deutschland

✉ Solis Deutschland GmbH  
Marienstrasse 10  
D–78054 Villingen-  
Schwenningen

Adresse für Warenretouren  
abweichend – siehe:

[www.solis.com](http://www.solis.com)

☎ 0800–724 07 02  
@ [info.de@solis.com](mailto:info.de@solis.com)  
🌐 [www.solis.de](http://www.solis.de)

## AT

### Österreich

✉ Solis Austria  
Bruderhofstrasse 10  
A–6800 Feldkirch

Adresse für Warenretouren  
abweichend – siehe:

[www.solis.com](http://www.solis.com)

☎ 0800–22 03 92  
@ [info.at@solis.com](mailto:info.at@solis.com)  
🌐 [www.solis.at](http://www.solis.at)

## NL

### Nederland

✉ Solis Benelux BV  
Stadskade 318  
NL–7311 XX  
Apeldoorn

Afwijkend adres voor  
productretouren – zie:  
[www.solis.com](http://www.solis.com)

☎ 085–4010 722  
@ [info.nl@solis.com](mailto:info.nl@solis.com)  
🌐 [www.solisonline.nl](http://www.solisonline.nl)

## B LU

### België/Belgique Belgien/Luxembourg

✉ Solis Benelux BV  
Stadskade 318  
NL–7311 XX  
Apeldoorn

Address for return shipment of  
goods differs – please refer to:

Afwijkend adres voor  
productretouren – zie:  
Adresse différente pour les  
retours de produit – voir:  
[www.solis.com](http://www.solis.com)

☎ +32–(0)2–808 35 82  
@ [info.be@solis.com](mailto:info.be@solis.com)  
🌐 [www.solis.be](http://www.solis.be)

## INT

### International

✉ Solis Produzione SA  
Centro Solis  
Via Penate 4  
CH–6850 Mendrisio  
Switzerland

Address for return shipment of  
goods differs – please refer to  
[www.solis.com](http://www.solis.com)

☎ +41–91–802 90 10  
@ [support.ch@solis.com](mailto:support.ch@solis.com)  
🌐 [www.solis.com](http://www.solis.com)