

SINCE 1908

Solis

BARISTA GRAN GUSTO

Typ/Type/Tipo 1014

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

User Manual

Gebruiksaanwijzing



▲ DEUTSCH	04
▲ FRANÇAIS	36
▲ ITALIANO	68
▲ ENGLISH	100
▲ NEDERLANDS	132

▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihrer Solis Barista Gran Gusto 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. 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 es nicht mit heissen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt kommt.

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. Wir empfehlen, mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel zu benutzen. Gerät nicht direkt unter eine Steckdose stellen.
11. Bevor Sie den Netzstecker des Gerätes in die Steckdose stecken oder herausziehen bitte immer prüfen, ob das Gerät ausgeschaltet ist.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. Niemals das Gerät mit Tüchern o. ä. abdecken, während es in Betrieb ist. Stellen Sie nichts (ausser Tassen zum Vorwärmen) auf das Gerät.

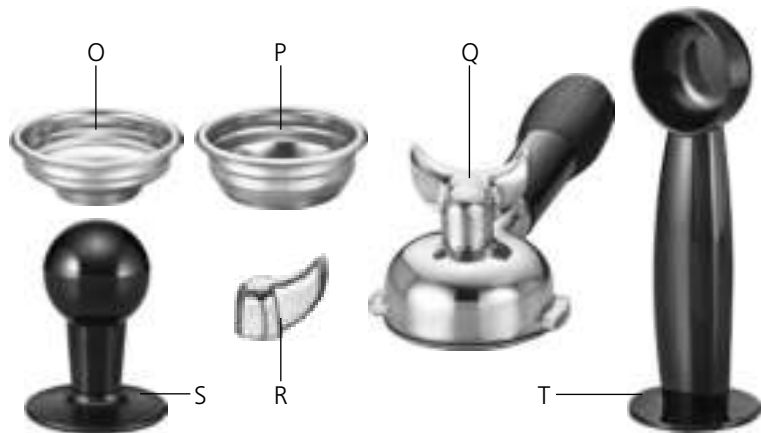
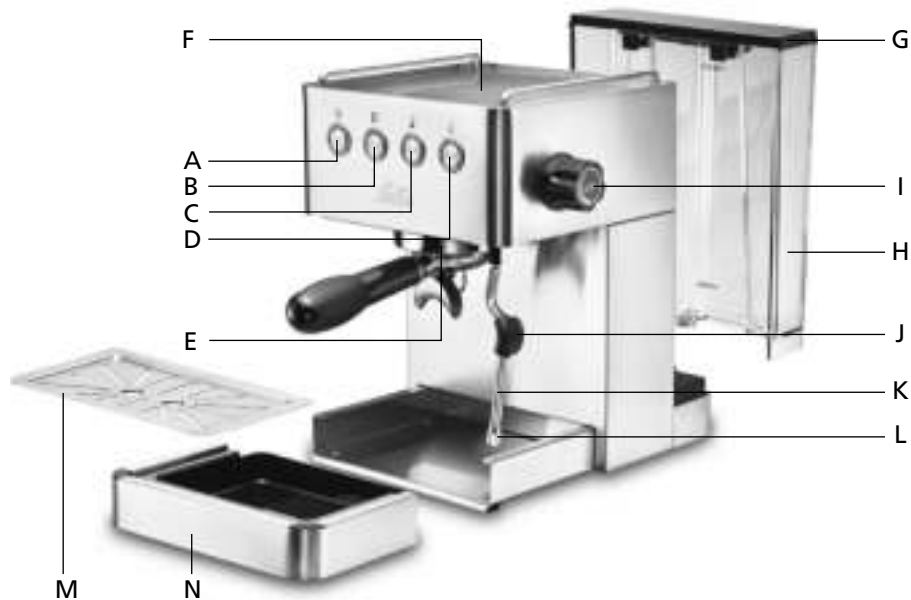
16. Schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste aus und ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät ausser Betrieb oder unbeaufsichtigt ist, oder wenn es gereinigt werden soll. Wir empfehlen den Einsatz eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Sicherheitsschalter), um einen zusätzlichen Schutz bei 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.
17. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
18. Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr!
19. 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.
20. Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen oder mit Wasser in Berührung kommen könnte (z. B. in oder neben einem Spülbecken).
21. Gerät oder Teile des Geräts (mit Ausnahme des Wassertanks) wie Netzkabel oder Netzstecker niemals ins Wasser tauchen oder mit Wasser in Kontakt bringen.
22. Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
23. Niemals scharfe oder spitze Gegenstände und Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag!
24. Bevor Sie Teile anbringen oder wegnehmen, immer das Gerät erst ausschalten und den Netzstecker ziehen.





25. Gerät nicht schütteln oder umplatzieren während es in Gebrauch ist. Bevor Sie das Gerät verstellen, sollten Sie es ausschalten und den Netzstecker ziehen.
26. 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.
27. Das Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.
28. Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät richtig zusammgebaut ist, bevor Sie es an eine Steckdose anschliessen und in Betrieb nehmen.
29. Das Gerät ist nur für den **häuslichen** Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
30. Entfernen und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien und eventuelle Aufkleber resp. Etiketten (exkl. Typenschild), bevor Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen.
31. Prüfen Sie Ihre Espressomaschine vor jedem Gebrauch, ob das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker unbeschädigt sind und dass sich keine Teile gelöst haben.
32. 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.

- D**
33. 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 Unterhalt des Gerätes dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden. 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.
 34. Das Gerät und Netzkabel immer ausser Reichweite von Kindern aufbewahren.
 35. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit der Espressomaschine spielen.
 36. Nach jeder Benutzung immer den Netzstecker ziehen, nur dann ist das Gerät endgültig ausgeschaltet.
 37. Benutzen Sie ausschliesslich kaltes, reines Leitungswasser für den Wasserbehälter, niemals andere Flüssigkeiten.
 38. Die Espressomaschine niemals mit leerem Wasserbehälter in Betrieb nehmen.
 39. Immer prüfen, ob der Siebträger korrekt in den Brühkopf eingesetzt ist, bevor Sie Kaffee zubereiten.
 40. Berühren Sie niemals die heissen Geräteteile wie Dampf-/Heisswasserrohr, Metallteil des Siebträgers oder Filtereinsatz während oder kurz nach dem Betrieb. Berühren Sie nur die thermoisolierten Griffe, Tasten oder Regler.
 41. Entfernen Sie den Siebträger niemals, während das Gerät einen Brühvorgang durchführt – das Gerät steht unter Druck!

- D**
42. Entfernen Sie sich niemals von der Espressomaschine, während das Gerät in Betrieb ist. Dies gilt vor allem, wenn sich Kinder in der Nähe aufhalten.
 43. **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.
 44. Es dürfen nur Tassen auf die Ablagefläche des Geräts gestellt werden. Legen oder stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät!
 45. Das Gerät und das Zubehör immer sauber halten. Beachten Sie dazu die Angaben in der Anleitung.
 46. Öle oder Schmiermittel müssen bei diesem Gerät nicht eingesetzt werden.
 47. Die Umgebungstemperatur für den Betrieb und die Lagerung sollte nicht unter 0°C liegen.

D ▲ GERÄTEBESCHREIBUNG



- A  EIN/AUS-Taste
Zum Ein- und Ausschalten der Espressomaschine
- B  Taste Kaffeebezug im „Automatik Modus“
- C  Taste Kaffeebezug im „Manuellen Modus“
- D  Dampf- resp. Heisswassertaste
- E Brühgruppe mit Brühkopf
- F Tassenablage
- G Wassertank-Deckel, aufklappbar
- H Wassertank für 1,7 Liter, abnehmbar
- I Dampf-/Heisswasserregler
- J Thermoisolierter Griff des Dampf-/Heisswasserrohres
- K Bewegliches Dampf-/Heisswasserrohr
- L Aufschäumdüse, abschraubbar
- M Abtropfgitter, abnehmbar
- N Abtropfschale, abnehmbar

■ ZUBEHÖR

- O Filtereinsatz für eine Tasse (58 mm)
- P Filtereinsatz für zwei Tassen (58 mm)
- Q Siebträger mit Doppelauslauf (abnehmbar)
- R Einzelauslauf (aufschraubbar auf Siebträger)
- S Tamper
- T Dosierlöffel



Stellung des Dampf-/Heisswasserreglers (I) beim Kaffee zubereiten (Aus-Position)







Stellung des Dampf-/Heisswasserreglers (I) bei der Dampf-Funktion und Heisswasser-Funktion (maximale Position)

▲ DIE TASTEN UND DEREN FUNKTIONSWEISE



A EIN/AUS-TASTE

- Sobald Sie mit dieser Taste die Maschine eingeschaltet haben, leuchten erst für 1 Sekunde alle Tastenumrandungen blau auf, gleichzeitig pumpt die Maschine kurz Wasser, dann leuchten nur noch die Tastenumrandungen der EIN/AUS-Taste  und der Dampf-Taste . Die Tastenumrandungen von „Automatik Modus“  und „Manuellem Modus“  blinken und zeigen an, dass die Aufheizphase andauert. Sobald die Maschine die Temperatur für den Kaffeebezug erreicht hat, leuchten auch diese beiden Tasten konstant, das Gerät ist betriebsbereit.
- Das Drücken der EIN/AUS-Taste wird von einem Signalton begleitet.

B TASTE KAFFEEBEZUG IM „AUTOMATIK MODUS“

- Sobald diese Taste konstant blau leuchtet, ist die Betriebstemperatur für den Kaffeebezug erreicht. Wenn Sie diese Taste drücken, wird Kaffee zubereitet, der Kaffeebezug stoppt automatisch nach 25 Sekunden. Dies ist eine Standardeinstellung und kann manuell von Ihnen verlängert oder verkürzt werden – eine Einstellung von 10 bis 60 Sekunden kann vorgenommen werden (siehe Seite 25).

HINWEIS: Während der Automatik-Modus in Betrieb ist, leuchten nur die EIN/AUS-Taste und die Automatik-Taste.

TIPP: Sie können die Automatik-Taste auch während des Kaffeebezugs drücken und somit die Kaffeezubereitung vorzeitig stoppen.

C TASTE KAFFEEBEZUG IM „MANUELLEN MODUS“

Sobald diese Taste konstant blau leuchtet, ist die Betriebstemperatur für den Kaffeebezug erreicht. Wenn Sie jedes Mal neu entscheiden wollen, wie viel Kaffee Sie genießen möchten, so drücken Sie diese Taste. Sobald die gewünschte Menge Kaffee in Ihrer Tasse ist, drücken Sie diese Taste erneut, und der Kaffeefluss stoppt.

HINWEIS:



Während der Manuelle Modus in Betrieb ist, leuchten nur die EIN/AUS-Taste und die Taste „Manueller Modus“.

Im Automatik- wie auch im Manuellen Modus wird zunächst ein wenig Wasser in den Siebträger gepumpt, um das Kaffeepulver ein wenig anzufeuchten. Nach einer kurzen Pause beginnt die Pumpe dann konstant zu arbeiten.

D DAMPF-TASTE (AUCH FÜR HEISSWASSER-FUNKTION)

- Wenn Sie Dampf für Milchschaum oder zum Erwärmen eines Getränks benötigen, so drücken Sie diese Taste: sie beginnt zu blinken, solange die Maschine für die Dampf-Funktion aufheizt. Sobald die Taste konstant blau leuchtet, ist die Dampf-Funktion betriebsbereit.
- Wenn Sie nun den Dampf-/Heisswasserregler voll im Gegenuhrzeigersinn aufdrehen, strömt Dampf aus dem Dampf-/Heisswasserrohr. Wenn Sie den Dampf-/Heisswasserregler wieder zudrehen, stoppt die Dampfausgabe.

HINWEIS: Während die Dampf-Funktion aktiviert ist, leuchtet nur die EIN/AUS-Taste und die Dampf-Taste blinkt (während der Aufheizphase) oder leuchten nur diese beiden Tasten konstant (wenn die Aufheizphase abgeschlossen ist).

- Solange die Dampf-Funktion aktiviert ist, leuchten die beiden Tasten für den Kaffeebezug   nicht. Erst wenn Sie die Dampf-Taste erneut drücken und die Dampf-Funktion somit wieder ausschalten, leuchten die beiden Tasten für den Kaffeebezug wieder und können bedient werden.

HINWEIS: Unmittelbar nach dem Dampfbezug ist die Espressomaschine zu heiss, um Kaffee zuzubereiten. Dies wird durch Blinken der beiden Kaffeebezugstasten angezeigt, nachdem Sie wieder in die Kaffee-Funktion gewechselt haben. Warten Sie, bis sich die Maschine abgekühlt hat und die beiden Tasten wieder konstant leuchten, da sonst der Espresso leicht "verbrannt" schmeckt. Dieser Abkühlvorgang kann beschleunigt werden, indem Sie mit eingesetztem Siebträger (mit eingelegtem Sieb, jedoch ohne Kaffeepulver) etwas Wasser durchlaufen lassen.

▲ VOR DER INBETRIEBNAHME

- 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 Wasserbehälter ab. Reinigen Sie den Wasserbehälter mit dem Deckel, den Tamper, den Dosierlöffel und die Filtereinsätze sowie den Siebträger und den Einzelauslauf mit warmem Wasser und etwas sanftem, flüssigem Geschirrspülmittel. Danach mit klarem Wasser spülen und abtrocknen.
- Wischen Sie auch das Gehäuse der Espressomaschine und die Abtropfschale mit dem Abtropfgitter mit einem weichen, feuchten Tuch sauber und trocknen Sie alles.

ACHTUNG: Das Gehäuse der Espressomaschine, 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 spülmaschinengeeignet.

- Füllen Sie kaltes Leitungswasser bis zur MAX-Markierung in den Wasserbehälter. Klappen Sie den Deckel wieder zu.
- Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein. Dazu hängen Sie die beiden Haken des Wasserbehälters in die beiden schwarzen Aufhängungen an der Geräterückseite.

■ SPÜLEN DER MASCHINE VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME UND VOR JEDER BENUTZUNG

Damit das Innere des Gerätes gespült wird, sollten Sie **vor der ersten Inbetriebnahme** einmal das Wasser des gefüllten Wasserbehälters komplett durchlaufen lassen.

Wir empfehlen generell, auch **vor jeder Benutzung** das Gerät für ca. 20 Sekunden zu spülen, damit alle Geräteteile erwärmt werden und die Temperatur des Brühvorgangs stabilisiert wird – so ist schon die erste Tasse Espresso ein wahrer, heisser Genuss!

Gehen Sie in beiden Fällen wie folgt vor:

- Legen Sie einen Filtereinsatz (ohne Kaffeepulver) in den Siebträger und drücken Sie ihn in den Siebträger, so dass er einrastet.



- Setzen Sie den Siebträger in die Brühgruppe ein: Halten Sie den Siebträger unter den Brühkopf, so dass sich der Griff erst links befindet.



- Drücken Sie den Siebträger nach oben gegen den Brühkopf und drehen Sie den Griff nach rechts, bis Sie einen Widerstand fühlen und der Griff etwa im 90°-Winkel zur Maschine steht.



- Stellen Sie eine Tasse unter die Ausläufe des Siebträgers auf das Abtropfgitter (oder vor der ersten Inbetriebnahme ein grösseres Gefäss).
- Prüfen Sie, ob der Dampf-/Heisswasserregler zuge dreht ist (Aus-Position, im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen).
- Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Wandsteckdose.
- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste . Sobald Sie mit dieser Taste die Maschine eingeschaltet haben, leuchten erst für 1 Sekunde alle Tastenumrandungen blau auf, gleichzeitig pumpt die Maschine kurz Wasser, dann leuchten nur noch die Tastenumrandungen der EIN/AUS-Taste (A) und der Dampf-Taste (D). Die Tastenumrandungen von „Automatik Modus“ (B) und „Manuellem Modus“ (C) blinken und zeigen an, dass die Aufheizphase andauert. Sobald die Maschine die Temperatur für den Kaffeebezug erreicht hat, leuchten auch diese beiden Tasten konstant, das Gerät ist betriebsbereit.
- Drücken Sie abwechselnd die Tasten von „Automatik Modus“ (B) und „Manuellem Modus“ (C) und lassen Sie Wasser durchfliessen.
- Drücken Sie die Dampf-Taste (D) und warten Sie, bis diese nicht mehr blinkt. Halten Sie einen Edelstahlbehälter unter das Dampf-/Heisswasserrohr, welches Sie nach aussen schwenken. Drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler (I) im Gegenuh rzeigersinn in die maximale Position und lassen Sie heissen Dampf durch das Dampf-/Heisswasserrohr entweichen. Dann drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler (I) wieder zu und drücken erneut die Dampf-Taste (D), um die Dampf-Funktion wieder auszuschalten.
- Drücken Sie mehrmals die Taste von „Automatik Modus“ (B) und lassen Sie das restliche Wasser im Tank durchfliessen.
- Lassen Sie vor der ersten Inbetriebnahme das Wasser des gefüllten Wasserbehälters einmal durchfliessen (Gefäss auf Abtropfschale mehrmals leeren!). Vor jedem weiteren Bezug reicht es aus, wenn Sie zum Erwärmen der Geräteteile ca. 20 Sekunden Wasser durchfliessen lassen.
- Drehen Sie den Griff des Siebträgers im Uhrzeigersinn nach links.

- Ziehen Sie den Siebträger mit Filtereinsatz nach unten heraus.
ACHTUNG: Beide Teile sind heiss, verbrühen Sie sich nicht.
- Wenn alle vier blauen Tastenumrandungen konstant leuchten, ist Ihr Gerät bereit für die Kaffee-Zubereitung.

HINWEIS: Wenn das Wasser zum ersten Mal durch die Maschine gepumpt wird, könnte ein etwas lauterer Geräusch auftreten, da Luft in das Gerät gelangt. Nach ca. 20 Sekunden verschwindet dieses Geräusch wieder.

▲ ESPRESSO-ZUBEREITUNG MIT IHRER SOLIS BARISTA GRAN GUSTO ESPRESSOMASCHINE

HINWEIS: Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme den Wasserstand im Wasserbehälter. Erneuern Sie das Wasser täglich. Entleeren und füllen Sie den Wasserbehälter vor jeder Benutzung mit frischem, kaltem Leitungswasser. Beachten Sie die MIN- und MAX-Markierung am Wasserbehälter. Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten.

■ KAFFEEPULVER IN DEN FILTEREINSATZ FÜLLEN UND FESTDRÜCKEN

- Wählen Sie den passenden Filtereinsatz: Verwenden Sie den kleineren Filter für 1 Tasse und den grösseren Filter für 2 Tassen. Wenn Sie einen grossen Kaffeebecher zubereiten wollen, so verwenden Sie – je nach gewünschter Intensität des Kaffees – den Filtereinsatz für 2 Tassen und lassen Sie mehr Wasser durchlaufen.
- Wenn Sie eine einzelne, kleine Tasse verwenden, empfiehlt es sich, den Einzelauslauf auf den Siebträger zu schrauben, damit kein Kaffee neben die Kaffeetasse läuft.



Optimal für 2 Tassen oder eine grosse Tasse:
Der Doppelauslauf



Optimal für 1 Tasse bzw. eine kleine Tasse:
Der Einzelauslauf

Die beiden Ausläufe können am Siebträger ab- bzw. aufgeschraubt werden, je nach Bedarf.

- Wischen Sie den Filtereinsatz mit einem trockenen Tuch aus.
- Legen Sie den Filtereinsatz in den Siebträger und drücken Sie ihn hinein.

- Füllen Sie den Filtereinsatz mit Kaffeepulver. Rechnen Sie 1–2 Messlöffel pro Tasse.
- Klopfen Sie den Siebträger etwas gegen die Arbeitsplatte, damit sich das Kaffeepulver im Filtereinsatz gleichmässig verteilt. Benutzen Sie den Tamper, um das Kaffeepulver festzupressen.
- 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 luftdicht am Brühkopf einschrauben und Wasser könnte neben dem Siebträger auslaufen.

■ SIEBTRÄGER EINSETZEN

- Setzen Sie den Siebträger in die Brühgruppe ein: Halten Sie den Siebträger unter den Brühkopf, so dass sich der Griff erst links befindet.





- Drücken Sie den Siebträger nach oben gegen den Brühkopf und drehen Sie den Griff im Gegenuhrzeigersinn nach rechts, bis Sie einen Widerstand fühlen und der Griff etwa im 90°-Winkel zur Maschine steht.




- Stellen Sie eine oder zwei leere Tassen (am besten vorgewärmt durch den vorherigen Spülvorgang) unter den Auslauf/die Ausläufe des Siebträgers auf das Abtropfgitter.

■ ESPRESSO ZUBEREITEN

- Der Dampf-/Heisswasserregler (I) muss in der Aus-Position stehen (bis zum Anschlag nach rechts (im Uhrzeigersinn) drehen).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste ein. Sobald Sie mit dieser Taste die Maschine eingeschaltet haben, leuchten erst für 1 Sekunde alle Tastenumrandungen blau auf, gleichzeitig pumpt die Maschine kurz Wasser, dann leuchten nur noch die Tastenumrandungen der EIN/AUS-Taste  und der Dampf-Taste . Die Tastenumrandungen von „Automatik Modus“ und „Manuellem Modus“ blinken und zeigen an, dass die Aufheizphase andauert. Sobald die Maschine die Temperatur für den Kaffeebezug erreicht hat, leuchten auch diese beiden Tasten konstant, das Gerät ist betriebsbereit.



Kaffeebezug im Automatik Modus mit der -Taste

Wenn Sie den Kaffee in der Standardeinstellung von 25 Sekunden zubereiten wollen, so drücken Sie die Automatik-Taste . Die Maschine pumpt erst Wasser für die Vorbrühfunktion, dann fließt der frischgebrühte Espresso aus dem Siebträger-Auslauf in die Tasse. Nach 25 Sekunden stoppt der Brühvorgang, Sie können die Tasse entnehmen. Während der Automatik-Funktion leuchten nur die Tastenumrandungen der EIN/AUS-Taste und der Automatik-Taste.

HINWEIS: Sie können die Automatik-Einstellung auch nach Ihren individuellen Wünschen abändern und eine Bezugsdauer von 10 bis 60 Sekunden einstellen. Wie Sie das machen müssen, erfahren Sie auf Seite 25 im Kapitel „Einstellung zur Automatik-Kaffeezubereitung verändern“.

Sie können den Kaffeebezug auch im Automatik-Modus jederzeit abbrechen, wenn Sie die Automatik-Taste erneut drücken.

Kaffeebezug im Manuellen Modus mit der -Taste

Wenn Sie jedes Mal neu bestimmen möchten, wie stark oder lange der Kaffee werden soll, so drücken Sie die Manuelle Taste . Die Maschine pumpt erst Wasser für die Vorbrühfunktion, dann fließt der frischgebrühte Espresso aus dem Siebträger-Auslauf in die Tasse. Wenn sich genügend Kaffee in der Tasse befindet, drücken Sie die Taste  erneut, der Brühvorgang stoppt und Sie können die Tasse entnehmen.

- Wenn Sie noch einen Kaffee zubereiten wollen, drehen Sie den Siebträger wieder aus der Maschine, klopfen den Kaffeesatz aus dem Filtereinsatz und spülen den Filtereinsatz sofort mit heissem Wasser sauber. **ACHTUNG:** der Siebträger und der Filtereinsatz sind heiss! Danach Filtereinsatz mit einem Küchenpapier trocknen. Dann ist der Filtereinsatz bereit für die nächste Benutzung.

ACHTUNG:

Die Espressomaschine während der Espresso-Zubereitung niemals unbeaufsichtigt lassen!

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


■ TIPPS FÜR EINEN PERFEKTEN KAFFEEGENUSS

Die Kaffeebohnen und der Zeitpunkt des Mahlprozesses sowie der Mahlgrad sind massgebend für einen guten Kaffee. Wir empfehlen, die Kaffeebohnen am besten unmittelbar vor der Kaffeezubereitung zu mahlen. Die Brühdauer sollte 25–30 Sekunden betragen. Ist das Kaffeepulver zu grob gemahlen, läuft das Wasser zu schnell durch das Kaffeepulver, der Kaffee wird unterextrahiert und schmeckt wenig intensiv, die Farbe ist hell und die Crema ist sehr dünn und weiss. Wenn die Kaffeebohnen zu fein gemahlen sind, ist der Kaffee überextrahiert, das Wasser läuft sehr langsam durch das Kaffeepulver, der Kaffee ist zu dunkel und hat keine Crema. Für einen perfekten Kaffee sollten die Kaffeebohnen mit einem Mahlwerk frisch gemahlen sein, und die Menge des Kaffeepulvers sollte der gewünschten Kaffeemenge angepasst werden. Rechnen Sie 1-2 Messlöffel pro Tasse. Die Frische der Bohnen und zeitnahe Mahlen sind entscheidende Faktoren für die Qualität des Kaffees, lange Lagerzeiten der Bohnen oder des Kaffeepulvers haben einen negativen Einfluss.

**▲ MILCH AUFSCHÄUMEN
FÜR CAPPUCCINO / CAFFÈ LATTE**

Das Edelstahl-Dampf-/Heisswasserrohr mit Aufschäumdüse Ihrer Solis Barista Gran Gusto Espressomaschine bereitet mit frischer, kalter Milch cremigen, warmen Milchschaum um leckeren Cappuccino oder Latte zuzubereiten.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Bereiten Sie erst einen Espresso in einer grösseren Tasse zu.
- Wenn Sie Dampf für Milchschaum herstellen wollen, so drücken Sie die Dampf-Taste : sie beginnt zu blinken, solange die Maschine für die Dampf-Funktion aufheizt, die beiden Tasten für die Kaffeezubereitung sind währenddessen erloschen und können nicht bedient werden. Sobald die Dampf-Taste konstant blau leuchtet, ist die Dampf-Funktion betriebsbereit.
- Giessen Sie frische, kalte Vollmilch aus dem Kühlschrank in eine hohe, schmale Milchkanne (am besten aus Edelstahl). Die Milchkanne sollte ca. 70 mm hoch sein, +/- 5 mm. Rechnen Sie ca. 100 ml Milch pro Cappuccino bzw. füllen Sie die Milchkanne zu einem Drittel. Denken Sie daran, dass sich das Volumen von kalter Milch in aufgeschäumtem Zustand verdoppelt.
- Sobald die blaue Tastenumrandung der Dampf-Taste konstant leuchtet, senken Sie das Dampf-/Heisswasserrohr am thermoisolierten Gummigriff nach unten, so dass es sich über den Löchern des Abtropfgitters befindet.

- Drehen Sie nun den Dampf-/Heisswasserregler (I) nach links, im Gegenuhrzeigersinn, in die maximale Dampf-Position. Lassen Sie ca. 10 Sekunden heissen Dampf aus dem Dampf-/Heisswasserrohr in die Abtropfschale entweichen, damit das Dampf-/Heisswasserrohr gesäubert und eventuell darin enthaltenes Restwasser herausgespült wird.
- Dann drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler wieder zu (im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, Aus-Position).
- Schwenken Sie das Dampf-/Heisswasserrohr am thermoisolierten Gummigriff nach oben.
- Senken Sie die Aufschäumdüse des Dampf-/Heisswasserrohres ca. 2 cm tief in die Milch, dann drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler wieder nach links in die maximale Dampf-Position. Dampf entweicht.
- Halten Sie die Aufschäumdüse solange direkt unter die Milchoberfläche bzw. bewegen Sie die Milchkanne nach oben und unten und drehen Sie sie dabei etwas, bis ein schöner, cremiger Milchschaum entstanden ist.
- Wenn die Milch genug aufgeschäumt ist, drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler wieder zu und entfernen erst dann die Milchkanne.
- Klopfen Sie die Milchkanne leicht auf eine Arbeitsplatte, damit evtl. Luftblasen entweichen und schwenken Sie die Kanne leicht, damit die Konsistenz gleichmässig wird.
- Giessen Sie die aufgeschäumte Milch direkt auf den Espresso.
- Senken Sie das Dampf-/Heisswasserrohr am thermoisolierten Gummigriff wieder über die Löcher der Abtropfschale, drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler nochmals auf die maximale Dampf-Position und lassen Sie etwas Dampf in die Abtropfschale ab, damit die Milchrückstände aus dem Dampf-/Heisswasserrohr gespült werden. Drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler wieder zu und wischen Sie das Dampf-/Heisswasserrohr anschliessend mit einem feuchten Tuch sauber. **ACHTUNG:** Das Dampf-/Heisswasserrohr ist heiss!
- Drücken Sie nochmals die Dampf-Taste, so dass sich die Maschine wieder in der Kaffee-Funktion befindet. Alle blauen Tastenumrandungen leuchten wieder konstant.

HINWEIS: Nachdem Sie Milch aufgeschäumt haben, ist die Espressomaschine zu heiss, um Kaffee zuzubereiten. Dies wird durch Blinken der beiden Kaffeebezugstasten angezeigt, nachdem Sie wieder in die Kaffee-Funktion gewechselt haben. Warten Sie, bis sich die Maschine abgekühlt hat und die beiden Tasten wieder konstant leuchten, da sonst der Espresso leicht "verbrannt" schmeckt. Dieser Abkühlvorgang kann beschleunigt werden, indem Sie mit eingesetztem Siebträger (mit eingelegtem Sieb, jedoch ohne Kaffeepulver) etwas Wasser durchlaufen lassen.



▲ NACH DER ESPRESSO-/CAPPUCCINO-ZUBEREITUNG

- Nach der Espresso/Cappuccino-Zubereitung schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste aus, alle Tastenumrandungen erlöschen.
- Ziehen Sie anschliessend den Netzstecker aus der Steckdose.
- Drehen Sie den Siebträger-Griff wieder nach links und ziehen den Siebträger vorsichtig aus dem Brühkopf. **ACHTUNG: Siebträger, Filtereinsatz und vor allem der mit heissem Wasser vermischte Kaffeesatz sind sehr heiss! Seien Sie bei der Entnahme sehr vorsichtig, Sie könnten sich verbrühen!**
- Drehen Sie den Siebträger um 180 Grad und schlagen den Kaffeesatz aus dem Filtereinsatz. Den Kaffeesatz bitte mit dem Haushaltsabfall entsorgen und nicht in den Ausguss schütten, da sonst die Abwasserrohre verstopfen können.
- Spülen Sie den Filtereinsatz und den Siebträger unter fliessendem Wasser sorgfältig aus. Trocknen Sie beides mit Küchenpapier.
- Prüfen Sie regelmässig, ob die Abtropfschale voll ist und geleert werden muss, um ein Überlaufen, welches die Unterlage beschädigen könnte, zu verhindern.

■ ENERGIESPARFUNKTION: AUTOMATIK-ABSCHALTUNG

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Solis Barista Gran Gusto Espresso-Maschine automatisch aus, wenn sie für länger als ca. 15 Minuten nicht verwendet oder bedient wurde.

Um die Maschine wieder zu aktivieren, drücken Sie einfach die EIN/AUS-Taste.

▲ HEISSWASSER-FUNKTION

Mit dem Dampf-/Heisswasserregler (I) können Sie auch heisses Wasser aus dem Dampf-/Heisswasserrohr fliessen lassen, um z.B. Tee zuzubereiten.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Wasser, die MAX-Markierung darf nicht überschritten werden.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät einzuschalten
- Sobald Sie mit dieser Taste die Maschine eingeschaltet haben, leuchten erst für 1 Sekunde alle Tastenumrandungen blau auf, gleichzeitig pumpt die Maschine kurz Wasser, dann leuchten nur noch die Tastenumrandungen der EIN/AUS-Taste und der Dampf-Taste. Die Tastenumrandungen von „Automatik Modus“ und „Manuellem Modus“ blinken und zeigen an, dass die Aufheizphase andauert. Sobald die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat, leuchten auch diese beiden Tasten konstant, das Gerät ist betriebsbereit und Sie können die Heisswasser-Funktion nutzen.
- Stellen Sie ein Gefäss unter das Dampf-/Heisswasserrohr.
- Drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler im Gegenuhrzeigersinn ganz auf, heisses Wasser fliesst durch das Dampf-/Heisswasserrohr in das Gefäss.
- Um den Heisswasser-Fluss zu stoppen, drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler wieder zu.

HINWEIS: Nach 30 Sekunden stoppt die Heisswasser-Funktion, drehen Sie in diesem Fall den Dampf-/Heisswasserregler zu und warten Sie kurze Zeit, wenn Sie die Heisswasser-Funktion erneut verwenden wollen.

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

▲ 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.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:


- Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Wasser, die MAX-Markierung sollte nicht überschritten werden.
- Das Gefäss, in welchem das Getränk oder das Wasser erhitzt wird, sollte am besten aus Edelstahl und ca. 70 mm hoch sein (+/- 5 mm), damit kein Dampf oder keine Flüssigkeit herauspritzen kann. Füllen Sie das Gefäss zur Hälfte mit der zu erhitzenden Flüssigkeit.
- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät einzuschalten.
- Sobald Sie mit dieser Taste die Maschine eingeschaltet haben, leuchten erst für 1 Sekunde alle Tastenumrandungen blau auf, gleichzeitig pumpt die Maschine kurz Wasser, dann leuchten nur noch die Tastenumrandungen der EIN/AUS-Taste und der Dampf-Taste. Die Tastenumrandungen von „Automatik Modus“ und „Manuellem Modus“ blinken und zeigen an, dass die Aufheizphase andauert. Sobald die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat, leuchten auch diese beiden Tasten konstant, das Gerät ist betriebsbereit.
- Drücken Sie nun die Dampf-Taste, die blaue Tastenumrandung beginnt zu blinken und die Tastenumrandungen der beiden Kaffeebezugstasten erlöschen, die Maschine heizt sich für die Dampf-Funktion auf. Sobald die Tastenumrandung der Dampf-Taste konstant leuchtet, können Sie die Dampf-Funktion nutzen.
- Sobald die blaue Tastenumrandung der Dampf-Taste konstant leuchtet, senken Sie das Dampf-/Heisswasserrohr am thermoisolierten Gummigriff nach unten, so dass es sich über den Löchern des Abtropfgitters befindet.
- Drehen Sie nun den Dampf-/Heisswasserregler (I) nach links, im Gegenuhrzeigersinn, in die maximale Dampf-Position. Lassen Sie ca. 10 Sekunden heissen Dampf aus dem Dampf-/Heisswasserrohr in die Abtropfschale entweichen, damit das Dampf-/Heisswasserrohr gesäubert und eventuell darin enthaltenes Restwasser herausgespült wird.
- Dann drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler wieder zu (im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, Aus-Position).
- Tauchen Sie das Dampf-/Heisswasserrohr in die zu erhitzende Flüssigkeit, dann drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler im Gegenuhrzeigersinn in die maximale Dampf-Position.
- Sobald das Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler wieder zu. Nehmen Sie das Gefäss weg.

- Senken Sie das Dampf-/Heisswasserrohr am thermoisolierten Gummigriff wieder über die Löcher der Abtropfschale, drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler nochmals auf die maximale Dampf-Position und lassen Sie etwas Dampf in die Abtropfschale ab, damit Rückstände aus dem Dampf-/Heisswasserrohr gespült werden. Drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler wieder zu und wischen Sie das Dampf-/Heisswasserrohr anschliessend mit einem feuchten Tuch sauber. **ACHTUNG:** Das Dampf-/Heisswasserrohr ist heiss!
- Drücken Sie auch die Dampf-Taste erneut, so dass sich das Gerät wieder in der Kaffee-Funktion befindet. Es leuchten wieder alle Tastenumrandungen. Schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste aus, alle Tastenumrandungen erlöschen.
- Ziehen Sie den Netzstecker.

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

▲ EINSTELLUNGEN ZUR AUTOMATISCHEN KAFFEEZUBEREITUNG VORNEHMEN

Um die Bezugsmenge des Kaffees im Automatik-Modus zu verändern, gehen Sie wie folgt vor:

- Bereiten Sie alles vor, wie wenn Sie einen Kaffee zubereiten möchten.
- Wenn die Maschine die Betriebstemperatur für die Kaffeezubereitung erreicht hat (alle vier blauen Tastenumrandungen leuchten), drücken Sie die Taste für den „Automatik Modus“  und halten sie so lange gedrückt, bis die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse ist. Dann lassen Sie die Taste los, die neue Bezugsmenge ist gespeichert. Sie können eine Bezugszeit von 10 bis 60 Sekunden eingeben, die Standard-Einstellung ist 25 Sekunden. **Tip:** Wir empfehlen eine Bezugszeit zwischen 25 und 30 Sekunden.

▲ REINIGUNG UND PFLEGE

■ REINIGUNG DES DAMPF- / HEISSWASSERROHRES

Das Dampf-/Heisswasserrohr sollte nach jedem Milchaufschäumen gereinigt werden.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

1. Das Gerät muss eingesteckt und mit der EIN/AUS-Taste eingeschaltet sein. Wenn alle vier Tastenumrandungen konstant leuchten, drücken Sie die Dampf-Taste und die Maschine heizt für die Dampf-Funktion auf. Warten Sie, bis die blaue Tastenumrandung permanent leuchtet.
2. Richten Sie das Dampf-/Heisswasserrohr in Richtung der Abtropfschale und drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler im Gegenuhrzeigersinn in die maximale Dampf-Position. Lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen: damit entfernen Sie eventuelle Milchrückstände im Dampf-/Heisswasserrohr.
3. Drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler wieder zu. Drücken Sie die Dampf-Taste, so dass sie ausgeschaltet ist. Schalten Sie die Maschine mit der EIN/AUS-Taste aus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
4. Wischen Sie das Dampf-/Heisswasserrohr aussen mit einem feuchten Tuch sauber.
5. 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.
6. Sollte die Düse verstopft sein, stecken Sie eine Nadel 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 einer Nadel zu lösen.
7. Schrauben Sie die Düse wieder auf das Dampf-/Heisswasserrohr.

■ REINIGUNG DER FILTEREINSÄTZE, DES SIEBTRÄGERS UND DES BRÜHKOPFES

- Lassen Sie regelmässig heisses Wasser aus dem Brühkopf laufen, mit eingesetztem, aber leerem Siebträger (mit eingesetztem Sieb, aber ohne Kaffeepulver). So werden eventuelle Kaffeepulverrückstände aus der Brühgruppe gespült.
- Spülen Sie den Siebträger und die herausgenommenen Filtereinsätze von Hand in warmem Spülwasser und spülen Sie alles nochmals unter fliessendem Wasser nach. Danach gut trocknen.
- Schrauben Sie das Sieb im Brühkopf ca. alle zwei Monate ab und reinigen Sie es mit einer Abwaschbürste unter fliessendem Wasser.

- Wir empfehlen, den Brühkopf, den Siebträger und die Filtereinsätze periodisch (ca. monatlich oder spätestens nach 250 Tassen) mit SOLITABS zu reinigen, um Kaffeefett und andere Rückstände gründlich zu entfernen. Das detaillierte Vorgehen entnehmen Sie bitte der den SOLITABS beiliegenden Anleitung.

■ REINIGUNG DES GEHÄUSES UND DER TASSENABLAGEN

Vor der Reinigung des Gehäuses muss das Gerät ausgeschaltet und ausgesteckt sein.

Das Gehäuse und die Tassenablage mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und anschliessend mit einem trockenen Tuch trocknen.

Verwenden Sie generell keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, raue Schwämme oder Tücher, sie könnten die Oberfläche verkratzen.

■ REINIGUNG DER ABTROPFSCHALE MIT ABTROPFGITTER

Vor der Reinigung der Abtropfschale muss das Gerät ausgeschaltet und ausgesteckt sein.

Entnehmen, leeren und reinigen Sie die Abtropfschale mit Abtropfgitter in regelmässigen Abständen, in jedem Fall immer dann, wenn sie voll 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.



■ AUFBEWAHRUNG DER SOLIS BARISTA GRAN GUSTO ESPRESSOMASCHINE

Drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler zu und schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

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

▲ ENTKALKEN

Nach längerem Gebrauch oder bei hartem Wasser können sich schon nach kurzer Zeit Kalkablagerungen in und auf vielen Funktionsteilen Ihrer Maschine absetzen und zu reduzierter Betriebsleistung führen – was die Kaffequalität beeinträchtigt.

Solis empfiehlt daher, Ihre Solis Barista Gran Gusto Espressomaschine regelmässig (je nach Wasserhärte, jedoch mindestens monatlich) 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.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

1. Setzen Sie den Siebträger (ohne Kaffeepulver) in den Brühkopf ein. Geben Sie die Mischung aus SOLIPOL® special und Wasser im Verhältnis 1:1 in den Wasserbehälter und füllen Sie diesen bis zur MAX-Markierung auf.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
3. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste und warten Sie, bis alle Tastenumrandungen konstant blau leuchten und das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat.
4. Stellen Sie einen grossen Behälter unter den Brühkopf bzw. den Siebträger und ein leeres Milchkännchen unter das Dampf-/Heisswasserrohr.
5. Die Dampf-Taste sollte nicht gedrückt sein, das Gerät sollte sich in der Kaffee-Funktion befinden. Der Dampf-/Heisswasserregler ist zuge dreht.
6. Drücken Sie die Taste „Manueller Modus“ und lassen Sie ca. 150 ml Wasser durchfliessen. Danach die Taste nochmals drücken, um die Funktion zu stoppen.
7. Drücken Sie die Dampf-Taste, damit sich das Gerät in der Dampf-Funktion befindet und warten Sie, bis die blaue Tastenumrandung der Dampf-Taste permanent leuchtet.
8. Dann drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler im Gegenuhrzeigersinn in die maximale Dampf-Position und lassen ca. 2 Minuten Dampf vom Dampf-/Heisswasserrohr in das bereitgestellte, leere Milchkännchen entweichen (oder direkt in die Abtropfschale).
9. Dann drehen Sie den Dampf-/Heisswasserregler wieder zu. Drücken Sie nochmals die Dampf-Taste, so dass sich das Gerät wieder in der Kaffee-Funktion befindet.
10. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät auszuschalten. Lassen Sie die Entkalkungslösung 15 Minuten einwirken.
11. Nach den 15 Minuten schalten Sie das Gerät wieder ein und wiederholen Schritt 5 bis 10 mindestens 3 Mal, bis die Entkalkungslösung fast aufgebraucht ist.
12. Wenn Sie die Entkalkungslösung fast aufgebraucht haben, nehmen Sie den Wasserbehälter ab und spülen ihn sorgfältig mit frischem Wasser, um alle Entkalkerrückstände auszuspülen, und füllen ihn erneut mit frischem Leitungswasser.

13. Um nun auch die Maschine zu spülen und die Entkalkerrückstände zu entfernen, wiederholen Sie bitte die Schritte 5 bis 9, bis nur noch ein kleiner Rest Wasser im Wasserbehälter ist.

14. Schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker.



15. Nehmen Sie den Wasserbehälter nochmals ab, leeren ihn und füllen Sie ihn erneut mit frischem Leitungswasser.



16. Entfernen Sie den Siebträger aus dem Brühkopf und spülen Sie ihn unter fliessendem Wasser, dann trocknen Sie ihn.

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

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

▲ PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Maschine funktioniert nicht.	Maschine ist nicht eingeschaltet oder der Netzstecker nicht eingesteckt. Kurzschluss / Steckdose ohne Strom. Die Espressomaschine ist defekt.	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker eingesteckt ist, die EIN/AUS-Taste gedrückt wurde und die blauen Tastenumrandungen leuchten. Stromzufuhr sicherstellen. Solis Servicestelle kontaktieren.
Kaffee läuft zu langsam oder gar nicht aus dem Siebträger.	Wasserbehälter ist leer. Wasserbehälter ist nicht korrekt eingesetzt. Kaffee zu fein gemahlen. Zu viel Kaffee im Filtereinsatz. Kaffeepulver ist zu stark angepresst. Filtereinsatz verstopft. Das Gerät ist auf Dampf-Bezug eingestellt d.h. Dampf-Taste wurde gedrückt (die Dampf-Taste leuchtet oder blinkt, die Tasten  und  leuchten nicht). Die Espressomaschine ist defekt.	Wasserbehälter füllen. Wasserbehälter korrekt einsetzen. Achten Sie auf den passenden Mahlgrad. Achten Sie auf die passende Menge. Kaffeepulver weniger fest anpressen. Reinigen Sie die Filter. Drücken Sie die Dampf-Taste erneut und warten Sie, bis alle blauen Tastenumrandungen permanent leuchten. Solis Servicestelle kontaktieren.
Kaffee läuft zu schnell durch.	Kaffee zu grob gemahlen. Zu wenig Kaffee im Filtereinsatz. Kaffeepulver nicht genug angepresst.	Achten Sie auf den passenden Mahlgrad. Achten Sie auf die passende Menge. Kaffeepulver fester anpressen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Kaffee ist kalt.	Tassen nicht vorgewärmt. Maschine nicht vorgewärmt Milch nicht heiss genug (für Cappuccino oder Caffè Latte).	Tassen mit warmem Wasser vorwärmen. Lassen Sie vor dem Bezug des ersten Kaffees mit eingesetztem Siebträger (mit Sieb, jedoch ohne Kaffeepulver) für ca. 20 Sekunden Wasser durchlaufen, damit alle Geräteteile erwärmt werden. Wenn der Boden der Milchkanne so heiss ist, dass man ihn nicht mehr anfassen kann, ist die Temperatur richtig.
Wasser steht unter der Espressomaschine.	Die Abtropfschale ist voll mit Wasser. Die Espressomaschine ist defekt.	Abtropfschale leeren und reinigen. Solis Servicestelle kontaktieren.
Der Espresso schmeckt nach Entkalkungslösung oder sauer.	Nach dem Entkalken wurde kein Spül-Durchgang vorgenommen. Das Kaffeepulver wurde längere Zeit in einem warmen, feuchten Raum gelagert und ist schlecht geworden.	Spülen Sie die Espressomaschine mehrmals wie bei „Vor der Inbetriebnahme“ beschrieben. Immer frisch gemahlene Kaffee verwenden und die ungeöffneten Packungen in einem kühlen, trockenen Raum aufbewahren. Nach dem Öffnen die Packung möglichst luftdicht verschliessen und am besten im Kühlschrank aufbewahren.
Der Dampf kann die Milch nicht aufschäumen.	Die Dampf-Taste wurde nicht gedrückt / blinkt noch. Die Milchkanne ist zu gross oder die Kannenform ist ungeeignet. Sie haben Magermilch verwendet.	Nur wenn das Gerät die richtige Betriebstemperatur für die Dampf-Funktion erreicht hat, kann das Gerät Dampf generieren. Die Dampf-Funktion ist aktiviert, wenn die Dampf-Taste permanent blau leuchtet und gleichzeitig die Tasten  und  nicht leuchten. Der Dampf-/Heisswasserregler muss maximal aufgedreht sein. Immer ein hohes, enges Gefäss verwenden, am besten aus Edelstahl. Verwenden Sie Vollmilch oder teilentrahmte Milch.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Es wird kein Dampf produziert.	Dampf-/Heisswasserrohr ist verstopft. Wasserbehälter ist leer. Dampf-Taste wurde nicht gedrückt / Dampf-/Heisswasserregler wurde nicht in die Dampf-Position gestellt. Die Espressomaschine ist defekt.	Dampf-/Heisswasserrohr und Aufschäumdüse reinigen. Wasserbehälter füllen. Dampf-Taste drücken und warten, bis sie nicht mehr blinkt. Dampf-/Heisswasserregler in die maximale Dampf-Position drehen. Solis Servicestelle kontaktieren.
Heisswasserfunktion funktioniert nicht.	Wasserbehälter ist leer. Die Aufheizphase war noch nicht beendet. Dampf-/Heisswasserregler nicht aufgedreht. Die Espressomaschine ist defekt.	Wasserbehälter füllen. Warten, bis alle Tastenumrandungen konstant blau leuchten. Dampf-/Heisswasserregler auf die maximale Position stellen. Solis Servicestelle kontaktieren.
Kaffee läuft aus dem Rand des Siebträgers	Zu viel Kaffee im Filtereinsatz. Kaffeepulver hängt am Dichtungsring des Brühkopfes. Die Espressomaschine ist defekt.	Achten Sie auf die passende Menge. Schalten Sie die Maschine aus, warten Sie, bis sie abgekühlt ist und reinigen Sie die Filtereinsätze, den Siebträger und den Brühkopf mit Dichtungsring. Solis Servicestelle kontaktieren.

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

ERKLÄRUNGEN ZU DEN TASTENLEUCHTEN					
Taste EIN/AUS	Taste Automatik	Taste Manuell	Taste Dampf	Grund	Lösung
leuchtet	blinkt	blinkt	leuchtet	Vorheiz-Phase	
leuchtet	leuchtet	leuchtet	leuchtet	Betriebs-temperatur erreicht	
leuchtet	leuchtet	aus	aus	Automatischer Kaffeebezug	
leuchtet	aus	leuchtet	aus	Manueller Kaffeebezug	
leuchtet	leuchtet	leuchtet	aus	Heisswasserbezug	
leuchtet	aus	aus	blinkt	Vorheiz-Phase der Dampf-Funktion	
leuchtet	aus	aus	leuchtet	Dampf-Funktion bereit	
leuchtet	blinkt schnell	blinkt schnell	leuchtet	Temperatur für Kaffee-Funktion nach Dampfbezug zu hoch.	Warten, bis das Gerät abkühlt

▲ KAFFEE UND VERBRAUCHSMATERIAL

Für Ihre Solis Barista Gran Gusto Espressomaschine ist folgendes Zubehör, Kaffeesorten und Verbrauchsmaterial erhältlich:

Art.-Nr. 960.94	SOLIS Scala Plus Kaffeemahlwerk
Art.-Nr. 978.40	SOLIS Ausklopferschale
Art.-Nr. 703.02	SOLIPOL® special Entkalkungsmittel (1'000 ml)
Art.-Nr. 993.02	SOLITABS Reinigungstabletten (10 Stück)
Art.-Nr. 992.04	SOLIS Intense Espresso Kaffeebohnen (500g)
Art.-Nr. 992.60	SOLIS Smooth Crema Kaffeebohnen (500g)

Sie erhalten das Zubehör und das Verbrauchsmaterial für Ihre Solis Barista Gran Gusto Espressomaschine im guten Fachhandel oder bei Solis. Die Kontaktadressen finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung.

▲ TECHNISCHE ANGABEN

Modell-Nr.	CRM3005E, Typ 1014
Produktbezeichnung	Espressomaschine
Spannung/Frequenz	220–240V~ / 50Hz
Leistung	1450 Watt
Abmessung	ca. 25,0 × 32,5 × 28,0 cm (Breite × Höhe × Tiefe)
Gewicht	ca. 6,4 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 Barista Gran Gusto 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. 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 le cordon n'entre pas 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 brancher le cordon 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 à l'écart d'objets ou appareils mobiles.
9. Ne tenez jamais l'appareil par le cordon. Ne tirez pas sur le cordon. Ne posez pas d'objets sur le cordon. Ne tirez jamais sur le cordon, mais seulement sur la prise, pour débrancher l'appareil.
10. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne placez jamais l'appareil directement en-dessous d'une prise électrique.
11. Vérifiez toujours que l'appareil est éteint avant de le brancher ou de le débrancher de la prise secteur.
12. 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.
13. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation à l'extérieur. L'appareil ne doit pas entrer en contact avec de la pluie. N'utilisez pas l'appareil dans un véhicule ou sur un bateau.
14. 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.
15. 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).

- F**
16. Eteignez toujours l'appareil en appuyant sur la touche MARCHE/ARRET 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.
 17. N'apportez aucune modification à l'appareil, au cordon, à la prise ou aux accessoires.
 18. Risque d'accident en cas d'utilisation inappropriée !
 19. 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.
 20. Ne placez jamais l'appareil 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).
 21. 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.
 22. N'exposez pas l'appareil directement au soleil.
 23. Ne jamais introduire d'objets aigus ou pointus dans les ouvertures de l'appareil. Risque d'endommagement de l'appareil ou d'électrocution.
 24. Avant de monter ou démonter des éléments, éteignez toujours tout d'abord l'appareil et débranchez-le.
 25. Ne secouez jamais trop fortement ou déplacez l'appareil pendant son utilisation. Avant de déplacer l'appareil, il faut l'éteindre et le débrancher.

- F**
26. 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.
 27. Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie ou d'une télécommande.
 28. Avant de brancher l'appareil et de l'utiliser, vérifiez qu'il soit bien assemblé.
 29. L'appareil est destiné à un usage **privé** et non pas commercial.
 30. 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.
 31. 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.
 32. 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.
 33. 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 instruites 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. Les enfants ne

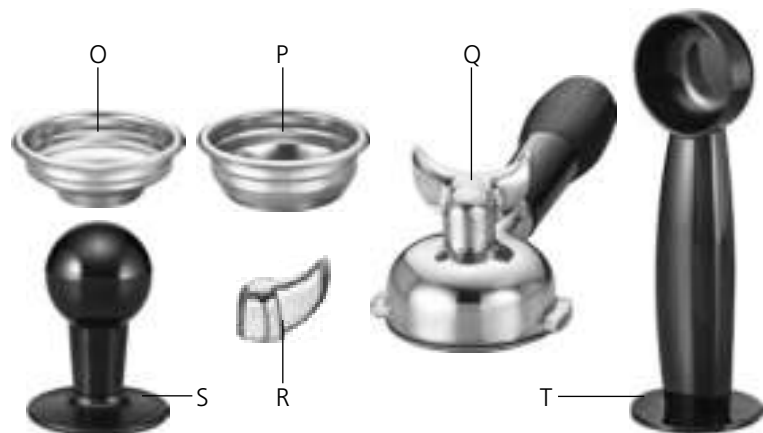
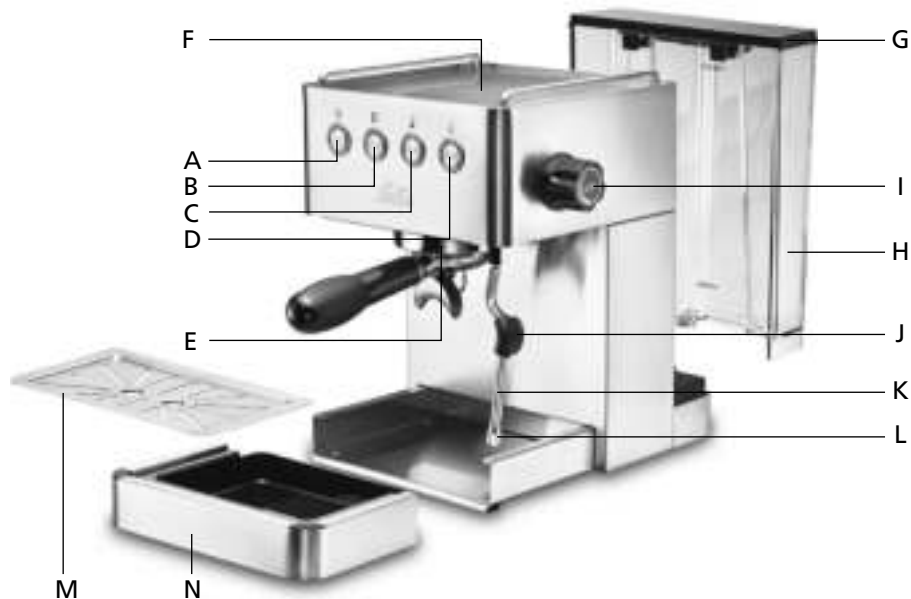
F sont pas autorisés à nettoyer et entretenir l'appareil sans surveillance. L'appareil ne peut en aucun cas être utilisé ou nettoyé par des enfants de moins de 8 ans. Tenez l'appareil et le cordon à l'écart des enfants de moins de 8 ans.





34. Rangez toujours l'appareil avec son câble hors portée des enfants.
35. Ne laissez pas les enfants jouer avec la machine espresso.
36. Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation afin de l'éteindre complètement.
37. N'utilisez que de l'eau du robinet pure et froide dans le réservoir d'eau. Ne le remplissez jamais avec d'autres liquides.
38. Ne mettez jamais la machine espresso en marche si le réservoir d'eau est vide.
39. Vérifiez toujours que le porte-filtre est correctement placé sur le groupe de percolation avant de préparer du café.
40. Ne touchez jamais les éléments chauds de l'appareil comme le tuyau vapeur/eau chaude, les parties en métal du porte-filtre ou du filtre lors de l'utilisation de l'appareil ou juste après. Ne touchez que les poignées thermo-isolées, les touches ou le bouton régulateur.
41. Ne retirez jamais le porte-filtre pendant la percolation – l'appareil est alors sous pression !
42. 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.
43. **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.
44. Ne disposez que des tasses sur le plateau repose-tasses. Ne placez aucun autre objet sur l'appareil !

45. Maintenez l'appareil et ses accessoires toujours propres. Référez-vous aux consignes indiquées dans ce mode d'emploi.

46. Les produits lubrifiants ne sont pas nécessaires dans cet appareil.
47. La température ambiante du lieu d'utilisation et de rangement de l'appareil ne doit pas être inférieure à 0°C.

▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- A Touche  MARCHE/ARRET
Pour mettre en marche et éteindre la machine espresso
- B Touche  pour la préparation du café en « mode automatique »
- C Touche  pour la préparation du café en « mode manuel »
- D Touche  vapeur/eau chaude
- E Groupe de percolation avec tête d'ébouillantage
- F Plateau repose-tasses
- G Couvercle du réservoir d'eau, rabattable
- H Réservoir d'eau, volume 1,7 litre, amovible
- I Bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude
- J Poignée thermo-isolée du tuyau vapeur/eau chaude
- K Tuyau vapeur/eau chaude, pivotant
- L Buse pour cappuccino, dévissable
- M Grille égouttoir, amovible
- N Bac égouttoir, amovible

■ ACCESSOIRES

- O Filtre pour 1 tasse (58 mm)
- P Filtre pour 2 tasses (58 mm)
- Q Porte-filtre avec sortie double (amovible)
- R Sortie simple (à visser sur le porte-filtre)
- S Presse-mouture
- T Cuiller-doseur



Position du bouton régulateur vapeur/eau chaude (I) pour la préparation du café (position éteinte)







Position du bouton régulateur vapeur/eau chaude (I) pour les programmes vapeur et eau chaude (position maximale)

▲ LES TOUCHES ET LEURS FONCTIONS



A TOUCHE MARCHE/ARRET

- Dès que vous avez mis la machine en marche avec cette touche, les pourtours de toutes les touches s'allument tout d'abord pendant 1 seconde en bleu, parallèlement la machine pompe brièvement de l'eau, puis seul les pourtours des touches MARCHE/ARRET  et vapeur  restent allumés. Les pourtours des touches « mode automatique »  et « mode manuel »  clignotent et indiquent que la phase de préchauffage est en place. Dès que la machine a atteint la température nécessaire pour la préparation du café, ces touches s'allument alors également en continu, l'appareil est prêt à l'emploi.
- Lorsque vous appuyez sur la touche MARCHE/ARRET un signal sonore retentit.

B TOUCHE PREPARATION DU CAFE EN « MODE AUTOMATIQUE »

- Dès que cette touche s'allume en continu en bleu, la température nécessaire pour la préparation du café est atteinte. Si vous appuyez sur cette touche, vous mettez en place la préparation du café qui s'arrête automatiquement au bout de 25 secondes. Il s'agit d'une programmation standard que vous pouvez écourter ou prolonger manuellement – une programmation entre 10 et 60 secondes peut être effectuée (voir page 57).

REMARQUE : Lorsque la machine fonctionne sur le mode automatique, seules les touches MARCHE/ARRET et « automatique » sont allumées.

CONSEIL : Vous pouvez appuyer sur la touche « automatique » même pendant la préparation du café et ainsi interrompre prématurément la préparation du café.

C TOUCHE DE PREPARATION DU CAFE EN « MODE MANUEL »

Dès que cette touche s'allume en continu en bleu, la température nécessaire pour la préparation du café est atteinte. Si vous voulez décider à chaque fois combien de café vous désirez consommer, appuyez sur cette touche. Dès que la quantité souhaitée de café s'est écoulée dans votre tasse, appuyez à nouveau sur cette touche, le café s'arrête alors de s'écouler.

REMARQUES :



Lorsque la machine fonctionne sur le mode manuel, seules les touches MARCHE/ARRET et « mode manuel » sont allumées.

Que ce soit sur le mode automatique ou le mode manuel un peu d'eau est tout d'abord pompé dans le porte-filtre, pour humidifier légèrement le café en poudre. Après une brève pause la pompe se met à travailler en continu.

D TOUCHE VAPEUR (EGALEMENT POUR LE PROGRAMME EAU CHAUDE)

- Si vous avez besoin de vapeur pour faire émulsionner le lait ou pour chauffer une boisson, appuyez sur cette touche : Elle se met à clignoter tant que la machine préchauffe pour le programme vapeur. Dès que la touche s'allume en continu en bleu, le programme vapeur est prêt à l'emploi.
- Si vous ouvrez alors le plus possible le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de la vapeur sort du tuyau vapeur/eau chaude. Si vous refermez le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude, la production de la vapeur s'arrête.

REMARQUE : Lorsque le programme vapeur est activé, seules les touches MARCHE/ARRET et vapeur clignotent (pendant la phase de préchauffage) puis s'allument en continu (lorsque la phase de préchauffage est achevée).

- Tant que le programme vapeur est activé, les deux touches pour la préparation du café   ne sont pas allumées. Elles ne s'allument à nouveau et vous pouvez les utiliser que lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche vapeur et que vous éteignez ainsi le programme vapeur.

REMARQUE : Juste après la production de la vapeur la machine espresso est encore trop chaude pour préparer du café. Ceci est indiqué par le clignotement des deux touches de préparation du café une fois que vous êtes repassé sur le programme de préparation du café. Patientez jusqu'à ce que la machine soit refroidie et que les deux touches soient à nouveau allumées en continu, car sinon l'espresso aura un goût légèrement « brûlé ». Cette phase de refroidissement peut être écourtée en laissant s'écouler un peu d'eau à travers le porte-filtre mis en place (avec un filtre mais sans café en poudre).

▲ AVANT LA MISE EN SERVICE

- Retirez l'appareil de son emballage avec précaution et enlevez tous les autocollants, les étiquettes (à l'exception de la plaque signalétique) et les matériaux d'emballage.
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et de l'appareil.
- Retirez le réservoir d'eau. Nettoyez le réservoir d'eau avec le couvercle, le presse-mouture, la cuiller-doseur et les filtres ainsi que le porte-filtre et la sortie simple avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite bien le tout sous de l'eau claire et laissez sécher.
- Nettoyez également le châssis de la machine espresso et le bac avec la grille égouttoir avec un chiffon doux et humide. Séchez bien le tout.

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

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

- Remplissez de l'eau du robinet froide dans le réservoir d'eau jusqu'au marquage MAX. Rabattez le couvercle.
- Mettez le réservoir d'eau en place dans l'appareil. Pour cela, accrochez les deux crochets du réservoir d'eau aux deux dispositifs de suspension noirs se trouvant sur l'arrière de l'appareil.

■ LAVAGE DE LA MACHINE AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE ET AVANT CHAQUE UTILISATION

Afin de laver l'intérieur de l'appareil, nous vous recommandons de faire un cycle complet avec le réservoir d'eau plein **avant la première mise en service**.

Nous vous recommandons d'une manière générale de rincer l'appareil pendant env. 20 secondes **avant chaque utilisation**, afin que tous les éléments de l'appareil soient chauds et que la température du processus de percolation soit stable – vous obtiendrez ainsi un vrai plaisir chaud dès la première tasse !

Procédez comme suit dans les deux cas :

- Placez un filtre (sans café) dans le porte-filtre et enfoncez-le dans le porte-filtre pour qu'il s'enclenche.




- Placez le porte-filtre dans le groupe de percolation : Maintenez le porte-filtre en-dessous de la tête d'ébullition de manière que la poignée se trouve tout d'abord sur la gauche.



- Poussez le porte-filtre vers le haut contre la tête d'ébouillantage et tournez la poignée vers la droite jusqu'à ce que vous ressentiez une résistance et que la poignée soit à 90° par rapport à la machine.



- Placez une tasse sous la sortie du porte-filtre sur la grille égouttoir (ou un récipient plus grand avant la première mise en service).
- Vérifiez que le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude est fermé (position arrêt, tourné jusqu'à la butée dans le sens des aiguilles d'une montre).
- Branchez la machine dans une prise murale appropriée.
- Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET . Dès que vous avez mis la machine en marche avec cette touche, les pourtours de toutes les touches s'allument en bleu pendant 1 seconde, parallèlement la machine pompe un peu d'eau, puis seuls les pourtours des touches MARCHE/ARRET (A) et vapeur (D) restent allumés. Les pourtours des touches « mode automatique » (B) et « mode manuel » (C) clignotent et indiquent que la phase de préchauffage est en place. Dès que la machine a atteint la température nécessaire pour la préparation du café, ces deux touches s'allument également en continu, l'appareil est prêt à l'emploi.
- Appuyez en alternance sur les touches « mode automatique » (B) et « mode manuel » (C) et laissez de l'eau s'écouler.
- Appuyez sur la touche vapeur (D) et patientez jusqu'à ce qu'elle ne clignote plus. Maintenez un récipient en acier inoxydable sous le tuyau vapeur / eau chaude que vous inclinez vers l'extérieur. Tournez le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude (I) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position maximale et laissez de la vapeur chaude s'échapper à travers le tuyau vapeur / eau chaude. Refermez ensuite le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude (I) et appuyez à nouveau sur la touche vapeur (D) pour éteindre le programme vapeur.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche du « mode automatique » (B) et laissez s'écouler le reste de l'eau qui se trouve dans le réservoir.
- Avant la première mise en service laissez l'eau du réservoir rempli s'écouler une fois (videz plusieurs fois le récipient situé sur le bac égouttoir !). Ensuite il suffira de laisser s'écouler de l'eau pendant env. 20 secondes pour préchauffer les éléments de la machine.
- Tournez la poignée du porte-filtre dans le sens des aiguilles d'une montre vers la gauche.

- Abaissez le porte-filtre avec le filtre pour le retirer.
ATTENTION : Le filtre et le porte-filtre sont chauds. Ne vous brûlez pas !
- Lorsque les pourtours bleus des quatre touches s'allument en continu, votre appareil est prêt à l'emploi pour la préparation du café.

REMARQUE : Lorsque l'eau est pompée pour la première fois dans la machine, un bruit fort se produit parce que l'appareil absorbe de l'air. Ce bruit disparaît après environ 20 secondes.

▲ PREPARATION DE L'ESPRESSO AVEC VOTRE SOLIS BARISTA GRAN GUSTO

REMARQUE : Vérifiez avant chaque utilisation le niveau d'eau dans le réservoir d'eau. Changez l'eau tous les jours. Videz le réservoir d'eau et remplissez-le avant chaque utilisation avec de l'eau du robinet fraîche et froide. Respectez les marquages MIN et MAX situés sur le réservoir d'eau. N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau minérale ou d'autres liquides.

■ REMPLIR LE FILTRE AVEC DU CAFE EN POWDRE ET TASSER

- Sélectionnez le filtre approprié : Utilisez le petit filtre pour 1 tasse et le filtre plus grand pour 2 tasses. Si vous voulez préparer une grande tasse de café, utilisez – selon l'intensité désirée du café – le filtre pour 2 tasses et laissez couler une plus grande quantité d'eau.
- Si vous utilisez une seule petite tasse, nous vous recommandons de visser la sortie simple sur le porte-filtre afin que le café ne s'écoule pas à côté de la tasse.



Idéal pour 2 tasses ou une grande tasse : la sortie double



Idéal pour 1 tasse ou une petite tasse : la sortie simple

Les deux sorties (simple et double) peuvent être vissées ou dévissées sur le porte-filtre selon l'utilisation.

- Nettoyez le filtre avec un chiffon sec.
- Placez le filtre dans le porte-filtre et enfoncez-le dedans.
- Remplissez le filtre avec du café en poudre. Il faut 1–2 cuillères-doseur pour une tasse.
- Tapotez le porte-filtre contre le rebord du plan de travail, afin que le café se répartisse uniformément dans le filtre. Utilisez le presse-mouture pour tasser le café en poudre.

- Retirez après avoir tassé le café le résidu de café situé sur le rebord du porte-filtre afin qu'il puisse bien être placé sur la tête d'ébouillantage.
- **ATTENTION** : Si le rebord du porte-filtre n'est pas propre, il n'est pas possible de visser le porte-filtre hermétiquement sur le groupe de percolation et de l'eau risque de s'écouler à côté du porte-filtre.

■ MISE EN PLACE DU PORTE-FILTRE

- Montez le porte-filtre sur le groupe de percolation : Placez le porte-filtre en-dessous de la tête d'ébouillantage, de manière à ce que la poignée se trouve à gauche.



- Soulevez le porte-filtre vers le haut en direction de la tête d'ébouillantage et tournez la poignée vers la droite, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée. La poignée est alors positionnée à env. 90° par rapport à la machine.



- Placez une ou deux tasses (de préférence préchauffées grâce à un cycle de rinçage préalable) sous la sortie simple / double du porte-filtre sur la grille égouttoir.

■ PREPARATION DE L'ESPRESSO

- Le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude (I) doit être sur la position arrêt (tournez-le jusqu'à la butée vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre)).
- Branchez la machine dans une prise secteur et mettez l'appareil en marche avec la touche MARCHE/ARRET. Dès que vous avez mis la machine en marche avec cette touche, les pourtours de toutes les touches s'allument en bleu pendant 1 seconde, parallèlement la machine pompe brièvement de l'eau, puis seuls les pourtours des touches MARCHE/ARRET et vapeur restent allumés. Les pourtours des touches « mode automatique » et « mode manuel » clignotent et indiquent que la phase de préchauffage est en place. Dès que la machine a atteint la température nécessaire pour la préparation du café, ces deux touches s'allument également en continu, l'appareil est prêt à l'emploi.

Préparation du café en mode automatique avec la touche

Si vous voulez préparer du café sur le programme standard de 25 secondes, appuyez sur la touche automatique. La machine pompe tout d'abord de l'eau pour le programme de pré-humidification puis l'espresso fraîchement percolé s'écoule de la sortie du porte-filtre dans la tasse. Après 25 secondes le programme de percolation s'arrête. Vous pouvez retirer la tasse. Sur le programme automatique seuls les pourtours des touches MARCHE/ARRET et « mode automatique » s'allument.

REMARQUE : Vous pouvez modifier la programmation automatique selon vos goûts individuels et programmer une durée de préparation entre 10 et 60 secondes. Référez-vous pour cela aux instructions indiquées page 57 dans le chapitre « Effectuer les programmations pour la préparation automatique du café ».

Vous pouvez interrompre à tout moment la préparation du café même sur le mode automatique en appuyant pour cela à nouveau sur la touche automatique.

Préparation du café en mode manuel avec la touche

Si vous voulez déterminer à chaque fois si votre café doit être plus ou moins fort ou allongé, appuyez sur la touche manuelle. La machine pompe tout d'abord de l'eau pour le programme de pré-humidification, puis l'espresso fraîchement percolé s'écoule de la sortie du porte-filtre dans la tasse. Lorsque vous avez suffisamment de café dans la tasse, appuyez à nouveau sur la touche, le programme de percolation s'arrête et vous pouvez retirer la tasse.

- Si vous voulez préparer un autre café, retirez le porte-filtre de la machine, tapotez le marc de café hors du filtre et rincez le filtre immédiatement avec de l'eau chaude. **ATTENTION** : Le porte-filtre et le filtre sont très chauds ! Essuyez ensuite le filtre avec du papier absorbant. Le filtre est alors prêt à l'emploi pour la prochaine utilisation.

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 et le filtre ainsi que le tuyau vapeur / eau chaude sont très chauds pendant l'utilisation de la machine !


■ CONSEILS POUR UN CAFE PARFAIT

Les grains de café, la fraîcheur de la mouture et le degré de la mouture sont essentiels pour un bon café. Nous vous recommandons de moudre les grains de café de préférence juste avant de préparer le café. La durée de percolation devrait être de 25–30 secondes. Si la mouture est trop grossière, l'eau s'écoulera trop rapidement à travers le café en poudre, le café est sous-extrait et a un goût fade, la couleur est claire et la crema est trop fine et blanche. Si la mouture est trop fine, le café est sur-extrait, l'eau s'écoule très lentement à travers le café en poudre, le café est trop foncé et n'a pas de crema. Pour un café parfait nous vous recommandons de moudre fraîchement les grains de café avec un moulin et la quantité de café en poudre doit être adaptée à la quantité de café souhaitée. Comptez 1–2 cuiller-doseur par tasse. La fraîcheur des grains et une mouture effectuée juste avant la percolation sont des facteurs déterminants pour la qualité du café, un entreposage trop long des grains de café ou du café en poudre ont un effet négatif.

▲ FAIRE EMULSIONNER DU LAIT POUR UN CAPPUCCINO / DU CAFE LATTE

Le tuyau vapeur / eau chaude en acier inoxydable avec sa buse pour cappuccino de votre machine espresso Solis Barista Gran Gusto permet de transformer du lait frais et froid en une mousse crémeuse et chaude pour préparer un délicieux cappuccino ou latte.

Procédez comme suit :

- Préparez tout d'abord un espresso dans une grande tasse.
- Si vous voulez obtenir de la vapeur pour faire de la mousse, appuyez sur la touche vapeur  : Elle commence à clignoter, dès que la machine préchauffe pour le programme vapeur, les deux touches pour la préparation du café sont éteintes pendant ce temps et ne peuvent pas être utilisées. Dès que la touche vapeur s'allume en continu en bleu, le programme vapeur est prêt à l'emploi.
- Versez du lait entier frais et froid sortant du réfrigérateur dans un pot à lait haut et étroit (de préférence en acier inoxydable). La hauteur du pot à lait doit être de préférence d'environ 70 mm (+/- 5 mm). Comptez env. 100 ml de lait pour un cappuccino et remplissez le pot à lait au tiers. N'oubliez pas que le volume du lait froid double lorsqu'il est émulsionné.
- Dès que le pourtour de la touche vapeur s'allume en continu en bleu, faites pivoter le tuyau vapeur / eau chaude vers le bas en le tenant par la poignée thermo-isolée en caoutchouc de manière à ce qu'il se trouve au-dessus des trous de la grille égouttoir.

- Tournez ensuite le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude (I) vers la gauche, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position maximale de la vapeur. Laissez la vapeur chaude s'échapper à travers le tuyau vapeur / eau chaude dans le bac égouttoir pendant env. 10 secondes pour nettoyer le tuyau vapeur / eau chaude et le rincer éventuellement des résidus qu'il pourrait contenir.
 - Refermez ensuite le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude (en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée sur la position arrêt).
 - Faites pivoter le tuyau vapeur / eau chaude vers le haut en le tenant par la poignée thermo-isolée en caoutchouc.
 - Abaissez la buse du tuyau vapeur / eau chaude sur env. 2 cm dans le lait, puis tournez le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude à nouveau vers la gauche sur la position maximale de la vapeur. De la vapeur s'échappe.
 - Maintenez la buse directement en-dessous de la surface du lait ou soulevez et abaissez le pot à lait tout en le tournant légèrement jusqu'à ce que vous obteniez une belle mousse de lait crémeuse.
 - Lorsque le lait est suffisamment émulsionné, refermez le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude puis retirez le pot à lait.
 - Tapotez légèrement le pot à lait sur le plan de travail pour laisser s'échapper d'éventuelles bulles d'air et faites légèrement pivoter le pot pour obtenir une consistance homogène.
 - Versez le lait émulsionné directement sur l'espresso.
 - Faites à nouveau pivoter le tuyau vapeur / eau chaude en le tenant par la poignée thermo-isolée en caoutchouc pour le replacer au-dessus des trous du bac égouttoir, tournez à nouveau le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude sur la position maximale de la vapeur et laissez un peu de vapeur s'échapper au-dessus du bac égouttoir pour rincer ainsi le tuyau de résidus de lait. Refermez le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude et nettoyez-le avec un chiffon humide.
- ATTENTION :** Le tuyau vapeur / eau chaude est chaud !
- Appuyez à nouveau sur la touche vapeur pour que la machine repasse sur le programme de préparation du café. Les pourtours bleus de toutes les touches s'allument à nouveau en continu.



REMARQUE : Après avoir fait émulsionner du lait, la machine espresso est trop chaude pour préparer du café. Cela est indiqué par le clignotement des deux touches de préparation du café après que vous soyez repassé sur le mode de préparation du café. Patientez jusqu'à ce que la machine soit refroidie et que les deux touches s'allument à nouveau en continu car sinon votre espresso aura un goût de « brûler ». Cette phase de refroidissement peut être accélérée en faisant s'écouler un peu d'eau à travers le porte-filtre mis en place (avec un filtre mais toutefois sans café en poudre).

▲ APRES LA PREPARATION DE L'ESPRESSO / DU CAPPUCCINO

- Après la préparation de l'espresso / du cappuccino, éteignez l'appareil avec la touche MARCHE/ARRET, les pourtours de toutes les touches s'éteignent.
- Débranchez ensuite l'appareil.
- Déplacez la poignée du porte-filtre vers la gauche et retirez le porte-filtre avec précaution de la tête d'ébouillantage. **ATTENTION : Le porte-filtre, le filtre et surtout le marc de café imbibé d'eau chaude sont très chauds ! Soyez très prudent lorsque vous les retirez de l'appareil. Risque de brûlures !**
- Tournez ensuite le porte-filtre à 180° et tapotez-le pour que le marc de café sorte du filtre. Le marc de café peut être jeté dans les ordures ménagères. Ne le jetez pas dans l'évier car il pourrait boucher les tuyaux d'évacuation de l'eau.
- Lavez le filtre et le porte-filtre avec de l'eau courante. Séchez-les avec du papier absorbant.
- Vérifiez régulièrement si le bac égouttoir est plein et doit être vidé pour éviter un débordement qui risquerait d'endommager le plan de travail.

FONCTION D'ECONOMIE D'ENERGIE : ARRET AUTOMATIQUE

Pour économiser de l'énergie, la machine espresso Solis Barista Gran Gusto s'éteint automatiquement si elle n'est pas utilisée pendant env. 15 minutes.

Pour remettre la machine en marche, il vous suffit d'appuyer sur la touche MARCHE/ARRET.

▲ PROGRAMME EAU CHAUDE

Avec le bouton régulateur (I) vous pouvez également laisser s'écouler de l'eau chaude à travers le tuyau vapeur / eau chaude, p.ex. pour préparer du thé.

Procédez pour cela comme suit :

- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche, en veillant à ne pas dépasser le marquage MAX.
- Branchez la machine dans une prise secteur.
- Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET pour mettre l'appareil en marche.
- Dès que vous avez mis la machine en marche avec cette touche, les pourtours de toutes les touches s'allument tout d'abord pendant 1 seconde en bleu, parallèlement la machine pompe brièvement de l'eau, puis seuls les pourtours des touches MARCHE/ARRET et vapeur restent allumés. Les pourtours des touches « mode automatique » et « mode manuel » clignotent et indiquent que la phase de préchauffage est en place. Dès que la machine a atteint la température nécessaire pour la préparation du café, ces touches s'allument également en continu, vous pouvez alors utiliser le programme eau chaude.
- Placez un récipient en-dessous du tuyau vapeur / eau chaude.
- Tournez le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position maximale, de l'eau chaude s'écoule à travers le tuyau vapeur / eau chaude dans le récipient.
- Pour arrêter l'écoulement refermez le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude.

REMARQUE : Le programme eau chaude s'arrête au bout de 30 secondes, refermez dans ce cas le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude et patientez quelques instants si vous voulez utiliser à nouveau le programme eau chaude.

ATTENTION : Ne touchez pas les surfaces chaudes, surtout le tuyau vapeur / eau chaude pendant et après avoir utilisé le programme eau chaude. Vous risqueriez de vous brûler !

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

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

Procédez pour cela comme suit :

- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche, en veillant à ne pas dépasser le marquage MAX.
- Le récipient dans lequel vous voulez réchauffer de l'eau ou une boisson, doit être de préférence en acier inoxydable et avoir une hauteur d'environ 70 mm (+/- 5 mm) afin que de la vapeur ou autre liquide ne puisse pas gicler hors du récipient. Remplissez le récipient à moitié avec le liquide que vous voulez réchauffer.
- Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET pour mettre l'appareil en marche.
- Dès que vous avez mis la machine en marche avec cette touche, les pourtours de toutes les touches s'allument tout d'abord pendant 1 seconde en bleu, parallèlement la machine pompe brièvement de l'eau, puis seuls les pourtours des touches MARCHE/ARRET et vapeur restent allumés. Les pourtours des touches « mode automatique » et « mode manuel » clignotent et indiquent que la phase de préchauffage est en place. Dès que la machine a atteint la température nécessaire, ces touches s'allument alors également en continu et l'appareil est prêt à l'emploi.
- Appuyez alors sur la touche vapeur, le pourtour bleu de la touche commence à clignoter et les pourtours des deux touches de préparation du café s'éteignent, la machine préchauffe pour le programme vapeur. Dès que le pourtour de la touche vapeur s'allume en continu, vous pouvez utiliser le programme vapeur.
- Dès que le pourtour de la touche vapeur s'allume en continu, abaissez le tuyau vapeur / eau chaude en le tenant par la poignée thermo-isolée en caoutchouc pour qu'il se trouve au-dessus des trous du bac égouttoir.
- Tournez ensuite le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude (I) vers la gauche, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position maximale de la vapeur. Laissez la vapeur chaude s'échapper à travers le tuyau vapeur / eau chaude pendant env. 10 secondes dans le bac égouttoir pour nettoyer le tuyau et le rincer éventuellement des résidus qu'il pourrait contenir.
- Refermez ensuite le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude (en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée sur la position arrêt).
- Plongez le tuyau vapeur / eau chaude dans le liquide que vous voulez réchauffer puis tournez le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position maximale de la vapeur.
- Dès que la boisson a atteint la température souhaitée, refermez le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude. Retirez le récipient.

- Faites à nouveau pivoter le tuyau vapeur / eau chaude en le tenant par la poignée thermo-isolée en caoutchouc pour le replacer au-dessus des trous du bac égouttoir, tournez à nouveau le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude sur la position maximale de la vapeur et laissez un peu de vapeur s'échapper au-dessus du bac égouttoir pour rincer ainsi le tuyau. Refermez le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude et nettoyez-le avec un chiffon humide. **ATTENTION** : Le tuyau vapeur / eau chaude est chaud !


- Appuyez également à nouveau sur la touche vapeur pour que l'appareil repasse sur le programme de préparation du café. Les pourtours de toutes les touches s'allument à nouveau. Eteignez l'appareil avec la touche MARCHE/ARRET, les pourtours de toutes les touches s'effacent.

- Débranchez la machine.

ATTENTION : Ne touchez jamais les surfaces chaudes, en particulier le tuyau vapeur / eau chaude pendant et après avoir utilisé le programme vapeur. Vous risqueriez de vous brûler !

▲ EFFECTUER LES PROGRAMMATIONS POUR LA PREPARATION AUTOMATIQUE DU CAFE

Pour modifier la quantité de café dans le mode automatique procédez comme suit :

- Préparez la machine comme si vous vouliez faire un café.
- Lorsque la machine a atteint la bonne température pour la préparation du café (les pourtours des quatre touches s'allument en bleu), appuyez sur la touche du « mode automatique »  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la quantité souhaitée de café se soit écoulée dans la tasse. Relâchez alors la touche, la nouvelle quantité de café est sauvegardée. Vous pouvez sélectionner une durée entre 10 et 60 secondes, la programmation standard est de 25 secondes. **Conseil** : Nous vous recommandons une durée entre 25 et 30 secondes.

▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

■ NETTOYAGE DU TUYAU VAPEUR / EAU CHAUDE

Le tuyau vapeur / eau chaude doit être nettoyé après chaque utilisation.

Procédez comme suit :

1. La machine doit être branchée et mise en marche avec la touche MARCHE/ARRET. Lorsque les pourtours des quatre touches s'allument en continu, appuyez sur la touche vapeur et la machine préchauffe pour le programme vapeur. Patientez jusqu'à ce que le pourtour bleu de la touche vapeur s'allume en continu.
2. Dirigez le tuyau vapeur / eau chaude en direction du bac égouttoir et tournez le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position maximale de la vapeur. Laissez la vapeur s'échapper pendant quelques secondes : Vous éliminez ainsi d'éventuels résidus de lait dans le tuyau vapeur / eau chaude.
3. Refermez le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude. Appuyez sur la touche vapeur pour l'éteindre. Eteignez la machine avec la touche MARCHE/ARRET et laissez-la refroidir.
4. Nettoyez l'extérieur du tuyau vapeur / eau chaude avec un chiffon humide.
5. Dévissez la buse pour cappuccino du tuyau vapeur / eau chaude. Lavez la buse soigneusement dans de l'eau de vaisselle chaude et rincez-la ensuite sous de l'eau claire.
6. Si la buse est bouchée, introduisez une aiguille dans l'orifice de la buse. Si elle reste bouchée, mettez-la tout d'abord dans un verre avec de l'eau chaude puis essayez à nouveau de dégager ce qui bloque avec une aiguille.
7. Revissez la buse sur le tuyau vapeur / eau chaude.

■ NETTOYAGE DES FILTRES, DU PORTE-FILTRE ET DE LA TÊTE D'ÉBOUILLANTAGE

- Laissez régulièrement de l'eau chaude s'écouler à travers le groupe de percolation, le porte-filtre doit être monté mais vide (avec un filtre mais sans café en poudre). Vous pourrez ainsi éliminer les éventuels résidus de marc de café du groupe de percolation.
- Lavez le porte-filtre et les filtres démontés à la main avec de l'eau de vaisselle chaude et rincez le tout encore une fois sous de l'eau courante. Séchez bien le tout.
- Dévissez le filtre situé dans la tête d'ébouillantage env. tous les deux mois et nettoyez-le avec une brosse sous de l'eau courante.
- Nous vous recommandons de nettoyer régulièrement le groupe de percolation, le porte-filtre et les filtres (env. une fois par mois ou au moins après 250 tasses) avec SOLITABS pour éliminer la graisse de café et autres résidus. Référez-vous au mode d'emploi des SOLITABS.

■ NETTOYAGE DU CHÂSSIS ET DU PLATEAU REPOSE-TASSES

Avant de nettoyer le châssis vous devez éteindre et débrancher l'appareil.

Nettoyez le châssis et le plateau repose-tasses avec un chiffon doux et légèrement humide puis séchez-les avec un chiffon sec.

N'utilisez d'une manière générale jamais de produits d'entretien agressifs ou récurant, d'éponges ou de chiffon rugueux. Vous risqueriez d'abîmer le revêtement.

■ NETTOYAGE DU BAC ET DE LA GRILLE EGOUTTOIR

Avant de nettoyer le bac égouttoir vous devez éteindre et débrancher l'appareil.

Retirez le bac et la grille égouttoir régulièrement pour les vider et les nettoyer, au plus tard lorsque le bac est plein.

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 : Le bac et la grille égouttoir ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.

Remettez le bac en place puis placez la grille égouttoir dessus.



■ RANGEMENT DE LA MACHINE ESPRESSO SOLIS BARISTA GRAN GUSTO

Refermez le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude et éteignez la machine avec la touche MARCHE/ARRET. Débranchez la machine de la prise secteur.

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

▲ DETARTRAGE

Après une utilisation prolongée ou en cas d'eau dure, du tartre peut se déposer même après peu de temps dans et sur de nombreux éléments de votre machine et entraîner une réduction de ses performances.

Solis vous recommande de détartrer votre Barista Gran Gusto régulièrement (selon la dureté de l'eau, au moins une fois par mois) 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 :

1. Mettez le porte-filtre (sans café) sur le groupe de percolation. Préparez un mélange 1:1 de SOLIPOL® special et d'eau et mettez-le dans le réservoir d'eau jusqu'au marquage MAX.
2. Branchez l'appareil.
3. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET et patientez jusqu'à ce que les pourtours de toutes les touches s'allument en continu en bleu et que l'appareil a atteint la température de fonctionnement.
4. Placez un récipient de grande taille en-dessous du groupe de percolation / du porte-filtre et un pot à lait vide sous le tuyau vapeur / eau chaude.
5. La touche vapeur ne doit pas être enfoncée, l'appareil doit se trouver sur le programme de préparation du café. Le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude est fermée.
6. Appuyez sur la touche « mode manuel » et laissez env. 150 ml d'eau s'écouler. Appuyez ensuite à nouveau sur la touche pour interrompre le programme.
7. Appuyez sur la touche vapeur pour que la machine passe sur le programme vapeur et patientez jusqu'à ce que le pourtour de la touche vapeur s'allume en continu en bleu.
8. Tournez alors le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position maximale de la vapeur et laissez la vapeur s'échapper du tuyau vapeur / eau chaude pendant env. 2 minutes dans le pot à lait vide placé en-dessous du tuyau (ou directement dans le bac égouttoir).
9. Refermez le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude. Appuyez à nouveau sur la touche vapeur pour que la machine repasse sur le programme de préparation du café.
10. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET pour éteindre la machine. Laissez le produit de détartrage agir pendant 15 minutes.
11. Après 15 minutes, remettez l'appareil en marche et répétez les étapes 5 à 10 au moins 3 fois jusqu'à ce que le produit de détartrage soit presque tout utilisé.

12. Lorsque le produit de détartrage est presque tout utilisé, retirez le réservoir d'eau et rincez-le très bien avec de l'eau fraîche pour éliminer tous les résidus de détartrant. Remplissez-le ensuite à nouveau avec de l'eau du robinet fraîche.
13. Pour rincer également la machine et y éliminer les résidus de détartrant, répétez les étapes 5 à 9 jusqu'à ce qu'il ne reste que très peu d'eau dans le réservoir.
14. Eteignez la machine avec la touche MARCHE/ARRET et débranchez-la.
15. Retirez à nouveau le réservoir d'eau de la machine. Videz-le et remplissez-le à nouveau avec de l'eau du robinet fraîche.
16. Retirez le porte-filtre du groupe de percolation et lavez-le sous de l'eau courante puis séchez-le.

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

AVERTISSEMENT : Ne plongez jamais le cordon, la prise 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 pas complètement.

▲ DEPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La machine ne fonctionne pas.	La machine n'est pas branchée ou n'a pas été mise en marche. Court-circuit / prise non alimentée en courant. La machine espresso est défectueuse.	Vérifiez que la machine est branchée, la touche MARCHE/ARRET est enfoncée et les pourtours bleus des touches sont allumés. Garantir une alimentation électrique. Contactez le service après-vente de Solis.
Le café s'écoule trop lentement à travers le porte-filtre ou pas du tout.	Le réservoir d'eau est vide. Le réservoir d'eau n'est pas placé correctement. La mouture du café est trop fine. Il y a trop de café dans le filtre. Le café est trop tassé. Le filtre est bouché. La machine se trouve sur le programme vapeur, c'est-à-dire la touche vapeur a été enfoncée (la touche vapeur s'allume ou clignote, les touches ☐ et ☐ ne sont pas allumées). La machine espresso est défectueuse.	Remplissez le réservoir d'eau. Mettre le réservoir d'eau correctement en place. Respectez une mouture appropriée. Respectez une quantité appropriée. Tassez moins le café. Nettoyez le filtre. Appuyez à nouveau sur la touche vapeur et patientez jusqu'à ce que les pourtours bleus de toutes les touches s'allument en continu. Contactez le service après-vente de Solis.
Le café s'écoule trop vite.	La mouture n'est pas assez fine. Il n'y a pas assez de café dans le filtre. Le café n'est pas assez tassé.	Respectez une mouture appropriée. Respectez une quantité appropriée. Tassez plus le café.

Problème	Cause possible	Solution
Le café est froid.	Les tasses n'ont pas été préchauffées. La machine n'est pas préchauffée. Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino ou le latte).	Préchauffez les tasses avec de l'eau chaude. Avant de préparer le premier café, laissez s'écouler de l'eau à travers le porte-filtre mis en place (avec un filtre mais toutefois sans café en poudre) pendant env. 20 secondes pour préchauffer tous les éléments de la machine. La température est correcte lorsque le fond du pot à lait est si chaud qu'on ne peut pas le toucher.
Il y a de l'eau sous la machine espresso.	Le bac égouttoir est plein. La machine espresso est défectueuse.	Videz le bac et nettoyez-le. Contactez le service après-vente de Solis.
L'espresso a un goût amer ou de détartrant.	La machine n'a pas été rincée après le détartrage. Le café en poudre a été entreposé pendant une période prolongée dans un endroit chaud et humide. Il a tourné.	Rincez la machine espresso plusieurs fois comme indiqué dans le chapitre « Avant la première mise en service ». Utilisez toujours du café fraîchement moulu et entreposez le paquet de café fermé dans un endroit sec et frais. Après l'ouverture du paquet de café, refermez-le si possible de manière hermétique et entreposez-le de préférence dans le réfrigérateur.
La vapeur ne transforme pas le lait en mousse.	La touche vapeur n'a pas été enfoncée / clignote encore. Le pot à lait est trop grand ou la forme du pot à lait n'est pas appropriée. Vous avez utilisé du lait écrémé.	La machine ne produit de la vapeur que lorsqu'elle a atteint la température nécessaire pour le programme vapeur. Le programme vapeur est activé lorsque la touche vapeur s'allume en continu en bleu et que parallèlement les touches ☐ et ☐ sont éteintes. Le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude doit être tourné sur la position maximale. Utilisez toujours un récipient étroit et haut, de préférence en acier inoxydable. Utilisez du lait entier ou demi-écrémé.

Problème	Cause possible	Solution
Aucune production de vapeur.	Le tuyau vapeur/eau chaude est bouché. Le réservoir d'eau est vide. La touche vapeur n'a pas été enfoncée / Le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude n'a pas été placé sur la position vapeur. La machine espresso est défectueuse.	Nettoyez le tuyau vapeur/eau chaude et la buse. Remplissez le réservoir d'eau. Appuyez sur la touche vapeur et patienter jusqu'à ce qu'elle ne clignote plus. Tournez le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude sur la position maximale de la vapeur. Contactez le service après-vente de Solis.
Le programme eau chaude ne fonctionne pas.	Le réservoir d'eau est vide. La phase de préchauffage n'est pas terminée. Le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude n'a pas été ouvert. La machine espresso est défectueuse.	Remplissez le réservoir d'eau. Patientez jusqu'à ce que les pourtours bleus de toutes les touches s'allument en continu. Tournez le bouton régulateur pour la vapeur / l'eau chaude sur la position maximale de la vapeur. Contactez le service après-vente de Solis.
Du café coule sur les rebords du porte-filtre.	Trop de café dans le filtre. Du café en poudre se trouve sur le joint hermétique de la tête d'ébouillantage. La machine espresso est défectueuse.	Respectez les quantités. Eteignez la machine, patientez jusqu'à ce qu'elle soit refroidie et nettoyez les filtres, le porte-filtre et la tête d'ébouillantage. Contactez le service après-vente de Solis.

Si aucune des causes décrites ci-dessus ne correspond pas à votre problème, contactez Solis ou un service après-vente agréé par Solis.

EXPLICATIONS DES TEMOINS LUMINEUX					
Touche MARCHE/ARRET	Touche automatique	Touche manuel	Touche vapeur	Raison	Solution
allumée	clignote	clignote	allumée	Phase de préchauffage	
allumée	allumée	allumée	allumée	Température de fonctionnement atteinte	
allumée	allumée	éteinte	éteinte	Préparation automatique du café	
allumée	éteinte	allumée	éteinte	Préparation manuelle du café	
allumée	allumée	allumée	éteinte	Programme eau chaude	
allumée	éteinte	éteinte	clignote	Phase de préchauffage pour le programme vapeur	
allumée	éteinte	éteinte	allumée	Programme vapeur prêt à l'emploi	
allumée	clignote rapidement	clignote rapidement	allumée	Température pour le programme café est trop élevée après avoir utilisé le programme vapeur	Patienter jusqu'à ce que la machine soit refroidie

▲ CAFE ET BIENS DE CONSOMMATION

Les accessoires, cafés et biens de consommation suivants sont disponibles pour votre machine espresso Solis Barista Gran Gusto:

no. d'article 960.94	moulin à café SOLIS Scala Plus
no. d'article 978.40	réceptacle SOLIS pour récupérer le marc de café
no. d'article 703.02	produit de détartrage SOLIPOL® special (1000 ml)
no. d'article 993.02	tablettes de nettoyage SOLITABS (10 tablettes)
no. d'article 992.04	café en grains SOLIS Intense Espresso (500g)
no. d'article 992.60	café en grains SOLIS Smooth Crema (500g)

Les accessoires et biens de consommation pour votre machine espresso Solis Barista Gran Gusto sont disponibles dans tous les bons magasins spécialisés ou chez Solis. Les adresses sont disponibles en fin de ce mode d'emploi.

▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle.	CM3005E, Type 1014
Description du produit	Machine espresso
Voltage/fréquence	220-240V~ / 50Hz
Puissance	1450 watt
Dimensions	env. 25,0 x 32,5 x 28,0 cm (largeur x hauteur x profondeur)
Poids	env. 6,4 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 Barista Gran Gusto 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:

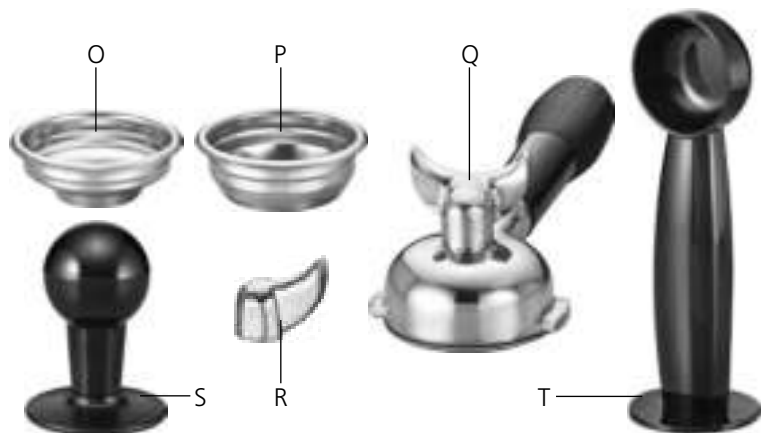
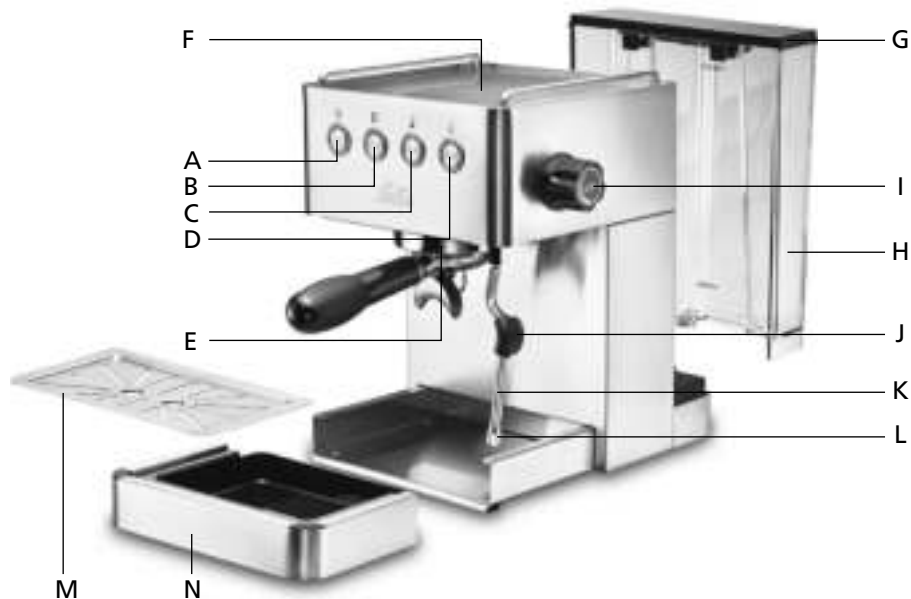
1. Per evitare scosse elettriche, il dispositivo, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione non devono entrare in contatto con acqua o altri liquidi. Acqua potrebbe penetrare nel dispositivo e danneggiarlo. **Rischio di scosse elettriche!** Se il dispositivo o il cavo di alimentazione o la spina dell'apparecchio dovessero venire a contatto con liquidi, rimuovere con guanti di gomma asciutti immediatamente la spina dalla presa di corrente. Non mettere di nuovo in funzione, prima che Lei abbia fatto esaminare la funzionalità e sicurezza da Solis o da un centro servizio autorizzato da Solis.
2. Non utilizzare mai l'apparecchio o scollegare risp. collegare il cavo di alimentazione con mani o piedi bagnati.
3. Prima della messa in funzione, verificare che la tensione indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio corrisponde alla vostra tensione di rete. Si consiglia di non utilizzare il dispositivo con una presa multipla.
4. Utilizzare l'apparecchio solo come descritto in questo manuale per la preparazione di caffè e acqua calda. Non utilizzare il dispositivo all'aria aperta e proteggerlo 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 lontano l'apparecchio 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 mettere l'apparecchio nelle vicinanze di umidità, calore e fiamme aperte. Mantenere lontano l'apparecchio da parti movibili 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 staccare tirando la spina di alimentazione.
10. Noi consigliamo di non utilizzare una prolunga con questo apparecchio. Non posizionare l'apparecchio direttamente sotto una presa di corrente.
11. Prima di collegare o scollegare la spina dalla rete assicurarsi sempre che l'apparecchio sia spento.
12. Durante l'uso, posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, asciutto e liscio, come anche resistente all'umidità e al calore come un tavolo o un piano di lavoro. Non posizionare il dispositivo vicino a bordi.
13. 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.
14. 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.

15. Non coprire l'apparecchio con panni o simili mentre è in funzione. Non posizionare nulla (tranne le tazze per il preriscaldamento) sull'apparecchio.
16. 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. Noi le consigliamo un interruttore di protezione per guasto corrente (FI-interruttore di sicurezza), per garantire un'ulteriore protezione utilizzando apparecchi elettrici. E' consigliabile utilizzare un interruttore di sicurezza con un nominale di impiego di corrente residua di un massimo di 30 mA. Un consiglio da esperto Lei lo riceve dal Suo elettricista.
17. Non apportare modifiche all'apparecchio, al cavo, alla spina e agli accessori.
18. Per un uso non appropriato esiste pericolo di ferimento!
19. Non afferrare mai l'apparecchio caduto in acqua o altri liquidi. Staccare sempre con guanti di gomma asciutti la spina prima di estrarlo dall'acqua. Non riprendere 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.
20. 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).
21. Non immergere o esporre all'acqua il dispositivo (eccetto il serbatoio dell'acqua) o parti del dispositivo come il cavo o la spina.
22. Posizionare l'apparecchio in modo che non sia soggetto ai raggi diretti del sole.
23. Non infilare mai oggetti o attrezzi appuntiti o affilati nelle aperture dell'apparecchio. L'apparecchio potrebbe essere danneggiato e vige pericolo di scossa elettrica!
24. Prima di montare o rimuovere parti, spegnere sempre prima il dispositivo e scollegare il cavo di alimentazione.

25. Non scuotere o riposizionare l'apparecchio mentre è in funzione. Prima di spostare il dispositivo, è necessario spegnere il dispositivo e scollegarlo.
26. 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.
27. Non mettere mai in funzione il dispositivo con un timer esterno o un telecomando.
28. Assicurarsi sempre che l'unità sia correttamente assemblata prima di collegarla a una presa di corrente e metterla in funzione.
29. L'apparecchio è concepito soltanto per l'utilizzo **domestico** e non per un impiego commerciale.
30. Rimuovere e 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.
31. 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.
32. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando 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 permettere un'ispezione e consentire la riparazione meccanica ed elettrica.

33. 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. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguiti da bambini senza sorveglianza. 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.
34. Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
35. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
36. Dopo ogni uso staccare sempre la spina di alimentazione, solo così il dispositivo viene spento in modo permanente.
37. Utilizzare solo acqua fredda e pulita per il serbatoio dell'acqua, non altri liquidi.
38. Non mettere mai in funzione la macchina da caffè espresso con serbatoio vuoto.
39. Controllare sempre che il portafiltro sia inserito correttamente nell'erogatore prima di preparare il caffè.
40. Non toccare le parti calde dell'apparecchio come la lancia erogazione vapore/acqua calda, la parte metallica del portafiltro o del filtro stesso durante o subito dopo l'operazione. Toccare solo le maniglie termo-isolanti, i tasti o il regolatore.
41. Non togliere mai il portafiltro durante l'erogazione dell'espresso – la macchina è sotto pressione!
42. Non allontanarsi mai dalla macchina da caffè espresso quando è in funzione; ciò vale particolarmente se nelle vicinanze ci sono bambini
43. **ATTENZIONE:** Quest'apparecchio si riscalda durante il funzionamento! Lasciare raffreddare sempre completamente il dispositivo prima di rimuovere o collegare parti, regolare, spostarlo, trasportarlo o pulirlo.
44. Sul ripiano poggia-tazze possono essere posizionate solo tazze. Non collocare altri oggetti sul dispositivo!
45. Tenere il dispositivo e gli accessori sempre puliti. Osservare le informazioni nel manuale.
46. Il dispositivo non ha bisogno di oli e lubrificanti.
47. La temperatura ambiente per il funzionamento e la rimessa non deve essere inferiore a 0°C.

▲ DESCRIZIONE PRODOTTO



- A Tasto ON/OFF
Per accendere e spegnere la macchina per caffè espresso
- B Tasto erogazione del caffè in "Modalità automatica"
- C Tasto erogazione del caffè in "Modalità manuale"
- D Tasto per vapore e acqua calda
- E Gruppo di erogazione con erogatore
- F Ripiano poggia-tazze
- G Coperchio del serbatoio dell'acqua, apribile
- H Serbatoio dell'acqua da 1,7 litri, estraibile
- I Regolatore di selezione vapore/acqua calda
- J Impugnatura della lancia erogazione vapore/acqua calda termo-isolata
- K Lancia erogazione vapore/acqua calda movibile
- L Ugello schiumatore, svitabile
- M Griglia poggia-tazze, rimovibile
- N Vaschetta raccogli-gocce, rimovibile

ACCESSORI

- O Filtro per una tazza (58 mm)
- P Filtro per due tazze (58 mm)
- Q Portafiltro con doppio beccuccio (rimovibile)
- R Beccuccio singolo (può essere avvitato sul portafiltro)
- S Pressino
- T Misurino



Posizione del regolatore vapore/ acqua calda (I) durante la preparazione del caffè (Posizione OFF)







Posizione del regolatore vapore/ acqua calda (I) durante la funzione di vapore e acqua calda (Posizione massima)

▲ I TASTI E IL LORO FUNZIONAMENTO



A TASTO ON/OFF

- Non appena si accende la macchina con questo tasto, tutti i bordi dei tasti si illuminano di blu per 1 secondo, allo stesso tempo la macchina pompa brevemente acqua, quindi si illuminano solo i bordi dei tasti del tasto ON/OFF  e del tasto vapore . I bordi dei tasti "Modalità automatica"  e "Modalità manuale"  lampeggiano e indicano che la fase di riscaldamento è in corso. Non appena la macchina ha raggiunto la temperatura per la preparazione del caffè, questi due tasti si illuminano costantemente e il dispositivo è pronto per l'uso.
- La pressione del tasto ON/OFF viene accompagnata da un segnale acustico.

B TASTO EROGAZIONE DEL CAFFÈ IN "MODALITÀ AUTOMATICA"

- Non appena questo tasto si illumina costantemente in blu, viene raggiunta la temperatura operativa per l'erogazione del caffè. Se si preme questo tasto, il caffè verrà preparato e l'erogazione si fermerà automaticamente dopo 25 secondi. Questa è un'impostazione predefinita e può essere allungata o accorciata manualmente dall'utente: è possibile eseguire un'impostazione da 10 a 60 secondi (vedere pagina 89).

NOTA: Mentre è attiva la modalità automatica, si illuminano solo il tasto ON/OFF e il tasto automatico.

SUGGERIMENTO: È anche possibile premere il tasto automatico durante l'erogazione del caffè, interrompendo così prematuramente l'erogazione del caffè.

C TASTO EROGAZIONE DEL CAFFÈ IN "MODALITÀ MANUALE"

Non appena questo tasto si illumina costantemente in blu, viene raggiunta la temperatura operativa per l'erogazione del caffè. Se si vuole decidere ogni volta la quantità di caffè da gustare, premere questo tasto. Una volta che la quantità desiderata di caffè è nella tazza, premere nuovamente questo tasto e il flusso del caffè si interromperà.

NOTE:



Mentre è attiva la modalità manuale, si illuminano solo i tasti ON/OFF e "Modalità manuale".

Sia in modalità automatica che in quella manuale, un po' di acqua viene inizialmente pompata nel portafiltro per inumidire leggermente la polvere di caffè. Dopo una breve pausa, la pompa inizia a funzionare costantemente.

D TASTO VAPORE (ANCHE PER LA FUNZIONE DI ACQUA CALDA)

- Se si necessita di vapore per preparare la schiuma di latte o per riscaldare una bevanda, premere questo tasto: inizia a lampeggiare mentre la macchina si riscalda per la funzione vapore. Non appena il tasto si illumina costantemente in blu, la funzione vapore è pronta per l'uso.
- Ruotando il regolatore vapore/acqua calda completamente in senso antiorario, il vapore esce dalla lancia erogazione vapore/acqua calda. Se si chiude nuovamente il regolatore vapore/acqua calda in senso orario, l'uscita vapore si interromperà.

NOTA: Mentre la funzione vapore è attivata, si illumina solo il tasto ON/OFF e il tasto vapore lampeggia (durante la fase di riscaldamento), oppure solo questi due tasti si illuminano in modo fisso (quando la fase di riscaldamento è completata).

- Finché la funzione vapore è attivata, i due tasti per l'erogazione del caffè   non si illuminano. Solo quando si preme di nuovo il tasto vapore e quindi si spegne di nuovo la funzione vapore, i due tasti per l'erogazione del caffè si accendono di nuovo e possono essere attivati.

NOTA: Subito dopo la produzione di vapore, la macchina per caffè espresso è troppo calda per preparare il caffè. Ciò viene indicato dal lampeggiare dei due tasti di erogazione del caffè non appena si ritorna alla funzione caffè. Attendere fino a quando la macchina si è raffreddata e i due tasti si illuminano di nuovo costantemente, altrimenti l'espresso avrà un leggero sapore "bruciato". Questo processo di raffreddamento può essere accelerato facendo scorrere dell'acqua con il portafiltro in posizione (con il filtro inserito, ma senza polvere di caffè).

▲ PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

- Togliere con cautela l'unità dalla confezione e rimuovere tutti gli adesivi, etichette (ad eccezione della targhetta identificativa) e materiali di imballaggio.
- Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e dal dispositivo.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua. Pulire il serbatoio dell'acqua, il coperchio, il pressino, il misurino, i filtri e il portafiltro con acqua calda e un po' di detersivo delicato liquido. Quindi risciacquare bene con acqua pulita e asciugare.
- Pulire anche l'alloggiamento della macchina da caffè espresso e la vaschetta raccogli-gocce estraibile con griglia appoggio-tazze con un panno morbido umido e asciugare tutto.

ATTENZIONE: L'alloggiamento della macchina da caffè espresso, 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 da caffè espresso e i suoi accessori non sono lavabili in lavastoviglie.

- Riempire acqua fredda nel serbatoio fino al segno MAX. Richiudere il coperchio.
- Inserire il serbatoio nella macchina da caffè espresso appendendo i due ganci del serbatoio dell'acqua nelle due staffe nere sul lato posteriore del dispositivo.

■ RISCIAQUARE LA MACCHINA IN CASO DI PRIMO UTILIZZO E PRIMA DI OGNI USO

Per risciacquare l'interno dell'apparecchio, in caso di primo utilizzo si suggerisce di erogare attraverso il portafiltro tutta l'acqua del serbatoio.

Generalmente consigliamo di risciacquare l'apparecchio prima di ogni utilizzo circa 20 secondi per riscaldare le parti del dispositivo e stabilizzare così la temperatura – in questo modo già la prima tazza di espresso è una vera delizia!

In entrambi procedere come descritto di seguito:

- Inserire un filtro (senza polvere di caffè) nel portafiltro e premerlo nel portafiltro in modo che scatti in posizione.




- Agganciare il portafiltro al gruppo erogatore:
Tenere il portafiltro sotto all'erogatore, in modo che il manico si trovi a sinistra.



- Spingere il portafiltro verso l'alto contro il gruppo erogatore e girare il manico verso destra fino a sentire una resistenza e l'impugnatura si trova ad un angolo di circa 90 ° rispetto alla macchina.



- Collocare una tazza sulla griglia sotto i beccucci del portafiltro (o in caso di primo utilizzo un recipiente più grande).
- Controllare che il regolatore vapore/acqua calda sia chiuso (Posizione OFF, ruotare in senso orario fino all'arresto).
- Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro adatta.
- Premere il tasto ON/OFF . Non appena si accende la macchina con questo tasto, tutti i bordi dei tasti si illuminano di blu per 1 secondo, allo stesso tempo la macchina pompa brevemente acqua, quindi si illuminano solo i bordi del tasto ON/OFF (A) e del tasto vapore (D). I bordi dei tasti "Modalità automatica" (B) e "Modalità manuale" (C) lampeggiano e indicano che la fase di riscaldamento continua. Non appena la macchina ha raggiunto la temperatura per l'erogazione del caffè, questi due tasti si illuminano costantemente e il dispositivo è pronto per l'uso.
- Premere alternatamente i tasti "Modalità automatica" (B) e "Modalità manuale" (C) e lasciare scorrere l'acqua.
- Premere il tasto vapore (D) e attendere finché smette di lampeggiare. Tenere un contenitore di acciaio inossidabile sotto alla lancia di erogazione vapore/acqua calda, e muoverla verso l'esterno. Ruotare il regolatore vapore/acqua calda (I) in senso orario fino alla posizione massima e far uscire il vapore caldo attraverso la lancia di erogazione vapore/acqua calda. Quindi chiudere il regolatore vapore/acqua calda (I) e premere di nuovo il tasto vapore (D) per disattivare la funzione vapore.
- Premere più volte il tasto "Modalità automatica" (B) e far scorrere l'acqua rimanente nel serbatoio.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lasciare scorrere una volta l'acqua dell'intero serbatoio dell'acqua (svuotare più volte la vaschetta raccogli-gocce!). Prima di ogni successivo utilizzo, è sufficiente lasciare scorrere l'acqua per circa 20 secondi per riscaldare le parti dell'apparecchio.
- Ruotare l'impugnatura del portafiltro in senso orario verso sinistra.

- Estrarre il portafiltro con il filtro verso il basso.
ATTENZIONE: Entrambe le parti sono calde, non scottatevi.
- Quando tutti e quattro i bordi blu dei tasti si illuminano costantemente, il dispositivo è pronto per la preparazione del caffè.

NOTA: Quando l'acqua viene pompata attraverso la macchina per la prima volta, potrebbe verificarsi un rumore più forte del normale poiché l'aria entra nel dispositivo. Dopo circa 20 secondi questo rumore scompare.

▲ PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO CON IL SOLIS BARISTA GRAN GUSTO

NOTA: Controllare il livello dell'acqua nel serbatoio dell'acqua prima di ogni utilizzo. Sostituire l'acqua ogni giorno. Svuotare e riempire il serbatoio dell'acqua con acqua del rubinetto fresca e fredda prima di ogni utilizzo. Osservare i segni MIN e MAX sul serbatoio dell'acqua. Non utilizzare acqua distillata, acqua minerale o altri liquidi.

■ INSERIRE E PRESSARE LA POLVERE DI CAFFÈ NEL FILTRO

- Selezionare il filtro appropriato: Utilizzare il filtro piccolo per 1 tazza ed il filtro grande per 2 tazze. Se volete preparare una grande tazza di caffè, utilizzare – a seconda dell'intensità desiderata – il filtro per 2 tazze e fate passare più acqua.
- Se si utilizza una tazza singola piccola, è consigliabile avvitare il beccuccio singolo sul portafiltro in modo che il caffè non scorra fuori dalla tazza.



Ideale per 2 tazze
o una tazza grande:
il doppio beccuccio



Ideale per 1 tazza
e tazze piccole:
il beccuccio singolo

In base alle esigenze, i due beccucci possono essere svitati o avvitati sul portafiltro.

- Pulire il filtro con un panno asciutto.
- Inserire il filtro nel portafiltro e spingerlo in posizione.
- Riempire il filtro con la polvere di caffè. Calcolare con 1–2 misurini per tazza.
- Battere il portafiltro leggermente sul piano di lavoro, per distribuire uniformemente il caffè nel filtro. Utilizzare il pressino per pressare la polvere di caffè.
- Togliere eventuale eccedenza di caffè dal bordo del portafiltro per agganciare quest'ultimo alla macchina.

- **ATTENZIONE:** Se il bordo del portafiltro non è pulito, il portafiltro non può essere chiuso ermeticamente sul gruppo di erogazione del caffè e l'acqua potrebbe fuoriuscire lateralmente al portafiltro.

■ INSERIMENTO DEL PORTAFILTRO

- Inserire il portafiltro nel gruppo erogazione:
Tenere il portafiltro sotto all'erogatore, in modo che il manico si trovi a sinistra.





- Spingere il portafiltro verso l'alto contro il gruppo erogatore e girare il manico in senso antiorario verso destra fino a sentire una resistenza. L'impugnatura è quindi in un angolo di circa 90° rispetto alla macchina.




- Collocare una o due tazze vuote (preferibilmente preventivamente riscaldate con il risciacquo) sotto al beccuccio/ai beccucci del portafiltro sulla griglia poggia-tazza.

■ PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO

- Il regolatore vapore/acqua calda (I) deve trovarsi nella posizione OFF (ruotare a destra (in senso orario) fino all'arresto).
- Inserire la spina di alimentazione nella presa e accendere il dispositivo con il tasto ON/OFF. Non appena si accende la macchina con questo tasto, tutti i bordi dei tasti si illuminano di blu per 1 secondo, allo stesso tempo la macchina pompa brevemente acqua, quindi si illuminano solo i bordi del tasto ON/OFF  e del tasto vapore . I bordi dei tasti "Modalità automatica" e "Modalità manuale" lampeggiano e indicano che la fase di riscaldamento continua. Non appena la macchina ha raggiunto la temperatura per l'erogazione del caffè, questi due tasti si illuminano costantemente e il dispositivo è pronto per l'uso.



Erogazione del caffè in modalità automatica con il tasto

Se si desidera preparare il caffè con l'impostazione predefinita di 25 secondi, premere il tasto automatico . La macchina pompa prima l'acqua per la funzione di pre-infusione, quindi il caffè appena preparato fuoriesce dal beccuccio del portafiltro nella tazza. Dopo 25 secondi il processo di erogazione si arresta ed è possibile rimuovere la tazza. Durante la funzione automatica, si illuminano solo i bordi del tasto ON / OFF e del tasto automatico.

NOTA: È anche possibile modificare l'impostazione automatica in base ai propri desideri e impostare una durata di erogazione compresa tra 10 e 60 secondi. La procedura di questa impostazione si trova a pagina 89 nel capitolo "Modifica delle impostazioni per la preparazione automatica del caffè".

Anche nella modalità automatica è possibile arrestare l'erogazione del caffè in qualsiasi momento, premendo nuovamente il tasto automatico.

Erogazione del caffè in modalità manuale con il tasto

Se si desidera decidere ogni volta nuovamente la lunghezza e intensità del caffè, premere il tasto manuale . La macchina pompa prima l'acqua per la funzione di pre-infusione, quindi il caffè appena preparato fuoriesce dal beccuccio del portafiltro nella tazza. Quando abbastanza caffè si trova nella tazza, premere di nuovo il tasto , l'erogazione si ferma ed è possibile rimuovere la tazza.

- Se si desidera preparare un altro caffè, sganciare nuovamente il portafiltro dalla macchina, estrarre i fondi di caffè dal filtro e sciacquare immediatamente il filtro con acqua calda. **ATTENZIONE:** Il portafiltro e il filtro sono caldi! In seguito asciugare il filtro con un tovagliolo di carta. Il filtro è pronto per il successivo utilizzo.

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, il filtro e la lancia di erogazione vapore/acqua calda sono molto caldi durante e dopo l'uso!


■ CONSIGLI PER UN PIACERE DEL CAFFÈ PERFETTO

I chicchi di caffè e la tempistica del processo di macinazione e il grado di macinatura sono decisivi per un buon caffè. È meglio macinare i chicchi di caffè immediatamente prima di fare il caffè. Il tempo di erogazione dovrebbe essere di 25–30 secondi. Se la polvere di caffè è macinata grossolanamente, l'acqua scorre troppo velocemente attraverso la polvere di caffè, il caffè è sottoestratto e ha un sapore meno intenso, il colore è chiaro e la crema è molto sottile e bianca. Se i chicchi di caffè sono macinati troppo finemente, il caffè è sovraestratto, l'acqua scorre molto lentamente attraverso la polvere di caffè, il caffè è troppo scuro e non ha una crema. Per un caffè perfetto, i chicchi di caffè devono essere macinati con un macinino e la quantità di polvere di caffè deve essere regolata in base alla quantità di caffè desiderata. Calcolare 1–2 misurini per tazza. La freschezza dei chicchi e la macinatura tempestiva sono fattori decisivi per la qualità del caffè, i lunghi tempi di conservazione dei chicchi o della polvere di caffè hanno un'influenza negativa.

▲ PREPARAZIONE DELLA SCHIUMA PER IL CAPPUCCINO / CAFFÈ LATTE

La lancia di erogazione vapore/acqua calda in acciaio inox con ugello schiumatore della vostra macchina da caffè espresso Barista Gran Gusto di Solis trasforma il latte fresco freddo in una cremosa, calda schiuma di latte per preparare un delizioso cappuccino o caffè latte.

Procedere come descritto di seguito:

- Preparare prima un caffè espresso in una tazza grande.
- Se si desidera produrre vapore per la schiuma di latte, premere il tasto vapore : questo inizierà a lampeggiare mentre la macchina si riscalda per la funzione vapore, i due tasti per la preparazione del caffè sono spenti e non possono essere azionati. Non appena il tasto del vapore si illumina costantemente in blu, la funzione vapore è pronta per l'uso.
- Versare latte freddo fresco del frigorifero in un bricco del latte alto e stretto (preferibilmente in acciaio inossidabile). Il bricco del latte dovrebbe essere alto ca. 70 mm, +/- 5 mm. Calcolare circa 100 ml di latte per ogni cappuccino o riempire il bricco del latte per un terzo. Ricordarsi che il volume del latte raddoppia durante la produzione della schiuma.
- Non appena il bordo blu del tasto vapore si illumina costantemente, abbassare la lancia di erogazione vapore/acqua calda per l'impugnatura in gomma termo-isolata in modo che si trovi sopra i fori della griglia poggia-tazze.

- Ruotare il regolatore vapore/acqua calda (I) verso sinistra, in senso antiorario, nella posizione di massimo vapore. Fare fuoriuscire per circa 10 secondi vapore dalla lancia di erogazione vapore/acqua calda, indirizzandola verso la vaschetta raccogli-gocce, affinché la lancia venga pulita ed eventuali residui di acqua vengano sciacquati.
- Quindi chiudere nuovamente il regolatore vapore/acqua calda (in senso orario fino alla battuta, posizione OFF).
- Ruotare la lancia di erogazione vapore/acqua per l'impugnatura termo-isolata in gomma verso l'alto.
- Immergere l'ugello schiumatore della lancia di erogazione vapore/acqua circa 2 cm nel latte, poi girare il regolatore vapore/acqua calda a sinistra nella posizione di massimo vapore. Il vapore fuoriesce.
- Tenere l'ugello schiumatore sotto la superficie del latte e/o muovere il bricco del latte su e giù ruotandolo leggermente fino a creare una bella, cremosa schiuma di latte.
- Quando è raggiunta la cremosità desiderata, chiudere il regolatore vapore/acqua calda e solo allora rimuovere il bricco del latte.
- Battere il bricco del latte leggermente sul piano di lavoro per far fuoriuscire eventuali bolle d'aria e agitarlo leggermente per raggiungere una consistenza uniforme.
- Versare il latte schiumato direttamente sul caffè espresso.
- Abbassare nuovamente la lancia di erogazione vapore/acqua del vapore per l'impugnatura termo-isolata in gomma in modo che si trovi sopra alla vaschetta raccogli-gocce, ruotare nuovamente il regolatore vapore/acqua calda nella posizione di massimo vapore e far fuoriuscire un po' di vapore dalla lancia per eliminare eventuali residui di latte. Chiudere il regolatore vapore/acqua calda e in seguito pulire la lancia con un panno umido. **ATTENZIONE:** la lancia di erogazione vapore/acqua calda è calda!
- Premere di nuovo il tasto vapore in modo che la macchina torni nella funzione caffè. Tutti i bordi blu dei tasti si illuminano costantemente.

NOTA: Dopo la produzione di schiuma di latte, la macchina per caffè espresso è troppo calda per preparare il caffè. Ciò viene indicato dal lampeggiare dei due tasti di erogazione del caffè non appena si ritorna alla funzione caffè. Attendere fino a quando la macchina si è raffreddata e i due tasti si illuminano di nuovo costantemente, altrimenti l'espresso avrà un leggero sapore "bruciato". Questo processo di raffreddamento può essere accelerato facendo scorrere dell'acqua con il portafiltro in posizione (con il filtro inserito, ma senza polvere di caffè)



▲ DOPO LA PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO / CAPPUCCINO

- Dopo la preparazione dell'espresso/cappuccino, spegnere l'apparecchio con il tasto ON/OFF, tutti i bordi dei tasti si spengono.
- Estrarre in seguito la spina dalla presa.
- Girare il portafiltro nuovamente a sinistra e sganciarlo delicatamente dal gruppo erogatore. **ATTENZIONE: il portafiltro, il filtro e soprattutto il fondo di caffè mescolato con acqua sono molto caldi! Fare molta attenzione quando si rimuove, vi potreste scottate!**
- Girare il portafiltro di 180 gradi e far cadere il fondo di caffè dal filtro. I fondi di caffè devono essere smaltiti con i rifiuti domestici e non versarli nel lavandino, in quanto possono intasare le tubazioni fognarie.
- Sciacquare il filtro e il portafiltro accuratamente sotto acqua corrente. Asciugare entrambi con carta da cucina.
- Controllare regolarmente se la vaschetta raccogli-gocce è piena e deve venir svuotata in modo da evitare un trabocco, che potrebbe danneggiare la superficie sottostante.

FUNZIONE DI RISPARMIO ENERGETICO: SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Per risparmiare energia, la macchina da caffè espresso Barista Gran Gusto di Solis si spegne automaticamente dopo ca. 15 minuti di inattività.

Per riattivarla, premere semplicemente il tasto ON/OFF.

▲ FUNZIONE ACQUA CALDA

Con il regolatore vapore/acqua calda (I), è anche possibile far uscire acqua calda dalla lancia di erogazione vapore/acqua calda, per esempio, per preparare un tè.

Procedere come descritto di seguito:

- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca, il segno MAX non deve essere superato.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa.
- Premere il tasto ON/OFF per accendere l'unità.
- Non appena si accende la macchina con questo tasto, tutti i bordi dei tasti si illuminano di blu per 1 secondo, allo stesso tempo la macchina pompa brevemente acqua, quindi si illuminano solo i bordi del tasto ON/OFF e del tasto vapore. I bordi dei tasti "Modalità automatica" e "Modalità manuale" lampeggiano e indicano che la fase di riscaldamento continua. Non appena la macchina ha raggiunto la temperatura operativa, questi due tasti si illuminano costantemente, il dispositivo è pronto per l'uso ed è possibile utilizzare la funzione dell'acqua calda.
- Posizionare un recipiente sotto la lancia di erogazione vapore/acqua calda.
- Ruotare il regolatore vapore/acqua calda completamente in senso antiorario, l'acqua calda scorre attraverso la lancia erogazione vapore/acqua calda nel recipiente.
- Per interrompere il flusso di acqua calda, chiudere il regolatore vapore/acqua calda.

NOTA: Dopo 30 secondi, la funzione acqua calda si arresta, in questo caso, chiudere il regolatore vapore/acqua calda e attendere un breve periodo di tempo per riutilizzare la funzione acqua calda.

ATTENZIONE: Non toccare mai le superfici calde, specialmente la lancia di erogazione vapore/acqua calda, durante e dopo la funzione acqua calda. Si rischia di ustionarsi!

▲ RISCALDARE ACQUA O BEVANDE CON LA FUNZIONE VAPORE

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

Procedere come descritto di seguito:


- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca, il segno MAX non deve essere superato.
- Il recipiente nel quale viene riscaldata la bevanda o l'acqua, dovrebbe preferibilmente essere in acciaio inox ed avere un'altezza di circa 70 mm (+/- 5 mm) in modo che vapore o liquidi non possano fuoriuscire. Riempire il recipiente a metà con il liquido da riscaldare.
- Premere il tasto ON/OFF per accendere l'unità.
- Non appena si accende la macchina con questo tasto, tutti i bordi dei tasti si illuminano di blu per 1 secondo, allo stesso tempo la macchina pompa brevemente acqua, quindi si illuminano solo i bordi del tasto ON/OFF e del tasto vapore. I bordi dei tasti "Modalità automatica" e "Modalità manuale" lampeggiano e indicano che la fase di riscaldamento continua. Non appena la macchina ha raggiunto la temperatura operativa, questi due tasti si illuminano costantemente e il dispositivo è pronto per l'uso.
- Premere ora il tasto vapore, il bordo blu del tasto inizia a lampeggiare e i bordi dei due tasti di erogazione del caffè si spengono, la macchina si riscalda per la funzione vapore. Non appena il bordo del tasto vapore si illumina costantemente, è possibile utilizzare la funzione vapore.
- Non appena il bordo blu del tasto vapore si illumina costantemente, abbassare la lancia di erogazione vapore/acqua calda per l'impugnatura in gomma termo-isolata in modo che si trovi sopra i fori della griglia poggia-tazze.
- Ruotare il regolatore vapore/acqua calda (I) verso sinistra, in senso antiorario, nella posizione di massimo vapore. Fare fuoriuscire per circa 10 secondi vapore dalla lancia di erogazione vapore/acqua calda, indirizzandola verso la vaschetta raccogli-gocce, affinché la lancia venga pulita ed eventuali residui di acqua vengano sciacquati.
- Quindi chiudere nuovamente il regolatore vapore/acqua calda (in senso orario fino alla battuta, posizione OFF).
- Immergere la lancia erogazione vapore/acqua calda nel liquido da riscaldare, poi girare il regolatore vapore/acqua calda in senso antiorario nella posizione di massimo vapore.
- Non appena la bevanda ha raggiunto la temperatura desiderata, chiudere il regolatore vapore/acqua calda. Rimuovere il recipiente.

- Abbassare nuovamente la lancia di erogazione vapore/acqua del vapore per l'impugnatura termo-isolata in gomma in modo che si trovi sopra alla vaschetta raccogli-gocce, ruotare nuovamente il regolatore vapore/acqua calda nella posizione di massimo vapore e far fuoriuscire un po' di vapore dalla lancia per eliminare eventuali residui. Chiudere il regolatore vapore/acqua calda e in seguito pulire la lancia con un panno umido. **ATTENZIONE:** la lancia di erogazione vapore/acqua calda è calda!
- Premere di nuovo il tasto vapore in modo che la macchina torni nella funzione caffè. Tutti i bordi blu dei tasti si illuminano costantemente. Spegnerne il dispositivo con il tasto ON/OFF, tutti i bordi dei tasti si spengono.
- Scollegare la spina di alimentazione.

ATTENZIONE: Non toccare mai le superfici calde, specialmente la lancia di erogazione vapore/acqua calda, durante e dopo la funzione vapore. Si rischia di ustionarsi!

▲ MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI PER LA PREPARAZIONE AUTOMATICA DEL CAFFÈ

Per modificare la quantità di erogazione del caffè in modalità automatica, procedere come descritto di seguito:

- Preparare tutto come se si stesse preparando un caffè.
- Quando la macchina ha raggiunto la temperatura operativa per la preparazione del caffè (tutti quattro i bordi blu dei tasti si illuminano), premere il tasto "Modalità automatica"  e tenerlo premuto fino a quando la quantità desiderata di caffè è nella tazza. Quindi rilasciare il tasto, la nuova quantità di erogazione viene salvata. È possibile inserire una durata di erogazione compresa tra 10 e 60 secondi, l'impostazione predefinita è 25 secondi. **Suggerimento:** consigliamo una durata di erogazione compresa tra 25 e 30 secondi.

▲ PULIZIA E MANUTENZIONE

■ PULIZIA DELLA LANCIA DI EROGAZIONE VAPORE / ACQUA

La lancia di erogazione vapore/acqua deve essere pulita dopo ogni produzione di schiuma.

Procedere come descritto di seguito:

1. Il dispositivo deve essere collegato e acceso con il tasto ON/OFF. Quando tutti i quattro bordi dei tasti sono costantemente illuminati, premere il tasto vapore e la macchina si riscalda per la funzione vapore. Attendere finché il bordo blu del tasto si illumina in modo permanente.
2. Indirizzare la lancia di erogazione vapore/acqua verso la vaschetta raccogli-gocce e ruotare il regolatore vapore/acqua calda in senso antiorario nella posizione di massimo vapore. Far fuoriuscire vapore per alcuni secondi: questo rimuoverà eventuali residui di latte nella lancia di erogazione vapore/acqua calda.
3. Chiudere nuovamente il regolatore vapore/acqua calda. Premere il tasto vapore in modo che si spenga. Spegnerne la macchina con il tasto ON/OFF e far raffreddare il dispositivo.
4. Pulire la lancia di erogazione vapore/acqua calda all'esterno con un panno umido.
5. Svitare l'ugello schiumatore dalla lancia di erogazione vapore/acqua calda. Lavare accuratamente l'ugello schiumatore con acqua tiepida e detergente e sciacquare con acqua pulita.
6. Se l'ugello è ostruito, inserire un ago nell'apertura dell'ugello. Se l'ugello è ancora intasato, posizionare prima l'ugello in un bicchiere di acqua calda, quindi provare di nuovo ad allentare il blocco con un ago.
7. Riavvitare l'ugello sulla lancia di erogazione vapore/acqua calda.

■ PULIZIA DEI FILTRI, DEL PORTAFILTRO E DEL GRUPPO DI EROGAZIONE E DELL'EROGATORE

- Lasciare scorrere regolarmente acqua calda dall'erogatore per il gruppo erogatore, con portafiltro inserito, ma vuoto (con il filtro inserito, ma senza polvere di caffè). Eventuali residui di caffè macinato vengono così eliminati dal gruppo di erogazione.
- Sciacquare il portafiltro e i filtri a mano con acqua tiepida e sapone, e risciacquare il tutto alla fine sotto l'acqua corrente. In seguito asciugare accuratamente.
- Circa ogni due mesi svitare il filtro nell'erogatore e pulirlo con una spazzola per piatti sotto l'acqua corrente.
- È consigliabile che l'erogatore, il portafiltro e i filtri vengano puliti periodicamente (circa mensilmente o al più tardi dopo 250 tazze) con SOLITABS per rimuovere completamente il grasso del caffè e altri residui. Per la procedura dettagliata, consultare le istruzioni fornite con i SOLITABS.

■ PULIZIA DELL'ALLOGGIAMENTO E DEL RIPIANO POGGIA-TAZZE

Prima della pulizia dell'alloggiamento spegnere e staccare il dispositivo dalla corrente.

Pulire l'alloggiamento e il ripiano poggia-tazze con un panno leggermente umido e in seguito asciugare con un panno asciutto.

In generale, per la pulizia non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi o spugne abrasive, in quanto potrebbero danneggiare la superficie.

■ PULIZIA DELLA VASCHETTA RACCOGLI-GOCCE E DELLA GRIGLIA APPOGGIO-TAZZE

Prima della pulizia della vaschetta raccogli-gocce e della griglia appoggio-tazze spegnere e staccare il dispositivo dalla corrente.

Rimuovere, svuotare e pulire la vaschetta raccogli-gocce con griglia appoggio-tazze ad intervalli regolari, e in ogni caso, ogni volta che è pieno.

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 appoggio-tazze non sono lavabili in lavastoviglie.

Inserire la vaschetta nuovamente nel dispositivo e posare la griglia sulla vaschetta.



■ STOCCAGGIO DELLA MACCHINA DA CAFFÈ ESPRESSO BARISTA GRAN GUSTO DI SOLIS

Chiudere il regolatore vapore/acqua calda e spegnere il dispositivo con il tasto ON/OFF. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa.

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

▲ RIMOZIONE DEL CALCARE

Dopo un uso prolungato, o in presenza di acqua dura possono formarsi già dopo poco tempo depositi di calcare in molte parti funzionali della macchina che riducono l'efficienza operativa – influenzando anche sulla qualità dell'espresso.

Solis raccomanda di disincrostare la macchina da caffè espresso di Solis Barista Gran Gusto regolarmente (a seconda della durezza dell'acqua, ma almeno mensilmente) con una miscela 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.

Procedere come descritto di seguito:

1. Inserire il portafiltro (senza polvere di caffè) sull'erogatore. Versare il mix di SOLIPOL® special e acqua in un rapporto di 1:1 nel serbatoio e riempirlo fino al segno MAX.
2. Collegare il cavo di alimentazione alla presa.
3. Premere il tasto ON/OFF e attendere che tutti i bordi dei tasti si illuminino costantemente in blu e il dispositivo abbia raggiunto la temperatura operativa.
4. Collocare un grande recipiente sotto l'erogatore o portafiltro e un bicchiere del latte vuoto sotto la lancia di erogazione vapore/acqua calda.
5. Il tasto vapore non deve essere premuto, l'apparecchio deve trovarsi nella funzione caffè. Il regolatore vapore/acqua calda è chiuso.
6. Premere il tasto "Modalità manuale" e lasciare scorrere circa 150 ml di acqua. Quindi premere nuovamente il tasto per interrompere la funzione.
7. Premere il tasto vapore in modo che l'apparecchio si trovi nella funzione vapore e attendere fino a quando il bordo blu del tasto vapore si accende in modo permanente.
8. Quindi ruotare il regolatore vapore/acqua calda in senso antiorario fino alla posizione di massimo vapore e lasciare uscire il vapore per circa 2 minuti dalla lancia di erogazione vapore/acqua calda nel bicchiere del latte vuoto (o direttamente nella vaschetta raccogli-gocce).
9. Quindi richiudere il regolatore vapore/acqua calda. Premere di nuovo il tasto vapore in modo che l'apparecchio ritorni nella funzione caffè.
10. Premere il tasto ON/OFF per spegnere l'unità. Lasciare agire la soluzione decalcificante per 15 minuti.
11. Passati i 15 minuti, riaccendere il dispositivo e ripetere i passi da 5 a 10 almeno 3 volte fino a quando la soluzione è quasi completamente consumata.
12. Quando la soluzione decalcificante è stata consumata quasi totalmente, rimuovere il serbatoio dell'acqua e sciacquarlo accuratamente con acqua fresca per eliminare tutti i residui del disincrostante, e riempirlo nuovamente con acqua fresca.

13. Per sciacquare la macchina e rimuovere i residui del disincrostante, ripetere i punti da 5 a 9 fino a quando nel serbatoio rimane solo un piccolo residuo di acqua.

14. Spegnerne il dispositivo con il tasto ON/OFF ed estrarre la spina di alimentazione.



15. Togliere nuovamente il serbatoio dell'acqua, svuotarlo e riempirlo di nuovo con acqua potabile fresca.



16. Togliere il portafiltro dall'erogatore, sciacquarlo sotto l'acqua corrente e poi asciugarlo.

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

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

▲ SOLUZIONE PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il caffè non esce.	La macchina non è accesa o il cavo di alimentazione non è collegato. Cortocircuito / presa senza elettricità. La macchina per caffè espresso è rotta.	Assicurarsi che la spina di alimentazione sia collegata, che il tasto ON/OFF sia premuto e che i bordi blu dei tasti siano illuminati. Garantire l'alimentazione. Contattare un centro di assistenza Solis.
Il caffè scorre troppo lentamente o per niente dal portafiltro.	Il serbatoio dell'acqua è vuoto. Il serbatoio dell'acqua non è inserito correttamente. Il grado di macinatura del caffè è troppo fine. Si trova troppo caffè nel filtro. Il caffè macinato è troppo premuto. Il filtro è intasato. Il dispositivo è impostato sulla funzione vapore, cioè il tasto vapore è stato premuto (il tasto vapore è acceso o lampeggia, i tasti  e  sono disattivati). La macchina per caffè espresso è rotta.	Riempire il serbatoio dell'acqua. Inserire correttamente il serbatoio dell'acqua. Prestare attenzione al giusto grado di macinatura. Fare attenzione ad usare la giusta quantità. Premere il caffè macinato con meno fermezza. Pulire il filtro. Premere di nuovo il tasto vapore e attendere fino a quando tutti i bordi blu dei tasti si illuminano in modo permanente. Contattare un centro di assistenza Solis.
Il caffè scorre troppo velocemente dal portafiltro.	Il grado di macinatura del caffè è troppo grosso. Non si trova abbastanza caffè nel filtro. Il caffè non premuto abbastanza.	Prestare attenzione al giusto grado di macinatura. Fare attenzione ad usare la giusta quantità. Premere il caffè macinato con più fermezza.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il caffè è freddo.	Le tazze non sono preriscaldate. La macchina non è preriscaldata. Il latte non è abbastanza caldo (per il cappuccino o il caffè latte).	Riscaldare le tazze con acqua calda. Prima di erogare il primo caffè con il portafiltro inserito (con filtro ma senza polvere di caffè), lasciare scorrere l'acqua per circa 20 secondi in modo che tutte le parti dell'apparecchio si riscaldino. Se il fondo della brocca di latte è così caldo che non si può più toccare, la temperatura è corretta.
Si trova acqua sotto la macchina da caffè espresso.	La vaschetta raccogli-gocce è piena di acqua. La macchina per caffè espresso è rotta.	Svuotare e pulire la vaschetta raccogli-gocce. Contattare un centro di assistenza Solis.
Il caffè espresso di anticalcare o ha un sapore acido.	Dopo la disincrostazione non è stato fatto nessun passaggio di risciacquo. Il caffè macinato è stato conservato per un tempo prolungato in un luogo caldo e umido ed è andato male.	Sciacquare la macchina da caffè espresso più volte come descritto in "Prima della messa in funzione". Usare sempre caffè appena macinato e conservare le confezioni chiuse in uno spazio fresco e asciutto. Dopo l'apertura chiudere il pacchetto ermeticamente e conservare in frigorifero.
Il vapore non riesce a montare il latte.	Il tasto vapore non è stato premuto / continua a lampeggiare. La brocca di latte è troppo grande o la forma non è adatta. È stato utilizzato latte magro.	Solo se il dispositivo ha raggiunto la temperatura operativa corretta per la funzione vapore, il dispositivo può generare vapore. La funzione vapore è attivata quando il tasto vapore è illuminato in modo permanente in blu e allo stesso tempo i tasti  e  sono spenti. Il regolatore vapore/acqua calda deve essere ruotato al massimo. Utilizzare sempre un recipiente alto e stretto, preferibilmente in acciaio inossidabile. Utilizzare latte intero o latte scremato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non viene generato vapore.	<p>La lancia di erogazione vapore/acqua calda è ostruita.</p> <p>Il serbatoio dell'acqua è vuoto.</p> <p>Il tasto vapore non è stato premuto / il regolatore vapore/acqua calda non è stato ruotato nella posizione del vapore.</p> <p>La macchina per caffè espresso è rotta.</p>	<p>Pulire la lancia di erogazione vapore/acqua calda e l'ugello schiumatore.</p> <p>Riempire il serbatoio dell'acqua.</p> <p>Premere il tasto vapore e attendere finché smette di lampeggiare. Ruotare il regolatore vapore/acqua calda nella posizione di massimo vapore.</p> <p>Contattare un centro di assistenza Solis.</p>
La funzione acqua calda non funziona.	<p>Il serbatoio dell'acqua è vuoto.</p> <p>La fase di riscaldamento non era ancora conclusa</p> <p>Regolatore vapore/acqua calda non è attivato.</p> <p>La macchina per caffè espresso è rotta.</p>	<p>Riempire il serbatoio dell'acqua.</p> <p>Attendere fino a quando tutti i bordi dei tasti si illuminano costantemente in blu.</p> <p>Ruotare il regolatore vapore/acqua calda nella posizione di massimo vapore.</p> <p>Contattare un centro di assistenza Solis.</p>
Caffè fuoriesce lateralmente al portafiltro.	<p>Troppo caffè nel filtro.</p> <p>Polvere di caffè si trova sull'anello di tenuta dell'erogatore.</p> <p>La macchina per caffè espresso è rotta.</p>	<p>Presta attenzione alla quantità appropriata.</p> <p>Spegnerla macchina, attendere che si sia raffreddata e i filtri, il portafiltro e l'erogatore con l'anello di tenuta.</p> <p>Contattare un centro di assistenza Solis.</p>

Se nessuna delle cause sopra nominate è il problema, si prega di contattare Solis o un centro di assistenza autorizzato da Solis.

SPIEGAZIONE DELLE ILLUMINAZIONI DEI TASTI					
Tasto ON/OFF	Tasto automatico	Tasto manuale	Tasto vapore	Motivo	Soluzione
illuminato	lampeggia	lampeggia	illuminato	Fase di preriscaldamento	
illuminato	illuminato	illuminato	illuminato	Temperatura operativa raggiunta	
illuminato	illuminato	spento	spento	Erogazione del caffè automatica	
illuminato	spento	illuminato	spento	Erogazione del caffè manuale	
illuminato	illuminato	illuminato	spento	Erogazione acqua calda	
illuminato	spento	spento	lampeggia	Fase di preriscaldamento della funzione vapore	
illuminato	spento	spento	illuminato	Funzione vapore pronta	
illuminato	lampeggia velocemente	lampeggia velocemente	illuminato	Temperatura per la funzione caffè dopo l'erogazione di vapore troppo alta	Attendere fino a quando il dispositivo si raffredda

▲ CAFFÈ E MATERIALI DI CONSUMO

Per la vostra macchina da caffè espresso Barista Gran Gusto di Solis sono disponibili i seguenti accessori, caffè e materiali di consumo:

No. art. 960.94	Macinacaffè Scala Plus SOLIS
No. art. 978.40	Vaschetta per fondi di caffè SOLIS
No. art. 703.02	Prodotto anticalcare SOLIPOL® special (1'000 ml)
No. art. 993.02	Compresa di depurazione SOLITABS (10 pezzi)
No. art. 992.04	Caffè in grani SOLIS Intense Espresso (500 g)
No. art. 992.60	Caffè in grani SOLIS Smooth Crema (500 g)

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

▲ DATI TECNICI

Modello No.	CRM3005E, Tipo 1014
Denominazione del prodotto	Macchina da caffè espresso
Tensione/frequenza	220–240 V~ / 50 Hz
Potenza	1450 Watt
Dimensioni	ca. 25,0 × 32,5 × 28,0 cm (L × A × P)
Peso	ca. 6,4 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 Barista Gran Gusto 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. 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 it does not come into contact with hot surfaces, such as hotplates or a radiator, or that they come into contact with the appliance.

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. We recommend that you do not use an extension cord with this appliance. Do not place the appliance directly underneath a power socket.
11. Always ensure the appliance is turned off before plugging in or unplugging the appliance from the power socket.
12. While the appliance is in operation, it must sit on a stable, even, water and heat resistant as well as dry work surface, like a table or a worktop. Do not place the appliance near the edge of a worktop or table.
13. 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.
14. 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.
15. 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.

16. Always switch off the appliance by pressing the ON/OFF button 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.

GB 17. Do not make any adjustments to the appliance, cord, plug or accessories.

18. Incorrect use may cause injury!

19. 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.

20. 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).

21. Never submerge the appliance itself or parts of the appliance (except for the water container) like power cord or plug in water, or bring it into contact with water.

22. Place the appliance so that it is never exposed to direct sunlight.

23. Never put sharp or pointed objects and tools into the appliance openings. The appliance may become damaged – danger of electric shock!

24. Before attaching or removing parts, always switch the appliance off and pull the plug.

25. Do not shake or relocate the appliance while it is in operation. Always switch the appliance off and pull the plug before moving it.

26. 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.

27. Never use the appliance with a remote control or an external timer switch.

28. Always make sure that the appliance is correctly assembled before connecting it to a power socket and starting to use it.

29. This appliance is only for **household** use and is not suitable for commercial use.

30. Remove and discard all packaging materials and potential stickers or labels (except for the type plate) before using the appliance for the first time.

31. Check the appliance before each use and ensure that the appliance, power cord and plug are not damaged and no parts have come loose.

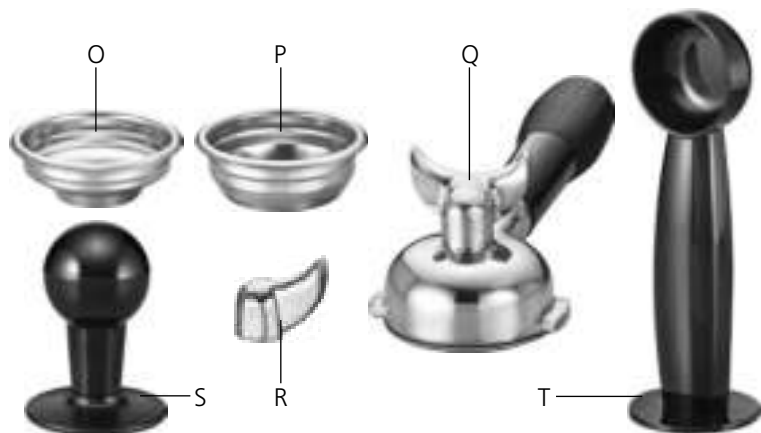
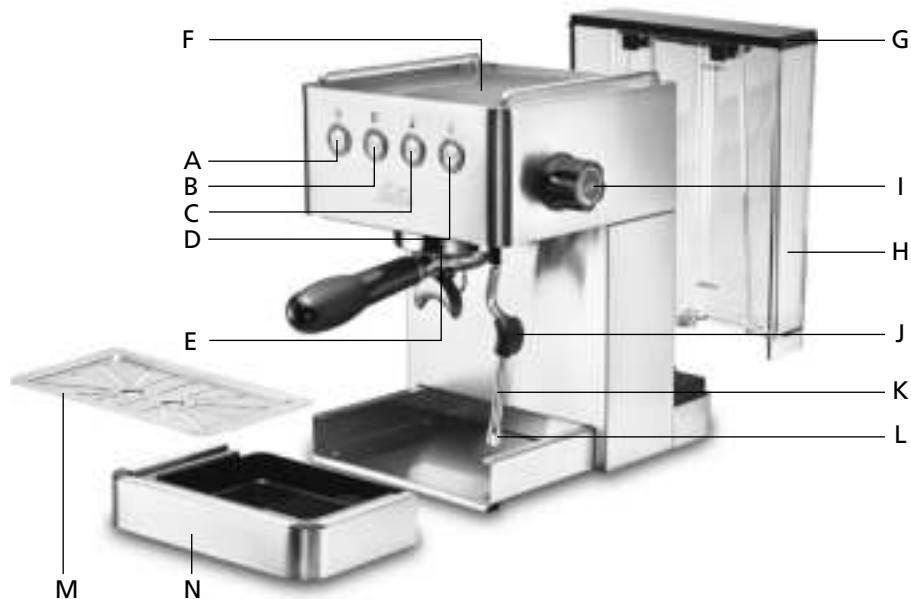
32. In order to avoid electric shock, do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or the appliance is otherwise faulty, dropped or damaged or if parts have come loose. Never attempt repairs yourself, except cleaning and descaling the appliance, but take your appliance to Solis or a Solis approved service centre in order to get it inspected or mechanically and electrically repaired, **in order to avoid a hazard**.

33. 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 maintenance of the appliance must not be done by unsupervised children. 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.

34. Always keep the appliance and power cord out of the reach of children.
35. Children must be supervised, so that they do not play with the appliance.
36. Pull the plug after every use. Only then, the appliance is fully switched off.
37. Use only cold tap water in the water tank. Do not use any other liquid.
38. Never use the espresso machine without water in the water tank.
39. Always make sure to correctly insert the portafilter into the brewing head before using the appliance to make coffee.
40. Never touch the hot appliance parts like the steam/hot water outlet, the metal part of the portafilter or the filter insert during or shortly after use. Only touch the heat insulated handles, buttons or selectors.
41. Never remove the portafilter while the appliance is in the process of brewing – the appliance is under pressure!
42. Do not leave the espresso machine unattended when in use. This applies especially when children are nearby.
43. **CAUTION:** the appliance becomes very hot during use! Allow the appliance to cool down before removing or attaching parts, moving, relocating or cleaning it.
44. Do not place anything other than cups on top of the shelf of the appliance. Do not place any other object on the espresso machine!
45. Keep the appliance and accessories clean. Please refer to the information given in the manual.
46. Oils or lubricants must not be used with this appliance.
47. The ambient temperature for use and storage should not come below 0°C.



▲ APPLIANCE DESCRIPTION



- A ON/OFF button
To turn the espresso machine on and off
- B Button brewing function in "automatic mode"
- C Button brewing function in "manual mode"
- D Button steam/hot water function
- E Brewing group with brewing head
- F Cup tray
- G Water tank lid
- H 1,7l removable water tank
- I Steam / hot water control
- J Heatinsulated grip for the steam/hot water outlet
- K Adjustable steam/hot water outlet
- L Unscrewable steaming nozzle
- M Removable drip grid
- N Removable drip tray

■ ACCESSORIES:

- O Filter insert for 1 cup (58mm)
- P Filter insert for 2 cups (58mm)
- Q Removable portafilter with double outlet
- R Single outlet to screw on portafilter
- S Plunger
- T Measuring spoon



Position of the steam/hot water control when brewing coffee (off-position)







Position of the steam/hot water control in steam or hot water function (maximum position)

▲ THE BUTTONS AND THEIR FUNCTIONALITY



A ON/OFF BUTTON

- As soon as the machine is turned on using this button all the buttonframes light up blue for one second while the machine is pumping water. Afterwards the ON/OFF button  and steam mode button  stay lit, while the buttonframes of “automatic mode”  and “manual mode”  keep blinking as long as the machine is preheating. When the correct temperature for brewing coffee is reached these buttons will also constantly light up blue. The machine is now ready for use.
- Pressing the ON/OFF button is accompanied by a signal tone.

B COFFEE EXTRACTION BUTTON “AUTOMATIC MODE”

- When this button is steadily lighting up blue the correct temperature for the brewing process is reached. Press this button to automatically brew coffee. The outlet will stop automatically after 25 seconds. This is the standard adjustment and can be manually shortened or prolonged from 10 seconds up to 60 seconds (view page 121).

NOTE: While using the “automatic mode” only the ON/OFF button and the “automatic mode” button will be lit blue.

TIP: To stop the coffee outlet early press the “automatic mode” button again.

C COFFEE EXTRACTION BUTTON “MANUAL MODE”

When this button is steadily lighting up blue the correct temperature for the brewing process is reached. Use this button to specifically adjust how much coffee you want to brew. As soon as the desired amount has been brewed press the button again to stop the brewing process.

NOTES:



While using the manual mode only the ON/OFF button and the “manual mode” button will be lit blue.

In both automatic and manual mode the machine will pump a bit of water into the portafilter at the start of the brewing process to soak the coffee. After a short break the pump will work steadily.

D STEAM BUTTON (ALSO FOR HOT WATER FUNCTION)

- To produce steam for frothy milk or heat up a beverage press this button. The button will blink while the machine is heating up. The steam mode is ready as soon as the button is steadily lighting blue.
- If you fully turn the steam / hot water control counterclockwise it will start pouring out steam through the steam/hot water outlet. If turned off again, it will stop.

NOTE: While the steam function is active only the ON/OFF button lights up blue and the steam mode button is blinking (while heating up) or steadily lights blue (after the preheating is finished).

- As long as the steam function is active the buttons for manual and automatic brewing mode   will not be lit up and will only light up and be ready to use again after you press the steam mode button again to turn off the steam function.

NOTE: The machine will be too hot to brew coffee immediately after using the steam function. This is being indicated by the coffee mode buttons blinking blue after changing back to the brewing function. Wait until the machine has cooled down and the coffee buttons are lighting steadily again, otherwise the coffee will taste slightly burnt. The cooldown process can be sped up by letting out some water through the portafilter (with inserted filter but without ground coffee).

▲ BEFORE FIRST USE

- Carefully remove the appliance from the packaging and remove all stickers, labels (except for the type plate) and packaging materials.
- Remove all accessories from the packaging and from the appliance.
- Remove the water tank. Clean the water tank, the lid, the plunger, the measuring spoon and the filter inserts as well as the portafilter and the single outlet with warm water and some mild dish washing liquid. Then rinse well and dry.
- Also, wipe the casing of the espresso machine and the drip tray with the drip grid clean with a soft, damp cloth and dry everything.

CAUTION: The appliance chassis, the power cord and the power plug must never be submerged in or come into contact with water or any other liquid!

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

- Fill the water tank with cold tap water to the MAX marking. Close the lid again.
- Reinsert the water tank by hanging both hooks of the water tank into the two black suspension brackets on the appliance back side.

■ RINSE THE APPLIANCE BEFORE THE FIRST AND EVERY USE

To rinse the inner parts of the appliance, you should let the water of the filled water tank run through completely **before using it for the first time**.

Generally, we recommend rinsing the appliance **before every use** for approx. 20 seconds to warm up all the appliance parts and stabilize the brewing process temperature – like that, the first cup of espresso will be a right and hot pleasure!

In both cases, proceed as follows:

- Place a filter insert (without ground coffee) in the portafilter and press it into the portafilter to make it lock in.




- Insert the portafilter into the brewing group:
Hold the portafilter under the brewing head so that the handle is to the left.



- Push the portafilter up against the brewing head and turn the handle counterclockwise to the right until you feel some resistance and the handle is in a 90° angle to the machine.



- Place a cup on the drip tray underneath the portafilter outlets (before the first use take a larger container).
- Make sure that the steam / hot water control is turned off (Off-position, fully turned clockwise).
- Plug the power plug into a suitable wall power outlet.
- Press the ON/OFF button . As soon as the machine is turned on using this button all the buttonframes light up blue for one second while the machine is pumping water. Afterwards only the ON/OFF button (A) and steam mode button (D) stay lit, while the buttonframes of "automatic mode" (B) and "manual mode" (C) keep blinking as long as the machine is preheating. When the correct temperature for brewing coffee is reached these buttons will also constantly light up blue. The machine is now ready for use.
- Alternately press the "automatic mode" (B) and "manual mode" (C) buttons and let some water flow through.
- Press the steam mode button (D) and wait until it stops blinking. Place a stainless steel container underneath the steam/hot water outlet and turn it outwards. Turn the steam/hot water control (I) counterclockwise to the maximum position and let some steam pour out through the steam/hot water outlet. Afterwards turn off the steam/hot water control (I) and press the steam mode button (D) again to turn off the steam function.
- Repeatedly press the "automatic mode" button to let the remaining water flow out of the water tank.
- Before first use let the entire water of the filled water tank cycle through entirely (empty the container on the drip grid multiple times!). Before every other use letting water flow through for 20 seconds is enough to heat up the parts.
- Turn the handle of the portafilter clockwise to the left.
- Pull portafilter and filter insert downwards and out.
CAUTION: Both parts are hot, do not scald yourself.
- The machine is ready for use when all 4 buttons steadily light up blue.

NOTE: When water is pumped through the appliance for the first time, air getting into the appliance might cause a slightly louder noise. After approx. 20 seconds the noise will go away.

▲ ESPRESSO MAKING WITH YOUR SOLIS BARISTA GRAN GUSTO

NOTE: Check the water level in the water tank before every use. Change the water daily. Before every use empty the water tank completely and refill it with fresh cold tap water. Follow the MIN- and MAX-markings on the tank. Do not use any distilled water, soda or other liquids.

■ FILLING THE FILTER INSERT WITH GROUND COFFEE AND TAMPING

- Choose the right filter insert: Use the smaller filter for 1 cup and the larger filter for 2 cups. If you want to make a big cup of coffee, please use – depending on the desired intensity – the filter insert for 2 cups and let more water run through.
- When using a single smaller cup, screw the single outlet on the portafilter beforehand, to avoid coffee dripping besides the cup.



Suited for 2 cups or 1 large cup: double outlet



Suited for 1 cup or a smaller cup respectively: single outlet

Both outlets can be screwed on or off the portafilter depending on requirements.

- Clean the filter insert with a dry cloth.
- Put the filter insert into the portafilter and press it in.
- Fill the filter insert with ground coffee. Count 1–2 measuring spoons per cup.
- Gently tap the portafilter against the worktop so that the ground coffee in the filter insert is spread out evenly. Use the tamper to compress the ground coffee.
- After tamping, remove coffee leftovers from the portafilter edge so that it can be correctly attached to the brewing head.
- **CAUTION:** If the rim of the portafilter is not clean, it will not be connected airtight and water can leak out besides the portafilter.

■ INSERTING THE PORTAFILTER

- Attach the portafilter to the brewing group:
Hold the portafilter under the brewing head so that the handle is located to the left.





- Push the portafilter upwards against the brewing head and turn the handle counterclockwise to the right until you feel some resistance. The handle will then roughly be in a 90° angle to the machine.




- Place one or two empty cups on the drip tray (best pre-warmed by the previous rinse) under the outlet/the outlets of the portafilter.

■ ESPRESSO MAKING

- Make sure that the steam/hot water control (I) is turned off (Off-position, fully turned counterclockwise).
- Plug in the main plug into a power outlet. Press the ON/OFF button. As soon as the machine is turned on using this button all the buttonframes light up blue for one second while the machine is pumping water. Afterwards the ON/OFF button  and steam mode button  stay lit, while the buttonframes of "automatic mode" and "manual mode" keep blinking as long as the machine is preheating. When the correct temperature is reached these buttons will also constantly light up blue. The machine is now ready for use.



Coffee extraction in automatic mode with button

To brew coffee in the 25 second standard setting press the "automatic mode" button . The machine will first pump water to pre-infuse and then pour freshly brewed espresso out of the outlet into the cup. The brewing process stops after 25 seconds and you can take the cup of coffee. During the automatic mode only the ON/OFF button and the "automatic mode" button light up.

NOTE: You can individually change the automatic mode to brew for 10 to 60 seconds. How to do that is explained on page 121 in the chapter "Settings for automatic coffee brewing".

The brewing process in automatic mode can be stopped anytime by pressing the "automatic mode" button again.

Coffee extraction in manual mode with button

If you want to decide every time how strong the coffee shall be or how much you want, press the "manual mode" button . The machine will first pump water to pre-infuse and then pour freshly brewed espresso out of the outlet into the cup. Once there is enough coffee in the cup press the "manual mode" button  again and the brewing process will stop and you can remove the cup.

- If you want to brew another cup remove the portafilter, tap the coffee grounds out of the filter insert and rinse the portafilter clean with clear hot water. **CAUTION:** the portafilter and the filter insert are hot! Afterwards dry the filter insert with a clean towel. The filter insert is now ready for use again.

CAUTION:

Never leave the espresso machine unattended while brewing espresso! Never touch the hot surfaces of the espresso machine. You could scald yourself! The portafilter, the filter insert and the steam/hot water outlet are especially hot during and after use!


■ TIPS FOR A PERFECT COFFEE GUSTO

The coffee beans and the timing of grinding them as well as the grade to which the beans are ground are essential for brewing good coffee. We recommend grinding the beans directly before brewing the coffee. The brewing process should last between 25 and 30 seconds. If the beans are ground too coarse the water will flow through too fast and the coffee will be underextracted, leading to a less intensive taste, brighter colour and very thin and white crema. If the beans are ground too fine the water will flow through very slowly, thus overextracting the coffee leading to a very dark colour and no crema. To get a perfect coffee you should grind the beans freshly and adjust the amount of ground coffee to the desired amount of brewed coffee, about 1–2 measuring spoons per cup. Freshness of the beans and prompt grinding are deciding factors for the quality of your coffee. Long storage periods of coffee have a very negative influence.

▲ STEAMING MILK FOR CAPPUCCINO / CAFFÈ LATTE

The stainless steel steam/hot water outlet with steaming nozzle turns fresh, cold milk into creamy, warm, frothy milk to produce a delicious cappuccino or caffè latte.

Proceed as follows:

- First, make an espresso in a bigger cup.
- Push the steam mode button  to set the appliance to the steam function for frothing milk: The blue button frame starts blinking, while the machine is heating up. Wait for the blue button frame to light up permanently, then the appliance is hot enough to produce steam. The 2 coffee mode buttons will be off and not responding during this.
- During the heating-up phase, pour fresh, cold whole milk from the fridge into a tall, narrow milk jug (best made from stainless steel). The milk jug should be about 70 mm tall, +/- 5 mm. Calculate for approx. 100 ml milk per cappuccino and take into account that the volume of cold milk will double once it is steamed.
- Once the blue button frame of the steam mode button is lit up steadily, lower the steam/hot water outlet with the thermo-insulated rubber grip to position it over the holes in the drip tray.
- Now turn the steam/hot water control (I) counterclockwise to the left to the maximum position. Let hot steam shoot from the steam/hot water outlet into the drip tray for approx. 10 seconds to clean out the steam/hot water outlet and remove remaining water.

- Turn off the steam/hot water control again (clockwise, until off-position).
- Swivel the steam/hot water outlet up, using the heat insulated rubber grip.
- Lower the steaming nozzle of the steam/hot water outlet roughly 2 cm into the milk, then turn the control to the left to the maximum position. Steam escapes.
- Keep the steaming nozzle directly under the milk surface resp. move the milk jug up and down, slightly turning it, until nice, creamy, steamed milk has formed.
- When the milk is steamed enough, turn the control off again. Only then remove the milk jug.
- Gently tap the milk jug against a worktop to let potential air bubbles escape. Gently sway the jug to even out the consistency.
- Pour the steamed milk directly into the espresso.
- Lower the steam/hot water outlet back down over the holes in the drip tray with the heat insulated rubber grip, return the control to the steam position and let some steam escape into the drip tray to flush milk remains out of the steam/hot water outlet. Turn the steam/hot water control off again. Then wipe the steam/hot water outlet clean with a damp cloth. **CAUTION:** The steam/hot water outlet is hot!
- Press the steam mode button again to turn it off and return the machine into coffee brewing mode. All the blue button frames are lit up constantly again.

NOTE: The machine will be too hot to brew coffee immediately after using the steam function. This is being indicated by the coffee mode buttons blinking blue after changing back to the brewing function. Wait until the machine has cooled down and the coffee buttons are lighting steadily again, otherwise the coffee will taste slightly burned. The cooldown process can be sped up by letting out some water through the portafilter (with inserted filter, but without ground coffee).



▲ AFTER MAKING ESPRESSO / CAPPUCCINO

- After making coffee/cappuccino turn off the machine using the ON/OFF button. All lights turn off.
- After that, pull the power plug from the socket.
- Return the portafilter handle to the left and carefully pull the portafilter out of the brewing head. **CAUTION: Portafilter, filter insert and especially the coffee dregs mixed with hot water are very hot! Be very careful during removal, you could scald yourself!**
- Turn the portafilter 180° degrees and knock the coffee dregs out of the filter insert. Please dispose of the coffee dregs in the household waste and do not pour them down the drain, as this might clog up the wastewater pipes.
- Carefully rinse the filter insert and the portafilter under running water. Dry both parts with a paper towel.
- Check regularly if the drip tray is full and has to be emptied to avoid overflowing and damaging the base of the machine.

ENERGY SAVING FUNCTION: AUTOMATIC SHUTDOWN

To save energy, the Solis Barista Gran Gusto espresso machine will automatically shut down when it is not used or operated for approx. 15 minutes or longer.

To reactivate the appliance, simply press the ON/OFF button.

▲ HOT WATER FUNCTION

You can also use the steam/hot water control (I) to prepare hot beverages (e.g. tea) by pouring hot water out the steam/hot water outlet.

Proceed as following:

- Fill the water tank with fresh water. The MAX marking should not be exceeded.
- Plug the main plug into a power outlet.
- Press the ON/OFF button to turn on the machine.
- As soon as the machine is turned on using this button all the buttonframes light up blue for one second while the machine is pumping water. Afterwards the ON/OFF button and steam mode button stay lit, while the buttonframes of "automatic mode" and "manual mode" keep blinking as long as the machine is preheating. When the correct temperature is reached these buttons will also constantly light up blue. The machine is now ready for use and you can use the hot water function.
- Put a container underneath the steam/hot water outlet.
- Turn on the steam/hot water control counterclockwise completely. Hot water pours through the steam/hot water outlet into the container.
- To stop the hot water from pouring out turn the steam/hot water control off again.

NOTE: The hot water function will stop automatically after 30 seconds. Turn the steam/hot water control off and wait for a short period of time in order to use the function again.

CAUTION: Never touch the hot surfaces of the espresso machine especially the one of the steam / hot water outlet during and after the hot water function. You could scald yourself!

▲ HEAT WATER OR BEVERAGES USING THE STEAM FUNCTION

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

Proceed as following:


- Fill the water tank with fresh water. The MAX marking should not be exceeded.
- The container you are using to heat beverages should ideally be made from stainless steel and around 70 mm tall (+/- 5mm) to avoid steam or hot water splashing outside the container. Fill the container up to 50% with the beverage you intend to heat.
- Press the ON/OFF button to turn on the machine.
- As soon as the machine is turned on using this button all the buttonframes light up blue for one second while the machine is pumping water. Afterwards the ON/OFF button and steam mode button stay lit, while the buttonframes of "automatic mode" and "manual mode" keep blinking as long as the machine is preheating. When the correct temperature is reached these buttons will also constantly light up blue. The machine is now ready for use and you can use the steam function.
- Press the steam mode button. The button starts blinking blue and the lights of the 2 coffee buttons will turn off while the machine is preheating for the steam function. The steam function is ready to use as soon as the steam mode button lights up constantly.
- Once the blue buttonframe of the steam mode button is lit up steadily, lower the steam/hot water outlet with the thermo-insulated rubber grip to position it over the holes in the drip tray.
- Now turn the steam/hot water control counterclockwise to the left to the maximum position. Let hot steam shoot from the steam/hot water outlet into the drip tray for approx. 10 seconds to clean out the steam/hot water outlet and remove remaining water.
- Turn off the steam/hot water control again (clockwise, until off-position).
- Lower the steam/hot water outlet into the beverage you intend to heat and turn the steam/hot water control counterclockwise into the maximum position.
- As soon as your beverage has reached the desired temperature, turn off the steam/hot water control again and remove the container.
- Lower the steam/hot water outlet back down over the holes in the drip tray with the heat insulated rubber grip, return the control to the maximum steam position and let some steam escape into the drip tray to flush remains out of the steam/hot water outlet. Turn the steam/hot water control off again. Then wipe the steam/hot water outlet clean with a damp cloth.
CAUTION: The steam/hot water outlet is hot!

- Press the steam mode button again to turn it off and return the machine into coffee brewing mode. All the blue buttonframes light up constantly again. Turn off the machine using the ON/OFF button. All lights will turn off.
- Pull the power plug from the socket.

CAUTION: Never touch the hot surfaces of the espresso machine especially the one of the steam / hot water outlet during and after the steam function. You could scald yourself!

▲ SETTINGS FOR AUTOMATIC COFFEE BREWING

To change the amount of coffee brewed in automatic mode proceed as following:

- Prepare everything normally in order to start the brewing process.
- Once the machine has reached its operating temperature (all 4 buttons light up blue) press the automatic mode button  and keep it pressed until the desired amount of coffee has been brewed. If you let go off the button the new brew time is saved. You can set a brew time between 10 and 60 seconds, 25 seconds being the standard setting. **Tip:** We recommend a brew time between 25 and 30 seconds.

▲ CLEANING AND MAINTENANCE

■ CLEANING THE STEAM / HOT WATER OUTLET

The steam/hot water outlet should be cleaned after every time milk is steamed.

Proceed as follows:

1. The appliance has to be plugged into a power outlet and turned on by pressing the ON/OFF button. As soon as all 4 buttonframes constantly light up blue, press the steam mode button and the appliance will start to preheat for the steam function. Wait until the blue steam mode button lights up constantly.
2. Lower the steam/hot water outlet back down over the holes in the drip tray with the heat insulated rubber grip, turn the steam/hot water control counter-clockwise to the maximum steam position and shoot some steam into the drip tray for a couple of seconds to clean the steam/hot water outlet from remaining milk residues.
3. Turn the steam/hot water control off again and turn off the steam mode by pressing the steam mode button. Afterwards turn off the appliance by pressing the ON/OFF button and let the appliance cool down.
4. Clean the steam / hot water outlet with a damp cloth.
5. Screw the steam nozzle off the steam / hot water outlet and clean it with some mild dish soap and rinse it with clear water.
6. If the nozzle is clogged, try clearing the opening of the nozzle with a needle. Should it still be clogged put the nozzle in a glass with hot water for a while and try cleaning it again with a needle.
7. Screw the nozzle back on the the steam / hot water outlet.

■ CLEANING THE FILTER INSERTS, THE PORTAFILTER AND THE BREWING HEAD

- Regularly let hot water run through the brewing group with the portafilter inserted, but empty (with inserted filter, but without ground coffee). This will flush potential coffee powder remains from the brewing group.
- Wash the portafilter and the filter inserts separately and by hand in warm dishwater and rinse everything under running water. Dry well afterwards.
- Every 2 months the brewing head should be screwed off the appliance and cleaned under fresh water with a dishscrubber.
- We recommend periodically cleaning the brewing head, the portafilter and the filter inserts with SOLITABS to remove coffee grease and other residues (approx. every month, at least after 250 cups). For the exact process, please refer to the instructions included with SOLITABS.

■ CLEANING THE CASING AND THE CUP TRAY

Before the casing is cleaned, the appliance has to be switched off and unplugged.

Clean the casing and the cup tray with a soft, slightly moist cloth, then dry it with a dry cloth.

In general, do not use any abrasive or aggressive cleaning agents, rough sponges or cloths, as they might scratch the surface.

■ CLEANING THE DRIP TRAY WITH DRIP GRID

Before cleaning the drip tray, the appliance has to be switched off and unplugged.

Remove, empty and clean the drip tray with drip grid regularly and every time it is full.

Remove the drip grid and pull the drip tray out to the front. Hand wash the drip tray and the drip grid with warm dishwater. 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.

Reinsert the drip tray and place the grid back on the drip tray.



■ STORING THE SOLIS BARISTA GRAN GUSTO ESPRESSO MACHINE

Turn off the steam / hot water control and turn off the appliance using the ON/OFF button. Afterwards unplug the main power plug from the power outlet.

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.

▲ DESCALING

Prolonged use or hard water can cause after a short period of time limestone deposits to form in and on many functioning parts of your machine and reduce operating performance – which, in turn, reduces the quality of the espresso.

This is why Solis recommends regularly (depending on water hardness but at least once a month) descaling your Barista Gran Gusto 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.

GB Proceed as follows:

1. Insert the portafilter (without ground coffee) into the brewing head. Pour a mixture of SOLIPOL® special and water in a ratio of 1:1 into the water tank and fill it to the MAX marking.
2. Connect the power plug to the socket.
3. Press the ON/OFF button and wait until all buttonframes steadily light up blue and the machine has reached its operating temperature.
4. Place a large empty container underneath the brewing head or the portafilter respectively and an empty milk jug underneath the steam/hot water outlet.
5. Do not press the steam mode button, the machine has to be in coffee brew mode. The steam/hot water control is turned off.
6. Press the "manual mode" button and let ca. 150 ml of water flow through. Press the "manual mode" button again to stop the function.
7. Press the steam mode button to activate the steam mode and wait until it is lighting steadily.
8. Now turn the steam / hot water control counterclockwise into maximum position and shoot out steam through the steam/hot water outlet into the empty milk container for about 2 minutes (or directly in the drip tray).
9. Turn the steam / hot water control off again and press the steam mode button again to return the machine into the coffee function.
10. Press the ON/OFF button to switch the appliance off. Let the descaling solution sit for 15 minutes.
11. Switch the appliance back on after 15 minutes and repeat steps 5 to 10 at least 3 times until the descaling solution is almost used up.
12. When the descaling solution is almost used up, remove the water tank and carefully rinse it with fresh water to flush out all the descaler residues, then refill it with fresh tap water.
13. To rinse out the machine as well and to remove all descaler residues, please repeat steps 5 to 9 until only a small amount of water remains in the water tank.

14. Turn the machine off using the ON/OFF button and pull the power plug from the socket.

15. Remove the water tank again, empty it and refill it with fresh tap water.

16. Remove the portafilter from the brewing head and rinse it under running water, then dry it.

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

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

GB

▲ TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Machine doesn't work.	Machine is not switched on or power plug is not plugged in. Short circuit / power outlet is without power. The espresso machine is faulty.	Make sure the main power plug is plugged into a power outlet, the ON/OFF button has been pressed and the buttonframes are lighting up blue. Check the power supply. Contact Solis service center.
Coffee does not or only slowly run out of the portafilter	Water tank is empty. The water tank is not installed correctly. Coffee is ground too finely. Too much coffee in filter insert. Ground coffee is tamped too strongly. Filter insert is clogged up. The machine is set to steam / hot water mode, meaning the steam mode button has been pressed (the steam mode button is lighting up or blinking and the coffee mode buttons ☐ and ☐ are not lighting up). The espresso machine is faulty.	Fill water tank. Correctly install the water tank. Ensure appropriate degree of grinding. Ensure appropriate amount. Tamp ground coffee less strongly. Clean the filters. Press the steam mode button again and wait until all buttons are lighting up blue. Contact Solis service center.
Coffee runs through too quickly.	Coffee is ground too coarsely. Too little coffee in filter insert. Ground coffee is not tamped strong enough.	Ensure appropriate degree of grinding. Ensure appropriate amount. Tamp ground coffee more strongly.

Problem	Possible cause	Solution
Coffee is cold.	Cups not pre-warmed. Machine is not pre-warmed. Milk not hot enough (for Cappuccino or Caffè Latte).	Pre-warm cups with warm water. Let water run through the appliance with the inserted portafilter (with filter but without ground coffee) for approx. 20 seconds before extracting the first coffee to warm up all appliance parts. The temperature is right when the bottom of the milk jug is too hot to touch.
Water is pooled under the espresso machine.	The drip tray is filled with water. The espresso machine is faulty.	Empty and clean drip tray. Contact Solis service center.
The espresso tastes of descaling solution or sour.	No rinsing process was performed after descaling. The ground coffee was stored in a warm, humid room for extended periods of time and is spoiled.	Rinse the espresso machine multiple times as described in "Before first use". Always use freshly ground coffee and store the unopened packs in a cool, dry room. After opening, reseal the pack as airtightly as possible and best store in the fridge.
The steam fails to steam the milk.	The steam mode button has not been pressed / is still blinking. The milk jug is too big or the jug shape is unsuitable. You have used skimmed milk.	The machine is only able to produce steam after reaching its operating temperature. The steam function is active, if the steam mode button lights up blue while the coffee mode buttons ☐ and ☐ are simultaneously turned off. The steam / hot water control has to be turned on to the maximum position. Always use a tall, slim container ideally made from stainless steel. Use unskimmed or semi-skimmed milk.

Problem	Possible cause	Solution
Not producing steam.	<p>Steam / hot water outlet is clogged.</p> <p>Water tank is empty.</p> <p>Steam mode button was not pressed / steam / hot water control was not turned on.</p> <p>The espresso machine is faulty.</p>	<p>Clean the steam / hot water outlet and steaming nozzle.</p> <p>Fill the water tank.</p> <p>Press the steam mode button and wait until it stops blinking. Turn the steam / hot water control to the maximum position.</p> <p>Contact Solis service center.</p>
Hot water function is not working.	<p>Water tank is empty.</p> <p>Pre-heating phase was not completed.</p> <p>Steam / hot water control is not turned on.</p> <p>The espresso machine is faulty.</p>	<p>Fill the water tank.</p> <p>Wait until all buttons are lighting up constantly.</p> <p>Turn the steam / hot water control to the maximum position.</p> <p>Contact Solis service center.</p>
Coffee is dripping out of the rim of the portafilter.	<p>Too much coffee in the filter insert.</p> <p>Coffee ground is sticking to the sealing ring of the brewing head.</p> <p>The espresso machine is faulty.</p>	<p>Make sure to use the correct amount of coffee.</p> <p>Turn off the machine, wait until it has cooled down and then clean the filter inserts, the portafilter and the brewing head with its sealing ring.</p> <p>Contact Solis service center.</p>

Should none of the above-stated reasons apply, please refer to Solis or an authorised Solis service center.

EXPLANATION OF THE BUTTON LIGHTS					
ON/OFF button	Automatic mode button	Manual mode button	Steam mode button	Reason	Solution
illuminated	blinking	blinking	illuminated	Preheating phase	
illuminated	illuminated	illuminated	illuminated	Operating temperature reached	
illuminated	illuminated	off	off	Automatic brewing mode	
illuminated	off	illuminated	off	Manual brewing mode	
illuminated	illuminated	illuminated	off	Hot water mode	
illuminated	off	off	blinking	Preheating phase of steam mode	
illuminated	off	off	illuminated	Steam mode ready	
illuminated	blinking rapidly	blinking rapidly	illuminated	Temperature still too high for brewing mode after using steam function	Wait until the machine has cooled down.

▲ COFFEE AND SUPPLIES

The following accessories, supplies and coffee variants are available for your Solis Barista Gran Gusto espresso machine:

Art. no. 960.94	SOLIS Scala Plus coffee grinder
Art. no. 978.40	SOLIS coffee grinder knock-out drawer
Art. no. 703.02	SOLIPOL® special descaling agent (1'000 ml)
Art. no. 993.02	SOLITABS cleaning tablets (10 pcs.)
Art. no. 992.04	SOLIS Intense Espresso coffee beans (500g)
Art. no. 992.60	SOLIS Smooth Crema coffee beans (500g)

Accessories and supplies for your Solis Barista Gran Gusto espresso machine are available from specialist retailers or from Solis. You can find the contact addresses at the end of this manual.

▲ TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model-No.	CRM3005E, Type 1014
Product description	Espresso machine
Voltage/Frequency	220–240V~ / 50Hz
Output	1450 Watt
Measurements	approx. 25,0 × 32,5 × 28,0 cm (length × height × depth)
Weight	approx. 6,4 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 VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Lees voor u uw Solis Barista Gran Gusto 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 met natte handen 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 uitsluitend zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing voor het bereiden van koffie en heet water. 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 niet in contact komt 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. We adviseren om met dit apparaat geen verlengsnoer te gebruiken. Zet het apparaat niet direct onder een stopcontact.
11. Voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt of hem eruit haalt, controleer altijd of het apparaat is uitgeschakeld.
12. 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.
13. Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik buitenshuis. Het apparaat mag niet met regen in contact komen. Niet gebruiken in voertuigen of op boten.
14. 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.

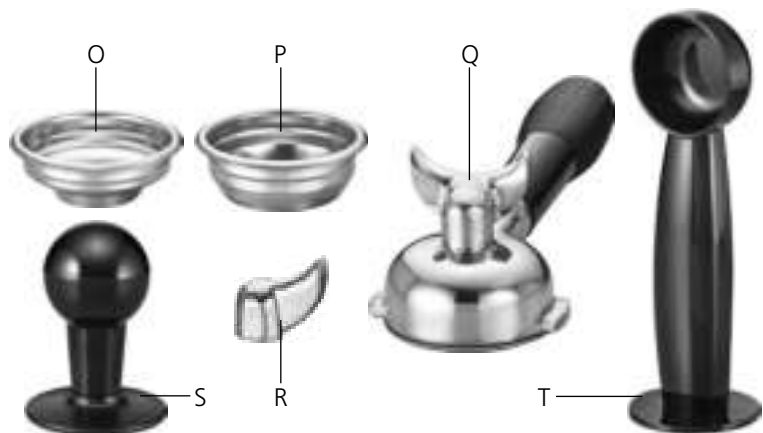
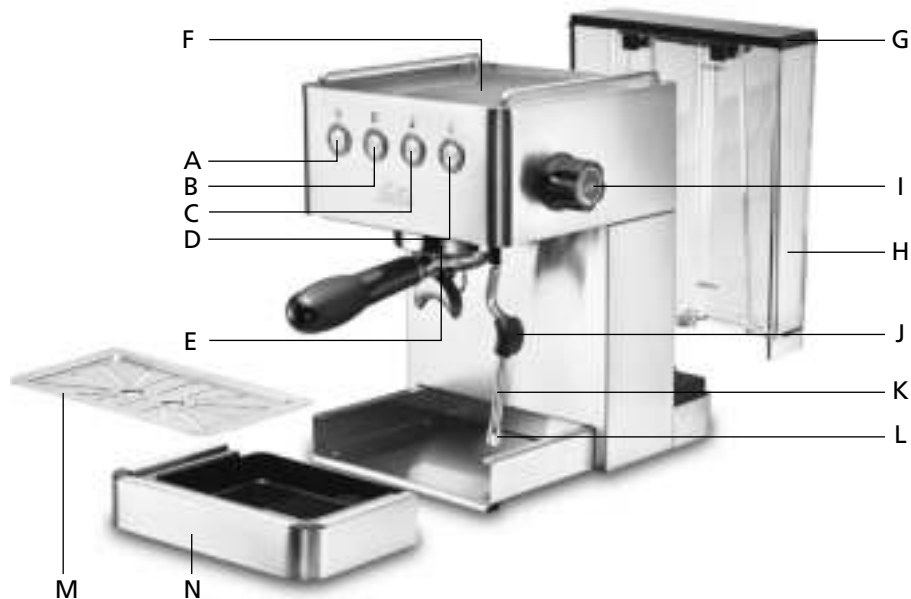
15. Dek het apparaat nooit af met doeken en dergelijke als het apparaat actief is. Plaats niets (behalve voor te verwarmen kopjes) op het apparaat.
16. Schakel het apparaat uit met de AAN/UIT-knop en haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt, u het onbeheerd achterlaat 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.
17. Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, het snoer, de stekker en de accessoires.
18. Onjuist gebruik kan tot lichamelijk letsel leiden!
19. Probeer nooit een apparaat te pakken dat in water of in een ander 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.
20. 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).
21. Dompel het apparaat of onderdelen van het apparaat (met uitzondering van het waterreservoir), zoals het netsnoer of de stekker, nooit onder in water en voorkom elk contact met water.
22. Zet het apparaat zo neer dat het niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld.
23. 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!

24. Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens onderdelen te verwijderen of terug te plaatsen.
25. 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.
26. Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in deze handleiding. Gebruik alleen de meegeleverde of door Solis aanbevolen accessoires. Onjuiste accessoires of misbruik kunnen het apparaat beschadigen of brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel veroorzaken.
27. Gebruik het apparaat nooit met een externe timer of afstandsbediening.
28. Zorg er altijd voor dat het apparaat goed is gemonteerd voor u de stekker in een stopcontact steekt en het apparaat in gebruik neemt.
29. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor **huishoudelijk** gebruik, niet voor commercieel gebruik.
30. Verwijder verpakkingsmateriaal en eventuele stickers of labels (behalve het typeplaatje) voor ingebruikname van het apparaat en zorg voor een adequate afvalverwerking.
31. Controleer voor elk gebruik van uw espressomachine of het apparaat, het netsnoer en de stekker onbeschadigd zijn en er geen losse onderdelen zijn.
32. Om elektrische schokken te voorkomen mag u het apparaat niet gebruiken als het netsnoer of 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**
33. 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. Het apparaat mag niet door kinderen zonder toezicht worden gereinigd of onderhouden. 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.
 34. Houd het apparaat en het snoer altijd buiten bereik van kinderen.
 35. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om te zorgen dat ze niet met de espressomachine spelen.
 36. Trek na elk gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Pas dan is het apparaat helemaal uitgeschakeld.
 37. Gebruik alleen koud, schoon leidingwater voor het waterreservoir, nooit andere vloeistoffen.
 38. Neem de espressomachine nooit met een leeg waterreservoir in gebruik.
 39. Controleer altijd of de filterhouder correct in de brouwkop zit voordat u koffie gaat zetten.
 40. 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 of het filterelement. Raak alleen de thermogeïsoleerde handgrepen, knoppen en regelaar aan.
 41. Verwijder de filterhouder nooit als het apparaat een brouwproces uitvoert – het apparaat staat onder druk!

42. Loop nooit weg van de espressomachine, terwijl de machine in werking is. Zeker niet als er kinderen in de buurt zijn.
43. **LET OP:** Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik! Laat het apparaat eerst volledig afkoelen voordat u delen van het apparaat verwijdert of aanbrengt of het apparaat verplaatst, vervoert of reinigt.
44. Er mogen alleen kopjes op het plateau voor kopjes van het apparaat worden gezet. Plaats geen andere voorwerpen op het apparaat!
45. Houd het apparaat en de accessoires altijd schoon. Raadpleeg hiervoor de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing.
46. Gebruik geen olie of smeermiddelen bij dit apparaat.
47. De omgevingstemperatuur mag tijdens het gebruik en opbergen niet lager zijn dan 0°C.

▲ APPARAATBESCHRIJVING



- A AAN/UIT-knop
Deze wordt gebruikt om de espressomachine in en uit te schakelen
- B Knop koffiezetten in "Automatische modus"
- C Knop koffiezetten in "Handmatige modus"
- D Stoom- en heetwaterknop
- E Brouwgroep met brouwkop
- F Plateau voor kopjes
- G Waterreservoirdeksel, opklapbaar
- H Waterreservoir voor 1,7 liter, verwijderbaar
- I Stoom-/heetwaterregelaar
- J Thermogeïsoleerde handgreep van het stoom-/heetwaterpijpje
- K Beweegbaar stoom-/heetwaterpijpje
- L Opschuimkop, afschroefbaar
- M Lekrooster, verwijderbaar
- N Lekbak, verwijderbaar

ACCESSOIRES

- O Filterelement voor een kopje (58 mm)
- P Filterelement voor twee kopjes (58 mm)
- Q Filterhouder met dubbele uitloop (verwijderbaar)
- R Enkele uitloop (op de filterhouder schroefbaar)
- S Stamper
- T Doseerlepel



Stand van de stoom-/heetwaterregelaar (I) bij koffiezetten (UIT-stand)







Stand van de stoom-/heetwaterregelaar (I) bij de stoomfunctie en heetwaterfunctie (maximale stand)

▲ DE KNOPPEN EN FUNCTIE



A AAN/UIT-KNOP

- Zodra u de machine met deze knop inschakelt, gaan alle knopranden gedurende 1 seconde blauw branden, begint de machine water te pompen en blijven vervolgens alleen de knopranden van de AAN/UIT-knop  en de stoomknop  aan. De knopranden van de "Automatische modus"  en de "Handmatige modus"  knipperen en geven aan dat de opwarmfase wordt uitgevoerd. Zodra de machine de temperatuur voor het koffiezetten heeft bereikt, branden ook deze beide knoppen constant en is het apparaat gebruiksklaar.
- Wanneer u op de AAN/UIT-knop drukt hoort u een geluidssignaal.

B KNOP KOFFIEZETTEN IN "AUTOMATISCHE MODUS"

- Zodra deze knop constant blauw brandt, is de bedrijfstemperatuur voor koffiezetten bereikt. Wanneer u op deze knop drukt, wordt de bereiding van de koffie gestart en na 25 seconden automatisch gestopt. Dit is een standaardinstelling en kan handmatig door u worden verlengd of verkort. Een instelling van 10 tot 60 seconden is mogelijk (zie pagina 153).

OPMERKING: in de automatische modus branden alleen de AAN/UIT-knop en de Automatisch-knop.

TIP: u kunt de Automatisch-knop ook tijdens het koffiezetten indrukken en daarmee de koffiebereiding vroegtijdig stoppen.

C KNOP KOFFIEZETTEN IN "HANDMATIGE MODUS"

Zodra deze knop constant blauw brandt, is de bedrijfstemperatuur voor koffiezetten bereikt. Druk op deze knop wanneer u zelf wilt beslissen hoeveel koffie er moet worden gezet. Zodra de gewenste hoeveelheid koffie is gezet, drukt u opnieuw op deze knop om het koffiezetten te stoppen.

AANWIJZINGEN:



Tijdens het gebruik van de handmatige modus branden alleen de AAN/UIT-knop en de knop "Handmatige modus".

In de automatische en de handmatige modus wordt eerst een kleine hoeveelheid water in de filterhouder gepompt om de gemalen koffie vochtig te maken. Na een korte onderbreking wordt de pomp opnieuw gestart.

D STOOMKNOP (OOK VOOR DE HEETWATERFUNCTIE)

- Wanneer u stoom voor het opschuimen van melk of het verwarmen van een drank nodig heeft, drukt u op deze knop: de knop knippert wanneer de machine voor de stoomfunctie wordt opgewarmd. Zodra de knop constant blauw brandt, is de stoomfunctie gebruiksklaar.
- Door nu de stoom-/heetwaterregelaar volledig naar links open te draaien, komt er stoom uit het stoom-/heetwaterpijpje. Door de stoom-/heetwaterregelaar dicht te draaien, wordt de stoomuitvoer gestopt.

OPMERKING: wanneer de stoomfunctie is geactiveerd, brandt alleen de AAN/UIT-knop en knippert de stoomknop (tijdens de opwarmfase) of branden beide knoppen constant (wanneer de opwarmfase is voltooid).

- Zolang de stoomfunctie is geactiveerd, branden de beide knoppen voor koffiezetten   niet. Door de stoomknop in te drukken en daarmee de stoomfunctie uit te schakelen, gaan beide knoppen voor koffiezetten opnieuw branden en kunnen ze worden gebruikt.

AANWIJZING: Direct na het gebruiken van stoom is de espressomachine te heet om koffie te zetten. Dit wordt aangegeven wanneer beide koffiezetten-knoppen knipperen nadat u de koffiefunctie op de machine heeft geactiveerd. Wacht tot de machine is afgekoeld en beide knoppen opnieuw constant branden, anders kan de espresso een licht "verbrande" smaak hebben. U kunt dit afkoelingsproces versnellen door wat water door de machine te laten lopen met geplaatste filterhouder (met geplaatst filterelement, maar zonder koffiepoeier).

▲ VOOR DE INGEBRUIKNAME

- 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 stamper, de doseerlepel, de filterelementen, de filterhouder en de enkele uitloop 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 en de lekbak met het lekrooster schoon met een zachte, vochtige doek en droog alles af.

LET OP: De behuizing van de espressomachine, het netsnoer en de stekker mogen nooit worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof of ermee in contact komen!

AANWIJZING: De onderdelen van de espressomachine en de accessoires zijn niet geschikt voor de vaatwasser.

- Vul het waterreservoir tot de MAX-markering met koud leidingwater. Sluit het deksel van het waterreservoir.
- Plaats het waterreservoir in het apparaat. Plaats hiervoor de beide haken aan het waterreservoir in de zwarte ophangpunten aan de achterzijde van het apparaat.

■ SPOEL DE MACHINE VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME EN VOOR ELK GEBRUIK

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.

Wij raden ook aan om **voor elk gebruik** het apparaat gedurende ong. 20 seconden te spoelen, zodat alle onderdelen van het apparaat worden verwarmd en de temperatuur van de brouwgroep wordt gestabiliseerd, waardoor het eerste kopje espresso al een heerlijk, warm genot is!

Ga in beide gevallen als volgt te werk:

- Plaats een filterelement (zonder koffie) in de filterhouder en druk het aan tot het filterelement goed in de filterhouder zit.




- Plaats de filterhouder in de brouwgroep: Houd de filterhouder zodanig onder de brouwkop zodat de handgreep zich aan de linkerkant bevindt.



- Druk de filterhouder naar boven tegen de brouwkop en draai de handgreep naar rechts totdat u weerstand voelt en de handgreep onder een hoek van 90° tot de machine staat.



- Plaats een kopje op het lekrooster en onder de uitloop van de filterhouder (of gebruik bij de eerste volledige doorloop een grotere opvangbak).
- Controleer of de stoom-/heetwaterregelaar is gesloten (UIT-stand, naar rechts tot tegen de aanslag draaien).
- Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
- Druk op de AAN/UIT-knop . Zodra u de machine met deze knop inschakelt, gaan alle knopranden gedurende 1 seconde blauw branden, begint de machine water te pompen en blijven vervolgens alleen de knopranden van de AAN/UIT-knop (A) en stoomknop (D) aan. De knopranden van de "Automatische modus" (B) en de "Handmatige modus" (C) knipperen en geven aan dat de opwarmfase wordt uitgevoerd. Zodra de machine de temperatuur voor het koffiezetten heeft bereikt, branden ook deze beide knoppen constant en is het apparaat gebruiksklaar.
- Druk afwisselend op de knoppen "Automatische modus" (B) en "Handmatige modus" (C) en laat water door de machine lopen.
- Druk op de stoomknop (D) en wacht tot deze stopt met knipperen. Houd een RVS opvangbak onder het stoom-/heetwaterpijpje dat u naar buiten uitdraait. Draai de stoom-/heetwaterregelaar (I) naar links naar de maximale stand en laat hete stoom uit het stoom-/heetwaterpijpje stromen. Draai vervolgens de stoom-/heetwaterregelaar (I) dicht en druk opnieuw op de stoomknop (D) om de stoomfunctie opnieuw uit te schakelen.
- Druk meerdere keren op de knop van de "Automatische modus" (B) en laat het resterende water in het reservoir stromen.
- Laat voor de eerste ingebruikname het water in het gevulde reservoir volledig doorlopen (ledig de beker meerdere keren!). Voor elke espresso is het voldoende om ong. 20 seconden water te laten doorlopen om de apparaatdelen te verwarmen.
- Draai de handgreep van de filterhouder naar links.
- Verwijder de filterhouder met filterelement.
LET OP: beide delen zijn heet. Zorg ervoor dat u zich niet verbrandt.

- Wanneer alle vier de blauwe knopranden constant branden, is uw apparaat gereed om koffie te bereiden.

OPMERKING: Als het water voor de eerste keer door de machine wordt gepompt, kunt u een luid geluid horen, omdat er eerst lucht doorheen wordt geduwd. Na ongeveer 20 seconden verdwijnt dit geluid.

▲ ESPRESSO-BEREIDING MET UW SOLIS BARISTA GRAN GUSTO ESPRESSOMACHINE

OPMERKING: Controleer voor elk gebruik het waterniveau in het waterreservoir. Vervang het water dagelijks. Ledig en vul het waterreservoir voor elk gebruik met vers koud leidingwater. Let op de MIN- en MAX-markeringen op het waterreservoir. Gebruik geen gedestilleerd water, mineraalwater of andere vloeistoffen.

■ HET FILTER MET KOFFIE VULLEN EN AANDRUKKEN

- Kies het juiste filter: gebruik het kleine filter voor 1 kopje en het grote filter voor 2 kopjes. Als u een grote koffiemok wilt zetten, gebruikt u – afhankelijk van de gewenste koffiesterkte – het filterelement voor 2 kopjes en laat u er meer water doorlopen.
- Wanneer u een enkel klein kopje gebruikt, raden we u aan om de enkele uitloop op de filterhouder te schroeven, zodat er geen koffie naast het koffiekopje stroomt.



Optimaal voor 2 kopjes of een grote beker: de dubbele uitloop



Optimaal voor 1 kopje of een kleine beker: de enkele uitloop

De beide uitlopen kunnen desgewenst aan de filterhouder worden vastgeschroefd of ervan worden losgeschroefd.

- Veeg het filterelement schoon met een droge doek.
- Plaats het filterelement in de filterhouder en vul het filterelement aan.
- Vul het filterelement met koffiepoeder. Gebruik 1–2 doseerlepels per kopje.
- Tik de filterhouder even tegen het aanrecht zodat de koffie in het filterelement gelijkmatig verdeeld wordt. Gebruik de stamper om de koffie aan te drukken.

- Verwijder na het aandrukken achtergebleven koffie van de rand van de filterhouder, zodat de houder juist in de brouwkop kan worden geplaatst.
- **LET OP:** Wanneer de rand van de filterhouder niet schoon is, kan de filterhouder niet luchtdicht op de brouwkop worden gedraaid en kan er water naast de filterhouder lopen.

■ FILTERHOUDER PLAATSEN

- Plaats de filterhouder in de brouwgroep:
Houd de filterhouder zodanig onder de brouwkop zodat de handgreep zich aan de linkerkant bevindt.



- Druk de filterhouder naar boven tegen de brouwkop en draai de handgreep naar rechts totdat u weerstand voelt en de handgreep onder een hoek van 90° tot de machine staat.



- Plaats een of twee lege kopjes (bij voorkeur de door het doorspoelen voorverwarmde kopjes) op het lekrooster onder de uitloop/uitlopen van de filterhouder.

■ ESPRESSO BEREIDEN

- De stoom-/heetwaterregelaar (I) moet in de UIT-stand staan (naar rechts tot tegen de aanslag draaien).
- Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat in met de AAN/UIT-knop. Zodra u de machine met deze knop inschakelt, gaan alle knopranden gedurende 1 seconde blauw branden, begint de machine water te pompen en blijven vervolgens alleen de knopranden van de AAN/UIT-knop  en de stoomknop  aan. De knopranden van de "Automatische modus" en de "Handmatige modus" knipperen en geven aan dat de opwarmfase wordt uitgevoerd. Zodra de machine de temperatuur voor het koffiezetten heeft bereikt, branden ook deze beide knoppen constant en is het apparaat gebruiksklaar.



Koffiezetten in de automatische modus met de -knop

Wanneer u koffie wilt zetten in de standaardinstelling van 25 seconden, drukt u op de Automatisch-knop . De machine pompt eerst water voor de voorbrouwfunctie en vervolgens loopt de vers gebrouwde espresso uit de uitloop van de filterhouder in het kopje. Na 25 seconden wordt het brouwproces gestopt en kunt u het kopje vanonder de filterhouder halen. Tijdens de automatische functie branden alleen de knopranden van de AAN/UIT-knop en de Automatisch-knop.

OPMERKING: U kunt de automatische instelling desgewenst wijzigen en een tijdsduur van 10 tot 60 seconden instellen. Hoe u dit doet, kunt u lezen op pagina 153 van het hoofdstuk "Instellingen voor automatisch koffiezetten uitvoeren".

U kunt het koffiezetten ook in de automatisch modus op elk moment onderbreken door opnieuw op de Automatisch-knop te drukken.

Koffiezetten in de handmatige modus met de -knop

Als u zelf wilt instellen hoe sterk of hoelang de koffie moet doorlopen, drukt u op de handmatige knop . De machine pompt eerst water voor de voorbrouwfunctie en vervolgens loopt de vers gebrouwde espresso uit de uitloop van de filterhouder in het kopje. Wanneer er genoeg koffie in het kopje zit, drukt u opnieuw op de knop . Het brouwproces wordt gestopt en u kunt het kopje onder de filterhouder halen.

- Om nog een koffie te zetten, draait u de filterhouder uit de machine, klopt u het koffiedik uit het filterelement en spoelt u het filterelement onmiddellijk schoon met heet water. **LET OP:** de filterhouder en het filterelement zijn heet! Droog vervolgens het filterelement met keukenpapier. Nu is het filterelement opnieuw gebruiksklaar.

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, het filterelement en het stoom-/heetwaterpijpje zijn tijdens en na gebruik zeer heet!


■ TIPS VOOR EEN PERFECT KOFFIEGENOT

De koffiebonen, het tijdstip van het maalproces en de maalgraad zijn doorslaggevend voor een goede koffie. We raden u aan om de koffiebonen direct voor de koffiebereiding te malen. De brouwduur dient 25 tot 30 seconden te bedragen. Als de koffiebonen te grof zijn gemalen, loopt het water te snel door de gemalen koffie, waardoor de koffie niet voldoende wordt geëxtraheerd. De smaak is dan slap, de kleur is helder en de crèmelaag is dun en wit. Als de koffiebonen te fijn worden gemalen, is de koffie te sterk geëxtraheerd, loopt het water zeer langzaam door de gemalen koffie, is de koffie donker en is er geen crèmelaag. Voor een perfecte koffie moeten de koffiebonen met een koffiemolen vers worden gemalen en moet de hoeveelheid gemalen koffie aan de gewenste koffiehoeveelheid worden aangepast. Gebruik 1–2 doseerlepels per kopje. De versheid van de koffiebonen en het malen zijn doorslaggevende factoren voor de kwaliteit van de koffie. Lange opslagtijden van koffiebonen of gemalen koffie hebben een negatieve invloed.

▲ MELK VOOR CAPPUCCINO / CAFFÈ LATTE OPSCHUIMEN

Het stoom-/heetwaterpijpje uit RVS met schuimkop van uw Solis Barista Gran Gusto espressomachine bereidt met verse koude melk het warme melkschuim voor een lekkere cappuccino of latte.

Ga als volgt te werk:

- Zet eerst een espresso in een grote kop.
- Om stoom voor de melkschuim te bereiden, drukt u op de stoomknop : de knop knippert wanneer de machine voor de stoomfunctie wordt opgewarmd. De beide knoppen voor koffiezetten branden niet en kunnen niet worden gebruikt. Zodra de stoomknop constant blauw brandt, is de stoomfunctie gebruiksklaar.
- Giet verse, koude volle melk in een hoge, smalle melkkan (bij voorkeur uit RVS). De melkkan moet ong. 70 mm hoog zijn, +/- 5 mm. Houd rekening met ongeveer 100 ml melk per cappuccino of vul de melkkan tot eenderde. Denk eraan dat het volume van koude melk verdubbelt als het schuim wordt.
- Zodra de blauwe knoprand van de stoomknop constant brandt, haalt u het stoom-/heetwaterpijpje met de thermogeïsoleerde rubberen handgreep naar onder, zodat deze boven de mazen van het lekrooster komt.

- Draai nu de stoom-/heetwaterregelaar (I) naar links in de maximale stoomstand. Laat gedurende ong. 10 seconden hete stoom uit het stoom-/heetwaterpijpje in de lekbak stromen, zodat het restwater wordt weggespoten en het stoom-/heetwaterpijpje gereinigd wordt.
- Draai vervolgens de stoom-/heetwaterregelaar dicht (naar rechts tegen de aanslag naar de UIT-positie).
- Draai het stoom-/heetwaterpijpje aan de thermogeïsoleerde handgreep omhoog.
- Breng de schuimkop van het stoom-/heetwaterpijpje ong. 2 cm diep in de melk en draai de stoom-/heetwaterregelaar naar links naar de maximale stoomstand. Er komt stoom vrij.
- Houd de schuimkop onder het melkoppervlak en beweeg de melkkan al draaiend van boven naar beneden, totdat een mooi en romig melkschuim is ontstaan.
- Als de melk genoeg is opgeschuimd, draait u de stoom-/heetwaterregelaar dicht en verwijdert u pas daarna de melkkan.
- Tik de melkkan licht tegen het aanrecht zodat eventuele luchtballen kunnen ontsnappen en draai de kan een beetje, zodat de consistentie gelijkmatig wordt.
- Schenk de opgeschuimde melk direct op de espresso.
- Draai het stoom-/heetwaterpijpje met de thermogeïsoleerde handgreep terug boven de gaatjes van het lekrooster, draai de stoom-/heetwaterregelaar nogmaals naar de maximale stoomstand en blaas wat stoom in de richting van de lekbak, zodat de melkresten in het stoom-/heetwaterpijpje worden verwijderd. Draai de stoom-/heetwaterregelaar dicht en veeg vervolgens het stoom-/heetwaterpijpje met een vochtige doek schoon. **LET OP:** Het stoom-/heetwaterpijpje is heet!
- Druk nogmaals op de stoomknop zodat de machine opnieuw in de koffiefunctie komt te staan. Alle blauwe knopranden branden constant.

OPMERKING: Nadat u melk heeft opgeschuimd, is de espressomachine te heet om koffie te bereiden. Dit wordt aangegeven wanneer beide koffiezetten-knoppen knipperen nadat u de koffiefunctie op de machine heeft geactiveerd. Wacht tot de machine is afgekoeld en beide knoppen opnieuw constant branden, anders kan de espresso een licht "verbrande" smaak hebben. U kunt dit afkoelingsproces versnellen door wat water door de machine te laten lopen met geplaatste filterhouder (met geplaatst filterelement, maar zonder koffiopoeder).



▲ NA DE BEREIDING VAN ESPRESSO/ CAPPUCCINO

- Schakel het apparaat na de bereiding van de espresso/cappuccino uit met de AAN/UIT-knop. Alle knopranden gaan uit.
- Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Draai de handgreep van de filterhouder naar links en haal de filterhouder voorzichtig uit de brouwkop. **LET OP: De filterhouder, het filterelement en vooral het met heet water bedrenkte koffiedik is zeer heet! Wees bij het verwijderen van de filterhouder erg voorzichtig. U kunt zich verbranden!**
- Draai de filterhouder 180 graden en klop het koffiedik uit het filterelement. Gooi het koffiedik weg met het huishoudelijk afval en niet in de gootsteen, omdat deze anders verstopt kan raken.
- Spoel het filterelement en de filterhouder af onder stromend water. Veeg ze beide droog met keukenpapier.
- Controleer regelmatig of de lekbak vol is en moet worden geleegd om overlopen te verhinderen zodat de ondergrond niet wordt beschadigd.

ENERGIEBESPARINGSFUNCTIE: AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Om energie te besparen, wordt de Solis Barista Gran Gusto espressomachine automatisch uitgeschakeld wanneer deze ong. 15 minuten niet meer wordt gebruikt of bediend.

Om de machine te activeren, drukt u gewoon op de AAN/UIT-knop.

▲ HEETWATERFUNCTIE

Met de stoom-/heetwaterregelaar (I) kunt u ook heet water uit het stoom-/heetwaterpijpje laten stromen, bijv. om thee te maken.

Ga als volgt te werk:

- Vul het waterreservoir met vers water. U mag de MAX-markering niet overschrijden.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op de AAN/UIT-knop om het apparaat in te schakelen.
- Zodra u de machine met deze knop inschakelt, gaan alle knopranden gedurende 1 seconde blauw branden, begint de machine water te pompen en blijven vervolgens alleen de knopranden van de AAN/UIT-knop en stoomknop branden. De knopranden van de "Automatische modus" en de "Handmatige modus" knippen en geven aan dat de opwarmfase wordt uitgevoerd. Zodra de machine de bedrijfstemperatuur bereikt, branden ook deze beide knoppen constant, is het apparaat gebruiksklaar en kunt u de heetwaterfunctie gebruiken.
- Zet een beker onder het stoom-/heetwaterpijpje.
- Zet de stoom-/heetwaterregelaar volledig open door deze naar links te draaien. Er loopt heet water uit het stoom-/heetwaterpijpje in de beker.
- Draai de stoom-/heetwaterregelaar dicht om het heet water te stoppen.

OPMERKING: Na 30 seconden stopt de heetwaterfunctie. Draai in dit geval de stoom-/heetwaterregelaar dicht en wacht even voordat u de heetwaterfunctie opnieuw gebruikt.

LET OP: Raak nooit de hete oppervlakken aan, vooral niet het stoom-/heetwaterpijpje tijdens en na het gebruiken van de heetwaterfunctie. U kunt zich verbranden!

▲ 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.

Ga als volgt te werk:


- Vul het waterreservoir met vers water. U mag de MAX-markering niet overschrijden.
- U kunt het best een beker uit RVS van ong. 70 mm hoog (+/- 5 mm) gebruiken voor het water of de drank die u wilt opwarmen om te voorkomen dat er stoom of vloeistof uit de beker kan spatten. Vul de beker tot de helft met de te verwarmen vloeistof.
- Druk op de AAN/UIT-knop om het apparaat in te schakelen.
- Zodra u de machine met deze knop inschakelt, gaan alle knopranden gedurende 1 seconde blauw branden, begint de machine water te pompen en blijven vervolgens alleen de knopranden van de AAN/UIT-knop en stoomknop branden. De knopranden van de "Automatische modus" en de "Handmatige modus" knippen en geven aan dat de opwarmfase wordt uitgevoerd. Zodra de machine de bedrijfstemperatuur bereikt, branden ook deze beide knoppen constant en is het apparaat gebruiksklaar.
- Druk nu op de stoomknop. De blauwe knoprand begint te knippen, de knopranden van de beide koffiezetten-knoppen gaan uit en de machine wordt voor de stoomfunctie opgewarmd. Zodra de knoprand van de stoomknop blijft branden, kan de stoomfunctie worden gebruikt.
- Zodra de blauwe knoprand van de stoomknop constant brandt, haalt u het stoom-/heetwaterpijpe met het thermogeïsoleerde rubberen handgreep naar onder, zodat deze boven de mazen van het lekrooster komt.
- Draai nu de stoom-/heetwaterregelaar (I) naar links in de maximale stoomstand. Laat gedurende ong. 10 seconden hete stoom uit het stoom-/heetwaterpijpe in de lekbak stromen, zodat het restwater wordt weggespoten en het stoom-/heetwaterpijpe gereinigd wordt.
- Draai vervolgens de stoom-/heetwaterregelaar dicht (naar rechts tegen de aanslag naar de UIT-positie).
- Breng het stoom-/heetwaterpijpe in de te verwarmen vloeistof en draai de stoom-/heetwaterregelaar naar links naar de maximale stoomstand.
- Zodra de drank de gewenste temperatuur heeft bereikt, draait u de stoom-/heetwaterregelaar dicht. Zet de beker weg.

- Draai het stoom-/heetwaterpijpe met de thermogeïsoleerde handgreep terug boven de gaatjes van het lekrooster, draai de stoom-/heetwaterregelaar nogmaals naar de maximale stoomstand en blaas wat stoom in de richting van de lekbak, zodat resten in het stoom-/heetwaterpijpe worden verwijderd. Draai de stoom-/heetwaterregelaar dicht en veeg vervolgens het stoom-/heetwaterpijpe met een vochtige doek schoon. **LET OP:** Het stoom-/heetwaterpijpe is heet!
- Druk nogmaals op de stoomknop zodat de machine opnieuw in de koffiefunctie komt te staan. Alle knopranden gaan branden. Schakel het apparaat uit met de AAN/UIT-knop. Alle knopranden gaan uit.
- Trek de stekker uit het stopcontact.

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!

▲ INSTELLINGEN VOOR AUTOMATISCH KOFFIEZETTEN UITVOEREN

Ga als volgt te werk om de hoeveelheid gezette koffie in de automatische modus te wijzigen:

- Bereid alles voor om koffie te zetten.
- Wanneer de machine de bedrijfstemperatuur voor de koffiebereiding bereikt (alle vier blauwe knopranden branden), drukt u op de knop "Automatische modus"  en houd u de knop ingedrukt tot de gewenste hoeveelheid koffie in het kopje is gelopen. Laat vervolgens de knop los. De nieuwe hoeveelheid te zetten koffie is opgeslagen. U kunt een tijdsduur van 10 tot 60 seconden instellen. De standaardinstelling is 25 seconden. **Tip:** we raden u aan om een tijdsduur tussen 25 en 30 seconden in te stellen.

▲ REINIGING EN ONDERHOUD

■ REINIGING VAN HET STOOM-/HEETWATERPIJPJE

Het stoom-/heetwaterpijpje moet altijd worden gereinigd nadat er melk is opgeschuimd.

Ga als volgt te werk:

1. De stekker moet in het stopcontact zitten en de machine moet met de AAN/UIT-knop worden ingeschakeld. Wanneer alle vier de knopranden constant branden, drukt u op de stoomknop en de machine wordt voor de stoomfunctie opgewarmd. Wacht tot de blauwe knoprand blijft branden.
2. Richt het stoom-/heetwaterpijpje in de richting van de lekbak en draai de stoom-/heetwaterregelaar naar links naar de maximale stoomstand. Laat enkele seconden stoom doorlopen. Hierdoor verwijdert u eventuele melkresten in het stoom-/heetwaterpijpje.
3. Draai de stoom-/heetwaterregelaar dicht. Druk op de stoomknop om de functie uit te schakelen. Schakel de machine uit met de AAN/UIT-knop uit en laat het apparaat afkoelen.
4. Maak het stoom-/heetwaterpijpje aan de buitenkant schoon met een vochtige doek.
5. Schroef de schuimkop los van het stoom-/heetwaterpijpje. Spoel de schuimkop grondig met warm afwaswater en vervolgens met schoon water.
6. Als de kop verstopt is, steekt u een naald 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.
7. Schroef de schuimkop op het stoom-/heetwaterpijpje.

■ DE FILTERELEMENTEN, FILTERHOUDERS EN BROUWKOP REINIGEN

- Laat regelmatig heet water door de brouwkop lopen met een geplaatste maar lege filterhouder, lopen (met geplaatst filter, maar zonder koffiepoeder). Hierdoor worden eventuele koffieresten uit de brouwgroep gespoeld.
- Was de filterhouder en verwijderde filterelementen met de hand in warm afwaswater en spoel alles goed na onder stromend water. Droog deze daarna goed af.
- Schroef de zeef in de brouwknop om de twee maanden los en reinig deze met een afwasborstel onder stromend water.
- Wij raden aan de brouwkop, de filterhouder en de filterelementen periodiek (ongeveer maandelijks of na minstens 250 kopjes) met SOLITABS te reinigen om het koffievet en andere resten grondig te verwijderen. Gedetailleerde instructies vindt u in de meegeleverde gebruiksaanwijzing van SOLITABS.

■ DE BEHUIZING EN HET KOPJESPLATEAU REINIGEN

Om de behuizing het reinigen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden gehaald.

Reinig de behuizing en het kopjesplateau met een zachte, licht bevochtigde doek en droog deze daarna af met een droge doek.

Gebruik doorgaans geen schurende of agressieve reinigingsmiddelen, schuursponsjes of krassende doekjes. Hierdoor kan het oppervlak beschadigen.

■ DE LEKBAK MET HET LEKROOSTER REINIGEN

Om de lekbak te reinigen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden gehaald.

Verwijder, ledig en reinig de lekbak en het lekrooster regelmatig, in ieder geval zodra deze vol 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.



■ OPBERGEN VAN DE SOLIS BARISTA GRAN GUSTO ESPRESSOMACHINE

Draai de stoom-/heetwaterregelaar dicht en schakel het apparaat uit met de AAN/UIT-knop. Trek de stekker uit het stopcontact.

Berg het afgekoelde, gereinigde en droge apparaat rechtopstaand op, bij voorkeur in de originele verpakking. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.

▲ ONTKALKEN

Na langdurig gebruik of bij gebruik van hard water kunnen er al op korte termijn kalkafzettingen op functionele delen van uw machine ontstaan, zodat het werkvermogen wordt verlaagd en de kwaliteit van de espresso wordt beïnvloed.

Solis raadt een regelmatige ontkalking van uw Barista Gran Gusto espressomachine aan (naargelang de waterhardheid, maar minstens één keer per maand) met behulp van een oplossing van SOLIPOL® special en water. Gebruik voor de ontkalking van de machine uitsluitend SOLIPOL® special (art.-nr. 703.02). Schade veroorzaakt door het gebruik van niet-ondersteunde ontkalkingsmiddelen, valt niet onder de garantie.

Ga als volgt te werk:

1. Plaats de filterhouder (zonder koffiopoeder) terug in de brouwkop. Doe een oplossing uit SOLIPOL® special en water met een verhouding 1:1 in het waterreservoir en vul deze tot de MAX-markering.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Druk op de AAN/UIT-knop en wacht tot alle knopranden constant blauw branden en het apparaat de bedrijfstemperatuur heeft bereikt.
4. Zet een grote opvangbak onder de brouwkop of filterhouder en een lege melkkan onder het stoom-/heetwaterpijpje.
5. De stoomknop mag niet ingedrukt zijn en het apparaat moet in de koffiefunctie staan. De stoom-/heetwaterregelaar is dichtgedraaid.
6. Druk op de knop "Handmatige modus" en er laat ong. 150 ml water doorlopen. Druk vervolgens nogmaals op de knop om de functie te stoppen.
7. Druk op de stoomknop, zodat het apparaat in de stoomfunctie komt te staan en wacht tot de blauwe knoprand van de stoomknop constant brandt.
8. Draai vervolgens de stoom-/heetwaterregelaar naar links naar de maximale stoomstand en laat gedurende ong. 2 minuten stoom uit het stoom-/heetwaterpijpje naar de lege melkkan stromen (of rechtstreeks naar de lekbak).
9. Draai vervolgens de stoom-/heetwaterregelaar dicht. Druk nogmaals op de stoomknop zodat de machine opnieuw in de koffiefunctie komt te staan.
10. Druk op de AAN/UIT-knop om het apparaat uit te schakelen. Laat de ontkalkingsoplossing 15 minuten inwerken.
11. Na deze 15 minuten schakelt u het apparaat in en herhaalt u stap 5 tot 10 minstens 3 keer tot het opgeloste ontkalkingsmiddel zo goed als helemaal is verbruikt.
12. Als de ontkalkingsoplossing bijna op is, verwijdert u het waterreservoir en spoelt u het grondig met schoon water om alle ontkalkresten weg te spoelen en vult u het opnieuw met vers leidingwater.

13. Om nu ook de machine te spoelen en de ontkalkresten te verwijderen, herhaalt u de stappen 5 tot 9 totdat er nog een beetje water in het waterreservoir zit.
14. Schakel het apparaat uit met de AAN/UIT-knop en haal de stekker uit het stopcontact.
15. Haal het waterreservoir nogmaals uit het apparaat, ledig deze en vul deze opnieuw met vers leidingwater.
16. Verwijder de filterhouder uit de brouwkop, spoel deze af onder stromend water en droog deze goed af.

OPMERKING: Veeg gemorste ontkalkingsoplossing onmiddellijk van de behuizing weg, omdat het middel het oppervlak kan beschadigen.

WAARSCHUWING: Dompel het snoer, de stekker of het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Tijdens het ontkalken nooit het waterreservoir verwijderen of helemaal leeg laten lopen.

▲ PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De machine werkt niet.	Machine is niet ingeschakeld of de stekker zit niet in het stopcontact. Kortsluiting/stopcontact zonder stroom. De espressomachine is defect.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit, de AAN/UIT-knop is ingedrukt en de blauwe knopranden branden. Controleer de stroomvoorziening. Neem contact op met een Solis-servicepunt.
De koffie loopt te langzaam of helemaal niet door de filterhouder.	Het waterreservoir is leeg. Het waterreservoir is niet juist geplaatst. De koffie is te fijn gemalen. Te veel koffie in het filterelement. De gemalen koffie is te sterk aangedrukt. Het filterelement is verstopt. Het apparaat staat in de stoomfunctie d.w.z. dat de stoomknop is ingedrukt (de stoomknop brandt of knippert, de knoppen  en  branden niet). De espressomachine is defect.	Vul het waterreservoir. Plaats het waterreservoir op de juiste manier. Let op de juiste maling. Let op de juiste hoeveelheid. Druk de gemalen koffie niet zo hard aan. Reinig het filter. Druk opnieuw op de stoomknop en wacht tot alle blauwe knopranden branden. Neem contact op met een Solis-servicepunt.
De koffie loopt te snel door.	De koffie is te grof gemalen. Te weinig koffie in het filterelement. De koffie is niet genoeg aangedrukt.	Let op de juiste maling. Let op de juiste hoeveelheid. Druk de gemalen koffie harder aan.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De koffie is koud.	De kopjes zijn niet voorverwarmd. De machine is niet voorverwarmd. De melk is niet warm genoeg (voor cappuccino of caffè latte).	Voorverwarm de kopjes met warm water. Voordat u de eerste keer koffie zet, laat gedurende ong. 20 seconden water door de geplaatste filterhouder (met filterelement, maar zonder gemalen koffie) lopen om alle apparaatdelen te verwarmen. Als de bodem van melkkan zo heet is dat u deze niet kunt aanraken, is de temperatuur juist.
Er staat water onderin de espressomachine.	De lekbak zit vol water. De espressomachine is defect.	Ledig en reinig de lekbak. Neem contact op met een Solis-servicepunt.
De espresso smaakt naar ont-kalkingsmiddel of heeft een zure smaak.	Na het ontkalken is de machine niet gespoeld. De gemalen koffie is te lang op een warme, vochtige ruimte bewaard en is niet meer goed.	Spoel de espressomachine meerdere malen zoals beschreven in "Voor de ingebruikname". Gebruik altijd vers gemalen koffie en bewaar de ongeopende verpakking op een koele, droge plek. Sluit de verpakking luchtdicht na het openen en bewaar de verpakking bij voorkeur in de koelkast.
De stoom kan de melk niet opschuimen.	De stoomknop is niet ingedrukt/knippert nog. De melkkan is te groot of heeft een ongeschikte vorm. U heeft magere melk gebruikt.	Het apparaat kan alleen stoom genereren nadat het apparaat de juiste temperatuur voor de stoomfunctie heeft bereikt. De stoomfunctie is geactiveerd wanneer de stoomknop blauw brandt en de knoppen  en  niet branden. De stoom-/heetwaterregelaar moet volledig worden opgedraaid. Gebruik altijd een hoge, smalle beker, bij voorkeur uit RVS. Gebruik alleen volle of halfvolle melk.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er wordt geen stoom geproduceerd.	Het stoom-/heetwaterpijpe is verstopt. Het waterreservoir is leeg. De stoomknop is niet ingedrukt / de stoom-/heetwaterregelaar staat niet op de stoomstand. De espressomachine is defect.	Reinig het stoom-/heetwaterpijpe en de schuimkop. Vul het waterreservoir. Druk op de stoomknop en wacht tot deze stopt met knipperen. Draai de stoom-/heetwaterregelaar naar de maximale stoomstand. Neem contact op met een Solis-servicepunt.
De heetwaterfunctie werkt niet.	Het waterreservoir is leeg. De opwarmfase is nog niet voltooid. De stoom-/heetwaterregelaar is niet opgedraaid. De espressomachine is defect.	Vul het waterreservoir. Wacht tot alle knopranden blauw branden. Zet de stoom-/heetwaterregelaar op de maximale stoomstand. Neem contact op met een Solis-servicepunt.
Er loopt koffie langs de rand de filterhouder	Te veel koffie in het filterelement. Er zit gemalen koffie op de dichtingsring van de brouwkop. De espressomachine is defect.	Let op de juiste hoeveelheid. Schakel de machine uit en wacht tot deze is afgekoeld en reinig de filterelementen, filterhouder en brouwkop met dichtingsring. Neem contact op met een Solis-servicepunt.

Als de volgende problemen niet op u van toepassing zijn, neemt u contact op met Solis of een door Solis erkend servicepunt.

UITLEG OVER DE KNOPLAMPJES					
Knop AAN/UIT	Knop Automatisch	Knop Handmatig	Knop Stoom	Reden	Oplossing
Aan	knippert	knippert	Aan	Opwarmfase	
Aan	Aan	Aan	Aan	Bedrijfstemperatuur bereikt	
Aan	Aan	Uit	Uit	Automatisch koffiezetten	
Aan	Uit	Aan	Uit	Handmatig koffiezetten	
Aan	Aan	Aan	Uit	Heet water	
Aan	Uit	Uit	knippert	Opwarmfase van de stoomfunctie	
Aan	Uit	Uit	Aan	Stoomfunctie gereed	
Aan	Snel knipperend	Snel knipperend	Aan	Temperatuur voor de koffiefunctie na stoomgebruik te hoog.	Wacht tot het apparaat is afgekoeld

▲ KOFFIE EN VERBRUIKSARTIKELEN

Voor uw Solis Barista Gran Gusto espressomachine zijn de volgende accessoires, koffie en verbruiksartikelen verkrijgbaar:

Art.-nr. 960.94	SOLIS Scala Plus Koffiemolen
Art.-nr. 978.40	Solis Uitklopbakje
Art.-nr. 703.02	SOLIPOL® special ontkalkingsmiddel (1000 ml)
Art.-nr. 993.02	SOLITABS-reinigingstabletten (10 stuks)
Art.-nr. 992.04	SOLIS Intense Espresso koffiebonen (500 g)
Art.-nr. 992.60	SOLIS Smooth Crema koffiebonen (500 g)

U krijgt de accessoires en de verbruiksartikelen voor uw Solis Barista Gran Gusto espressomachine bij de betere vakhandel of bij Solis. De contactadressen vindt u achteraan in deze gebruiksaanwijzing.

▲ TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modelnr.	CRM3005E, Type 1014
Productnaam	Espressomachine
Spanning/frequentie	220–240 V~ / 50Hz
Vermogen	1450 Watt
Afmetingen	ca. 25,0 × 32,5 × 28,0 cm (breedte × hoogte × diepte)
Gewicht	ong. 6,4 kg
Technische wijzigingen voorbehouden.	

version 09/2018

▲ 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.

▲ 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.

▲ 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.

▲ 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.

▲ 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.

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

☎ 091-802 90 10
@ support.ch@solis.com
🌐 www.solis.ch

D

Deutschland

✉ Solis Deutschland GmbH
Marienstrasse 10
D-78054 Villingen-
Schwenningen

Adresse für Warenretouren
abweichend – siehe:

www.solis.com

☎ 0800-724 07 02
@ info.de@solis.com
🌐 www.solis.de

AT

Österreich

✉ Solis Austria
Bruderhofstrasse 10
A-6800 Feldkirch

Adresse für Warenretouren
abweichend – siehe:

www.solis.com

☎ 0800-22 03 92
@ info.at@solis.com
🌐 www.solis.at

NL

Nederland

✉ Solis Benelux BV
Stadskade 318
NL-7311 XX
Apeldoorn

Afwijkend adres voor
productretouren – zie:
www.solis.com

☎ 085-4010 722
@ info.nl@solis.com
🌐 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

☎ +32-(0)2-808 35 82
@ info.be@solis.com
🌐 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

☎ +41-91-802 90 10
@ support.ch@solis.com
🌐 www.solis.com