

### SOLIS DESIGN ESPRESSOMACHINE

TYPE 110

800 CLASS

#### Gebruiksaanwijzing

| PROBLEEM                       | MOGELIJKE OORZAAK   | OPLOSSING  |
|--------------------------------|---|--|
| Geen stroom of heet water      | Machine is niet ingeschakeld<br>Watertank is leeg<br>Keuzeschakelaar niet in de stoompositie<br>Stoompijpje is verstopt | Controleer of de stekker in het stopcontact zit en de Power-schakelaar ingeschakeld is<br>Zie stap 1. Vullen van de watertank, op bladzijde 8<br>Draai de keuzeschakelaar in stoompositie, controleer of u de stoomtoets of heetwater toets geactiveerd heeft<br>Gebruik de naald van de reinigingsaccessoire, bijlt het dicht verwijder dan het stoompijpje doormiddel van de sleutel in midden van het gereedschap. Zie ook 'Reiniging en onderhoud' bladzijde 17<br>Stoompijp kan verstopt zijn. Zie ook 'Reiniging en onderhoud' bladzijde 17<br>De melk dient vers en koud zijn. Lees 'Melk opschuimen voor Cappuccino of Latte Macchiato' bladzijde 11 en 12<br>De oververhittingsbeveiliging kan wgens te hoge temperatuur inschakeld zijn. Schakel de machine uit en laat deze 30 tot 60 minuten afkoelen. |
| De melk schuimt niet genoeg op | Te weinig stoom<br>De melk is niet vers of koud genoeg  |  |
| Machine werkt niet             | Apparaat is ingeschakeld, maar werkt niet.  |  |

## SOLIS Design Espresso machine

### Inhoudsopgave:

- 1 Inhoudsopgave en enkele belangrijke tips
- 2 Van harte gefeliciteerd
- 3 Solis staat voor uw veiligheid.
- 4 Uw SOLIS Design Espresso machine leren kennen
- 5 Het in elkaar zetten van uw SOLIS Design Espresso machine
- 6 Zo bedient u de SOLIS Design Espresso machine
- 12 Melk opschuimen voor Cappuccino of Latte Macchiato
- 14 Gebruik van heetwater- en stoomfunctie
- 16 Koffie tips
- 17 Reiniging en onderhoud
- 20 Oplossen van storingen

### Enkele belangrijke tips:

- Bij fijn gemalen koffie blijft na de koffiebereiding enig water op de gemalen koffie in het filterbakje staan, dit is normaal en wordt veroorzaakt door de speciale SOLIS crema filterbakjes
- Ontkalk noot met een agressief ontkalkingsmiddel of azijn. Dit kan schade aan het verwarmingselement veroorzaken wat buiten de garantie valt.
- Gebruik SOLPOL ontkalkingsmiddel
- Ontkalk uw apparaat elke 2 tot 3 maanden met SOLPOL
- Bewaar de complete verpakking voor verzending (geval van defecten of servicebeurten)
- Elke espressomachine heeft na verloop van tijd een servicebeurt nodig, laat deze uitvoeren door de SOLIS servicedienst

Voor overige SOLIS producten, vragen of opmerkingen surf naar [www.solisnederland.nl](http://www.solisnederland.nl)

| PROBLEEM  | MOGELIJKE OORZAAK  | OPLOSSING   |
|---|--|---|
| Machine maakt een pompend geluid                                      | Watertank is leeg<br>Watertank is niet goed geplaatst                | Zie stap 1 : 'Vullen van de waterank' op bladzijde 8<br>Zie stap 1 : 'Vullen van de waterank' op bladzijde 8  |
| Koffie is te slap of te waterig                                       | Koffie is niet fijn genoeg gemalen                                   | Controleer of u de juiste espressomaling gebruikt. Zie ook 'Gemalen Koffie' op bladzijde 16   |
| Koffie is niet heet genoeg  | Machine is niet opgewarmd<br>Koppen zijn niet voorverwarmt           | Controleer of het lampje op de machine uit is. Pas dan is de machine opgewarmd<br>De koppen warmer werkt pas als de machine in gebruik is. Tevens heeft het enige tijd nodig voordat de koppen warm zijn. Lees ook 'Koppen voorverwarmen' op bladzijde 10 |
|   | Melk is niet warm genoeg (bij een Cappuccino of een Latte Macchiato) | Wanneer de onderzijde van het RVS kamelletje goed warm is, heeft de melk de juiste temperatuur bereikt. Lees ook 'Melk opschuimen voor Cappuccino of Latte Macchiato' op bladzijde 12   |
| De koffie heeft geen cremalaag  | Koffie is niet goed aangedrukt<br>Koffie is te grof gemalen          | Zie 'Koffie aansrukken' bladzijde 9<br>Controleer of een geschikte espressomaling gebruikt. Zie ook 'Gemalen koffie' op bladzijde 16  |
|   | De koffie is niet vers   | Het pak gemalen koffie mag niet langer dan 1 week geopend zijn. Zie ook 'Gemalen koffie' op bladzijde 18  |
|   | Gaatjes van de zeesif zijn verstopt                                  | Gebruik hiervoor de naald van het schoonmaak hulpsluit, om de gaatjes door te prikken. Zie ook 'Reinigen van de zeesif' op bladzijde 18   |
| De machine maakt tijdens doorloop van koffie een pulserend pompgeluid | Dit is een normaal geluid van de 15-Bar pomp                         | U hoeft niets te doen, de machine werkt normaal   |

| PROBLEEM                                   | MOGELIJKE OORZAAK  | OPLOSSING   |
|--|--|---|
| Koffie loopt langs de filterdrager         | De filterdrager is niet goed (schief) in de machine geplaatst.               | Zie ook 'Filterdrager plaatsen' op bladzijde 10   |
|  | Er zit koffie op de rand van de filterdrager                                 | Vernieuw de koffieresen van de filterdrager. Zodat deze precies in de filterkop past.                   |
|  | Te veel koffie in het filterbakje  | Lees: 'Koffie bereiding' op bladzijde 8   |
|  | De koffie is te vast saangedrukt   | Zie ook 'Koffie aandrukken' op bladzijde 9  |
|  | Er is een verkeerd filterbakje voor de gebruikte koffiehoeveelheid gebruikt. | Controleer of u voor 1 kopje koffie het kleine en voor 2 kopjes de het grote filterbakje gebruikt heeft |
| Koffie loopt druppelsgewijs uit de uitloop | Watertank is leeg of er zit te weinig water in                               | Zie stap 1 'Vullen van de watertank' op bladzijde 8   |
|  | Koffie is te fijn gemalen  | Controleer of u de juiste espressomaling gebruikt. Zie ook 'Gemalen koffie' op bladzijde 16             |
|  | De machine is door kalk verstopt   | Machine ontkalken. Zie 'ontkalken' op bladzijde 19  |

**SOLIS feliciteert u van harte met de aanschaf van uw nieuwe SOLIS Design Espressomachine**

De degelijke behuizing, professionele functionaliteit, een uitstekende en eenvoudige bediening maken dat de SOLIS Design Espresso Machine een apparaat is voor de echte liefhebber. Met deze gebruiksaanwijzing willen wij u laten kennismaken met de veelzijdigheid van de SOLIS Design Espresso Machine

Wij hopen dat u met veel plezier en onder het genot van een heerlijke espresso koffie lang van deze SOLIS Design Espresso Machine zult genieten.

Wij danken u voor het in ons gestelde vertrouwen en wensen u veel espresso vreugde!



SOLIS staat voor uw veiligheid  
 Bij Solis Nederland staat veiligheid in alle opzichten altijd voorop. Wij vragen u daarom voorzichtig om te gaan met elektrische apparaten en de gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen.

**Belangrijke veiligheidsregels bij het gebruik van de SOLIS Design Espresso machine**

- Lees u de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u uw espressomachine in gebruik neemt en bewaar deze vervolgens als naslagwerk.
- Rol voor gebruik het elektriciteitsnoer volledig uit.
- Gebruik de SOLIS espressomachine alleen op droge, stabiele oppervlakten.
- Verwijder (promotie) stickers voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Controleer voor ingebruikname dat de espressomachine correct in elkaar gezet is voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Vult het apparaat uitsluitend met koud water, gebruik nooit andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat nooit als de waterfank niet gevuld is.
- Controleer of de filterdrager altijd op de juiste wijze in de filterkop geplaatst is.
- Tijdens het doorlopen van de koffie NOOIT de filterdrager uitnemen, deze staat onder grote druk.
- Raak nooit de hete delen van de machine aan, laat deze eerst afkoelen voordat u het verplaatst, of de machine schoonmaakt.
- Gebruik de koppen warmer alleen voor het opwarmen van koppen of bakers.
- Neem altijd de stekker uit het stopcontact als de machine niet in gebruik is. Als u de machine reinigt, neem dan eerst de stekker uit het stopcontact.
- Laat het elektriciteitsnoer nooit over de rand van een tafel / aanrecht hangen. In aanraking komen met hete oppervlaktes of in de knoop komen.
- Plaats de espressomachine op veilige afstand van muren, gordijnen en andere hitte- of stoomgevoelige materialen. Minimum afstand 30 cm.
- Gebruik het apparaat altijd onder voortdurend toezicht.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen of invalide personen, of alleen als zij hierbij geassieerd worden.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht bij een elektrisch apparaat en voorkom dat zij hiermee kunnen spelen.
- Laat het apparaat en het elektriciteitsnoer niet in aanraking met water of een vloeistof komen.
- Dit apparaat is voor huishoudelijk gebruik ontwikkeld. Gebruik het apparaat dus niet voor andere doeleinden. Gebruik het apparaat NIET buitenshuis.
- Gebruik bij het schoonmaken van dit apparaat geen ruwe schuurmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen.
- Elk onderhoud anders dan het reinigen van het apparaat dient door een SOLIS servicedienst te worden uitgevoerd.
- Volg de gebruiksaanwijzing voor het schoonmaken zo strikt mogelijk.
- Controleer het apparaat regelmatig op mogelijke beschadigingen. Voor reparatie kunt u het apparaat afgeven bij uw verkooppunt of opsturen naar:

SOLIS Nederland  
 Esp 212  
 5633 AC Eindhoven  
 Telefoon 040-2801135  
 Fax 040-2801136  
 E-mail [info@solisnederland.nl](mailto:info@solisnederland.nl)

Voor verkoopadressen en andere SOLIS producten: [www.solisnederland.nl](http://www.solisnederland.nl)

**PROBLEEMOPLOSSING**

| PROBLEEM                      | MOGELIJKE OORZAAK   | OPLOSSING   |
|-------------------------------|---|---|
| De koffie loopt niet door     | De machine is niet ingeschakeld of aangestoten (stekker)<br>Waterfank is leeg<br>Keuzeschakelaar staat niet in de espressostand<br>De koffiepoeder is te fijn gemalen.<br>Te veel koffie in het filterbakje<br>De koffie is te vast aangedrukt<br>Het filterbakje is verstopt | Controleer of de stekker in het stopcontact zit en de Power schakelaar op On staat<br>Lees Stap 1 – Vullen van de waterfank op bladzijde 8.<br>Draai de keuzeschakelaar in de espressostand<br>Controleer of u geschikte gemalen koffie gebruikt. Zie ook 'Gemalen koffie' op bladzijde 16<br>Lees : 'Koffiebereiding' op bladzijde 9<br>Lees : 'Koffie aandrukken' op bladzijde 9<br>Gebruik de maald van het reinigingsaccessoire om de gaasjes weer open te krijgen. Lees ook : 'Reiniging van het filterbakje' op bladzijde 16. |
| De koffie loopt te snel door. | De koffiepoeder is te grof gemalen<br>Te weinig koffie in het filterbakje<br>Koffie is niet vast genoeg aangedrukt  | Controleer of u geschikte gemalen koffie gebruikt. Zie ook 'Gemalen koffie' op bladzijde 16<br>Lees : 'Koffie bereiden' op bladzijde 9<br>Lees : 'Koffie bereiden' op bladzijde 9   |

## ONTKALKEN

Gebruik bij voorkeur zacht gefilterd water. Regelmatig ontkalken met **SOLPOL** ontkalkingsmiddel komt de smaak en temperatuur van de koffie ten goede en verlengt de levensduur van uw machine.

Schade ontstaan door kalk of een agressief ontkalkingsmiddel valt niet onder de garantie, **GEBRUIK NOOIT AZIJN!**

- Ook bij gebruik van gefilterd water kan kalkaanslag ontstaan.
- Wij adviseren u de machine regelmatig te ontkalken (elke 2 tot 3 maanden) met **SOLPOL** ontkalkingsmiddel. Voor gebruik, lees de aanwijzingen op de verpakking van de fles **SOLPOL**. **SOLPOL** is verkrijgbaar bij uw Sols verkooppunt zie: [www.solsinederland.nl](http://www.solsinederland.nl)

**WAARSCHUWING:** Dempel **NOOIT** het snoer, stekker of de machine in water of andere vloeistoffen. Neem tijdens het ontkalken nooit de watertank uit en voorkom dat deze volledig leeg raakt.

Ontkalken van de machine

- Controleer of de keuzeschakelaar in de middenstand staat, de Power schakelaar uit is en de stekker uit het stopcontact is.
- Neem het filterbakje uit de filterdrager en verwijder het opschuimzajige. Vul de watertank met een oplossing van ontkalker en water (0,5 liter water, 1 fles van 230 Vols stopcontact).
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Keuzeschakelaar staat in de middenstand.
- Zet een grote bak/schaal onder de koffieuitloop en het stoompijpje.
- Als de machine op temperatuur is, gaat het heating-controlelampje uit.

Stap 1 - Draai de keuzeschakelaar in de espressostand en laat het mengsel van water/ontkalker een ½ minuut door de koffieuitloop lopen. Draai de keuzeschakelaar weer terug in de middenstand.

Stap 2 - Druk de heetwatertoets in en draai de keuzeschakelaar naar de stoomfunctie en laat

het mengsel een ½ minuut door de stoompijp lopen.

Stap 3 - Draai de keuzeschakelaar weer terug in de middenstand en laat nu het ontkalkingsmiddel ca. 2 minuten inwerken.

Stap 4 - Hethaal stap 1 en 2, totdat de watertank bijna leeg is. Laat de watertank nooit volledig leeg lopen.

Stap 5 - Neem na het ontkalken de watertank uit de machine en spoel deze grondig om en vul de tank weer met schoon water (2 liter).

Stap 6 - Om de machine te spoelen, laat u het water afwisselend door de koffieuitloop en de stoompijp lopen. Spoel zo een hele watertank door (totdat deze bijna leeg is (niet volledig leeg laten lopen))

- De machine is weer klaar voor gebruik.

## Uw S.O.U.S. Design Espresso machine leren kennen

Extra grote koppenwamer

Heetwater-toets indrukken om te activeren

Messing filterdrager/houder

Stoomtoets brandt wanneer de functie stoom geactiveerd is

Uitneembare watertank

Filterkop

Kan aan de voor- en achterzijde van de machine bijgevuld worden.

Voor eenvoudige inzet van de filterdrager

Extra hoge filterkop

Niet afgebeeld:

Voor bakken en glazen

1- en 2 koppen zeef, zeef voor servings

Uitneembare 1 liter lekbak met rooster

Voor optimale koffie extractie

Kabel opbergvak

Automatische ontluchting

Zorgt voor optimale koffietemperatuur na het sluiten (opschuimen van melk)



**Reinigen van de lekbak**

- De lekbak dient regelmatig geleegd en gereinigd worden, zeker wanneer de indicator aangeeft dat de lekbak vol is.
- Verwijder de indicator en het rooster en was deze af met een niet agressief afwasmiddel (geen schuurmiddelen gebruiken). Daarna de delen afspoelen en afdrogen.
- Wanneer u de lekbak schoon maakt kunt u de indicator eruit halen door deze te draaien. Was de lekbak in een afwassopje. Daarna afspoelen en afdrogen.

**Reinigen van het opbergvak**

- Het opbergvak reinigen, nadat de lekbak afgevoerd is. Het opbergvak reinigen met een schoon vochtige doek (gebruik geen schuurmiddelen of sponsjes welke het oppervlak kunnen beschadigen)

**OPGELET : Onderdelen en / of accessoires niet in de vaatwasser plaatsen!**

hoeveelheid water doorlopen. De label lost koffievetten op en voorkomt verstoppingen. Reinig hierna het filterbakje door deze grondig af te spoelen met warm water. Laat daarna de machine zonder koffie doorlopen met een geplaatste filterhouder. SCLITABS zijn verkrijgbaar bij uw SOLUS verkooppunt.

**Reinigen van behuizing en koppenwarmer**

- De behuizing van de machine en de koppenwarmer kunt u reinigen met een zachte vochtige doek en oplossen met een zachte droge doek. Gebruik nooit schuurmiddelen, schoonmaakspings of ruwe dekken welke het oppervlakte kunnen bekrassen.

**Reinigen van de filterbakjes, de filterdrager en filterkop**



- De RVS filterbakjes dienen na gebruik onder warm stromend water gereinigd worden, om alle koffieresten te verwijderen. Indien de gaasjes van een filter verstopt zijn dan kunt u deze met het reinigingsaccessoire reinigen.

- De onderkant van de filterkop kunt u met een schone vochtige doek afnemen om koffieresten te verwijderen.

- Spoel de machine regelmatig door met alleen water. Het bij dient de filterhouder en filterbakje

**geplaatst zijn zonder de koffie, zo spoelt u koffieresten weg.**

- Gebruik af en toe een SCLITAB reinigingslabel in de filterbakjes. Plaats de filterhouder in de machine en laat een ruime

**Heating (Temperatuurtangje)**  
Knippert rood wanneer de machine opwarmt en gaat uit bij het bereiken van de bedrijfstemperatuur

**3-Standen keuzeschakelaar:**  
Stoom/Heelwater, Stand By, Koffie

**Draaibare RVS stoom-/heelwaterpijp**  
met afneembaar opschuimpijpje

**Toebehoren (zonder afbeelding)**

- 3 Filterbakjes: 1- en 2- kops, servingbakje
- RVS opschuimkan
- Maatlepel en koffiesandduwer
- Speciaal reinigingsgereedschap

**Power (hand/uit toets)**  
Licht op. Zodra toets ingedrukt wordt

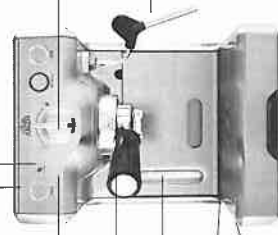
**Thermoblok-systeem (niet zichtbaar)**  
Voor de juiste koffietemperatuur

**Modern dubbelwandige crema systeem**  
Voor een perfecte koffie crema

**Verlicht peilglas**

**Indicator: lekbak vol**

**Opbergvak voor accessoires**  
Bevindt zich achter lekbak



#### REINIGING EN ONDERHOUD



Reinigen van stoompijp en het opschuimpijpe  
- De stoompijp en het opschuimpijpe dienen  
altijd direct na het opschuimen van melk  
schoongemaakt worden. Laat na gebruik van  
melk altijd enig heetwater door het pijpje lopen.  
- Neem het opschuimpijpe af en spoel deze  
grondig onder de warme kraan af. Let erop dat  
de 2 stoomgaafljes niet verstopt zijn. Prik de  
gaafljes zonnodig open m.b.v. het  
reinigingsaccessoire. Let ook op dat de  
binnenzijde goed schoon is.



- Veeg het stoompijpe af met een schone  
vochtige doek, draai het pijpje weer in positie  
boven de lekbak, druk op de heetwaterloets en  
controleer of het heetwater is afgevoerd.  
Stoomstand, het hete water verspreidert zo  
eventuele melkresten in systeem.  
- Zet de keuzeschakelaar weer terug in de  
midtenpositie. Druk op de Power loets in en  
neem de stekker uit het stopcontact. Laat de  
machine afkoelen.



- Is de stoompijp nog verstopt, gebruik dan het  
reinigingsaccessoire om de opening te openen.
  - Is de stoompijp nog altijd verstopt, dan kunt u  
met de sleutel in het midden van het  
reinigingsaccessoire de kop van de stoompijp  
afnemen.
  - Wek deze kop in heetwater en prik de  
opening door. Zet de kop weer op de stoompijp  
en zet deze vast met het reinigingsaccessoire.
- Er is speciale cappuccinoreiniger  
verkrigbaar, vraag hierna bij uw SOLUS  
verkooppunt.

#### Het in elkaar zetten van uw SOLUS Design Espressomachine

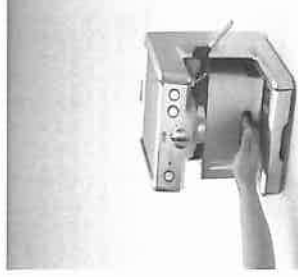
Wanneer u de SOLUS Design Espresso  
machine uit de doos neemt, zijn lekbak,  
opbergvak en watertank reeds geplaatst.  
Het accessoire opbergvak vindt u in de  
verpakking van de watertank.  
De lekbak kunt u aan de voorzijde uittrekken.  
De watertank bevindt zich boven de lekbak aan  
de voorzijde van de machine.

De drie RVS filterbakjes, het schoonmaaksetje,  
de maalepelstamper, de filterdrager en het  
RVS melkkanneke vindt u in de verpakking.  
Controller of alles compleet is.

#### BELANGRIJK!

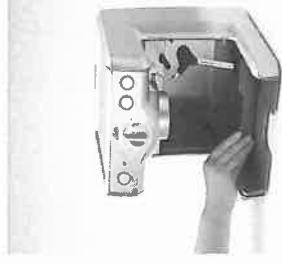
De originele verpakking is bijzonder  
geschikt voor het versturen van de machine  
(via het postkantoor of transporteur) in  
geval van schade of onderhoud. Gooi  
daarom deze verpakking niet weg en  
bewaar deze voor een mogelijke  
verzendling.

Het opbergvak is geschikt voor het opbergen  
van de accessoires die u regelmatig nodig  
heeft en zo altijd bij de hand heeft.



Neem de watertank, de lekbak en het  
opbergvak uit de machine en maak deze  
schoon met een afwasoplossing. Spoel deze  
onderdelen af en droog ze afvoers deze weer  
terug te plaatsen.

**BELANGRIJK: Was de onderdelen en/of  
accessoires nooit in de vaatwasser!**



In elkaar zetten:

#### STAP 1

Plaats eerst het opbergvak in de machine  
legen de achterwand en leg hierna de  
accessoires welke u niet gebruikt. Zo heeft u  
ze altijd bij de hand.

**STAP 2**  
Plaats de indicator, voor het melden van "lekbak vol" in de lekbak (zie afbeelding).  
Leg het rooster op de lekbak en plaats de lekbak voor het opbergvak.



**STAP 3**  
Schuif de watertank over de lekbak naar achteren tegen de achterwand van de machine. Let erop dat de waterbak helemaal tot achterin staat en aansluit op de zijwanden.

**Vóór ingebruikname:** Wij adviseren u de machine eerst door te laten lopen zonder koffie te gebruiken, zodat deze goed schoongespoeld is. (Volgt u hiermee de aanwijzingen in STAP 1 en 4 van het hoofdstuk Zo bedient u de SOUS Design  
Espressomachine op bladzijde 8 en 10.



**Koffie tips**  
Het bereiden van een goede espresso is een kunst, die te leren is. De volgende tips helpen u bij het bereiden van een perfecte espressokoffie.

**BELANGRIJK:** De volle smaak van de espresso krijgt u als u de koffie met een kopsfilter laat drogen, en voor 2 of een dubbele espresso niet meer dan 60 ml. (bij gebruik van de 2 kopsfilter).

**De koffie**  
U kunt het beste fijn gemalen espressokoffie gebruiken. Bewaar deze verpakt in een luchtdichte verpakking op een koele droge plaats. Gemalen koffie (bij een éénmaal geopende verpakking) kunt u het beste niet langer dan een week gebruiken. Hierna verliest de koffie haar aroma. Bewaar koffie niet in de koelkast of vriesvak.  
Wanneer u 2x de espressobonen maakt, kunt u deze het beste direct na het malen gebruiken.

Espressobonen horen ook luchtdicht en koel/droog bewaard te worden en binnen 1 maand gebruikt te worden, daarna verliest de koffie haar aroma. Bewaar deze niet in koelkast of vriesvak.

**Koffie extractie (doorloop)**  
Let erop dat de koffie met de juiste snelheid doorloopt. Loopt de koffie te langzaam door, dan wordt de koffie zeer sterk en wordt deze donker en bitter, de crema laag wordt droger en bitter, en vriesvat.

U kunt de koffie sterker maken dan kan het aroma van de koffie. Het is mogelijk dat u niet het volle krachtkomen, de koffie wordt waterig en heeft geen of een dunne crema laag.

De koffiedoorloop kan aangepast worden door de gemalen koffie meer of minder aan te drukken of door de koffiebomen fijner of grover te malen.

**Gemalen koffie**  
Indien u gemalen koffie gebruikt, gebruik dan alleen gemalen espressokoffie van een goede kwaliteit. Wanneer u zelf bonen maakt, maakt u op een fijne stand het mag echter geen poeder worden. Een juiste maaggraad van de koffie is bepalend voor de doorloop en het aroma.

**Koffie aandrukken.**  
Wanneer u de gewenste hoeveelheid gemalen koffie in het filterbakje gedaan heeft, drukt u met de achterkant van de maatlepel de koffie licht aan. Indien u deze niet sítóvóog genóog aandrukt, loopt het water te snel door en kan de koffie niet genoeg voorvullen. Indien u echter de koffie te vast aandrukt, loopt het water te langzaam door en wordt de koffie te sterk.

**BELANGRIJK:** De smaak van de koffie hangt natuurlijk al van uw persoonlijke voorkeur en van vele andere factoren af, zoals de kwaliteit van de espressokoffie, de maaggraad en het aandrukken van de koffie. Wij adviseren u, dit te overwegen en te testen om zó te bepalen wat het beste is aan uw persoonlijke smaak beantwoord.



**Gebruik van de heetwaterfunctie**  
De SOLIS Design Espresso machine beschikt over een heetwaterfunctie voor het bereiden van bijvoorbeeld thee, warme chocolademelk of soep.

Om hygiënische redenen verwijder bij het gebruik van heetwater altijd het afneembare opschuimpipje. Zet voor het opvangen van heetwater een kopje of beker onder de stoompijp. Druk op de heetwaterbets en draai de keuzeschakelaar naar de stoomstand. Zodra de heetwaterbets ingedrukt is gaat de buitening branden.



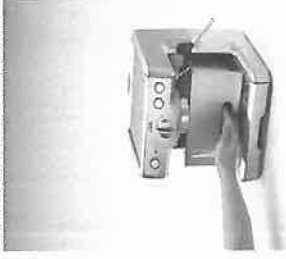
Om de heetwater uitgifte te stoppen draait u de keuzeschakelaar weer terug naar de middenstand.

MaaK nooit meer dan 0,5 liter heetwater in 1 keer. De machine is niet geschikt om volle kannen koffie of thee te bereiden. Hoe meer water er in 1 keer wordt gelapt, hoe kouder het water wordt.

**BELANGRIJK:** Wanneer u de machine aan laat staan, blijft de functiebets branden die u het laatste heeft gebruikt. Als u naar de stoomfunctie wilt wisselen, drukt u op de stoombets, de buitening gaat branden en u draait de keuzeschakelaar in de stoompositie. Zie ook blz. 14.

### Zo bedient u de SOLIS Design Espresso machine

#### STAP 1 VULLEN VAN DE WATERTANK



- Neem de stekker uit het stopcontact
- Neem de filterdrager van de machine en draai het stopschijfje naar buiten
- Neem de watertank uit doormiddel van de handgreep aan de voorzijde (zie afbeelding)
- Zodra de watertank wordt verwijderd, ziet u een zwarte pijp tevoorschijn komen uit de machine, raak deze pijp niet aan en probeer deze ook niet te verwijderen. Zodra u de watertank weer terugplaatst draait deze weer automatisch in de goede positie
- Vul de watertank met koud water tot de maximum markering in het peilglas van de watertank en plaats de tank voorzichtig terug in de machine.

**BELANGRIJK:** Gebruik nooit kalk gebrek de waterstand en gebruik elke dag vers water. Gebruik nooit geschonken mineraalwater, gedistilleerd water of andere vloeistoffen.

De watertank is ook aan de achterzijde te vullen (zie afbeelding). Druk op de toets aan de achterzijde van de machine en de vulopening

van de watertank opent zich. Controleer altijd



of de watertank goed op zijn plaats zit. Vul deze met water totdat de maximum markering in het peilglas bereikt is en sluit de vulopening.



#### STAP 2 – KOFFIE BEREIDING

- Plaats het 1 of 2 kops filterbakje in de filterhouder (gebruik het kleine filterbakje voor 1 kop en de grote voor 2 koppen koffie)
- Het beste resultaat verkrijgt u als u bij gebruik van het 1 kops filterbakje ongeveer 30 ml. water laat doorlopen. Bij het gebruik van het 2 kops filterbakje bereikt u dit met ongeveer 60 ml. water



- Neem één of twee afgesproken maatlepels granulaire espresso koffie voor beschikbaar het 1 kop- of 2 kops filterbakje. Gebruik altijd de bovenstaande hoeveelheid koffie voor de verschillende filterbakjes. Deze zijn ontwikkeld zodat het beste aroma verkrijgen wordt (zie <-Gemalen koffie-> pagina 19).

#### STAP 3 – KOFFIE AANDRUKKEN

- Verdeel de koffie gelijkmatig in het filterbakje en druk deze licht aan met de koffiestamper (achterzijde Maatlepel) (zie <-Tips voor koffiebereiding-> op bladzijde 16).
- Veeg overrollige koffie van de rand van het filterbakje, zodat de filterdrager goed in de filterkop van de machine past.



#### STOOM / HEETWATER FUNCTIE

- Gebruik van de stoomfunctie
- Na het indrukken van de stoomtoets gaat de ring rond de stoomtoets branden.
- Als de machine uitgeschakeld is geweest, keert deze automatisch terug in de basisinstelling.
- De stoom- en heetwatertoetsen kunnen niet gelijktijdig gebruikt worden.
- Voor stoom: Draait u de keuzeschakelaar in de stoomstand, wanneer de ring om de stoomtoets brandt.
- Voor heetwater: Drukt u op de heetwatertoets. Wanneer de ring om de keuzeschakelaar in de stoomstand.

- Bij een ingeschakelde machine, blijft de toets die u als laatste gebruikt heeft, geactiveerd.

- BELANGRIJK:** Controleer altijd of het afneembare opschuimpipje goed vast zit op de stoompip.
- Gebruik altijd verse en bij voorkeur volle koude melk voor een optimaal resultaat (valarme melk laat zich minder goed opschuimen).
- Na ieder gebruik van het stoompipje met melk reinig deze zorgvuldig. Druk de heetwatertoets in en laat enig water door het stoompipje lopen. Neem het opschuimpipje af en spoel deze zorgvuldig af (zie ook Reinigen en onderhoud op bladzijde 17).

- BELANGRIJK:** De SOLIS Design Espresso machine beschikt over een automatische

- ontluchting na het stomen. Dit komt de koffie kwaliteit te goede, omdat het water na gebruik van de stoomfunctie te heet is en op Koffie Kan verschuimen. Het heetwater op de interne leiding direct in de labbak afgevoerd.
- De thermostat zorgt nu dat het water de juiste koffietemperatuur heeft om weer een heerlijke espresso te maken.
- BELANGRIJK:** De melk mag niet tot boven de bovenste rand van het opschuimpipje komen, omdat dan het opschuimen niet goed funitoneert. Om opspatten van warme melk te voorkomen, mag u het opschuimpipje niet uit de melk nemen tijdens het opschuimen. Draai altijd de keuzeschakelaar weer in de middenstand voordat u stopt met opschuimen.

**LET OP:** Tijdens het stomen maakt de SOLIS Design Espresso machine een pompgeluid. Dit is een normaal geluid van de 15 bar pomp.

- Wanneer het rode temperatuurlampje brandt, houdt u het stoompijpje stevig in de melkkan, zodat het uiteinde van het opschuimpijpje niet met de gaafljes in de melk zit.

**LET OP:** Als er al stoom uit het stoompijpje komt voordat deze in de melk zit, zet de keuzeschakelaar dan terug in middenstand. Houdt de stoompijp in de melk en draait de schakelaar weer open. Dit verhindert dat de melk uit de melkkan spat.

- Houdt u het opschuimkanneke een beetje schuin, zodat het stoompijpje niet onder de melk gedrukt wordt, te stoom beweegt de melk met draaiende bewegingen.



Het stoompijpje van de SOLIS Design Espresso machine is zwenkbaar, zodat deze gemakkelijk in de gewenste positie gebracht kan worden.

- Wanneer het volume van de melk toeneemt, laat u het stoompijpje dieper in de melk zakken, om de melk te verwarmen.
- Houdt met de ene hand het kannetje vast en voert met de andere hand of de onderzijde van het kannetje warm wordt.

- Wanneer de onderzijde van het kannetje goed warm is, draait u de keuzeschakelaar weer terug in middenstand en neemt de melkkan weg. U hoort tevens een pompgeluid, dit is normaal. De machine start na 5 seconden de melk te verwarmen.
- Zet de melkkan eventueel met een voorzichtig klap - op het aanrechtblad (de melkschuim zak zo iets in).
- Zet nu direct 1 of 2 espresso hoeveelheden koffie in een cappuccinokop.
- Verdeel nu de hete melk en melkschuim over de vers gezette espresso.

Een Cappuccinokop vult u zo voor 1/3 met espressokoffie, 1/3 warme melk en 1/3 met melkschuim.

Voor een Latte Macchiato: Een espresso hoeveelheid koffie wordt met een ruime hoeveelheid warme melk opgespuut en met een melkschuim bedekt. Latte Macchiato serveert men bij voorkeur in een hittebestendig glas).

- Wij adviseren u voor Ingebuikname eerst wat water door de filterhouder te laten lopen.
- Controleer of de keuzeschakelaar in de middenpositie staat, steek de stekker in een 230 Volts stopcontact en druk dan de Power toets in. De buitenste ring gaat branden en het temperatuurlampje knippert. Als de machine op temperatuur is, knippert ook de binnenste ring van de stoomkop.

De machine maakt een pompgeluid en het temperatuurlampje brandt rood. Wanneer de machine de juiste temperatuur bereikt heeft, gaat het lampje uit. Zolang de machine aanstaat, gaat het af en toe het temperatuurlampje aan en uit om de juiste temperatuur vast te houden.

- Zet een beker of kopje onder de koffie uitloop.
- Plaats de filterhouder in de filterkop zonder een filterbakje. Draai de keuzeschakelaar kort in de egressostand. Tijdens de voorloop hoort u een pompgeluid. Laat enig water doorlopen.



- De koppenwarme verwarmt zich zodra de machine op temperatuur is.
- U verwarmt de koppen door ze op de koppenwarme te plaatsen. Hierdoor blijft de koffie beter op temperatuur.
- U kunt de kopjes eveneens verwarmen door deze om te spelen met heet water.

**STAP 6 – FILTERHOUDER PLAATSEN**

- Plaats de filterhouder tegen de onderkant van de filterkop in de daarvoor bestemde uitsparingen (zie afbeelding 1). Draai deze nu gelijkmatig naar rechts totdat het handvat in een rechte positie voor u staat (zie afbeelding 2). Controleer of deze goed vast zit. De filterhouder dient goed geplaatst te zijn en niet scheef te zitten.

### Melk opschuimen voor Cappuccino of Latte Macchiato



- Indien u de machine niet direct meer gebruikt, schakel deze middels de ON/OFF schakelaar uit.

#### VOORWELFUNCTIE

- Deze is aan de espresso stand verbonden. Eerst pompt de machine warm water op, daarna gaat het water met veel door de gemalen koffie te pompen. De koffie wordt zo eerst met een kleine hoeveelheid warm water bevochtigd, om daarna een hogere druk op te bouwen. Zo worden de etherische oliën en aroma's beter in de koffie opgenomen en krijgt uw espresso een volle en rijke smaak.

**BELANGRIJK:** De machine blijft standby en behoudt zijn temperatuur zolang de Power toets ingeschakeld is. Als de temperatuur daalt, gaat

het temperatuursysteem branden en het thermobloksysteem verwarmt weer tot de juiste temperatuur.

#### STAP 8 – FILTERBAKJE LEGEN

- Neem de filterdrager uit de machine, door de filterbak te verwijderen. Het filterdrager los komt van de machine. Voltd de filterdrager filterdrager op de kop en kop deze krachtig uit op de rand van een vuilnisbak of op een speciale tikloopbak. Koffiedrab hoort in de vuilnisbak en niet in de gootsteen (kan verstopping veroorzaken).

Neem het filterbakje uit de filterdrager, spoel beiden af met warm water en laat deze drogen.

De SOLIS Design Espresso machine wordt compleet met een beweegbare RVS stoompijp geleverd. Met behulp van het afneembare opschuimpijpje kunt u op eenvoudige wijze melkschuim bereiden.

Heeft u maar zeer weinig melkschuim nodig, gebruik dan niet het opschuimpijpje maar alleen de stoompijp (zie afbeelding). U kunt het opschuimpijpje opbergen in het opbergvak wanneer u deze niet vaak gebruikt.

Controleer of het opschuimpijpje bij gebruik goed vast zit op de stoompijp. Controleer of de bevestigingsgaten overeenkomen, zodat u een perfecte melkschuim verkrijgt.

- Schakel de machine aan met de power schakelaar.
- Vul het bijgeleverde RVS melkkannetje voor 1/3 met verse koud melk.
- Draai de keuzeschakelaar in de stoomstand, (zie ook de beschrijving voor stoom en heetwater op bladzijde 14). Het temperatuursysteem knippert en geeft aan dat het thermobloksysteem opwarmt en stoomdruk ontwikkelt.

**WAARSCHUWING:** De metalen delen van de stoompijp kunnen zeer heet worden. Let op voor verbranding!

# Solis Design Espresso Machine

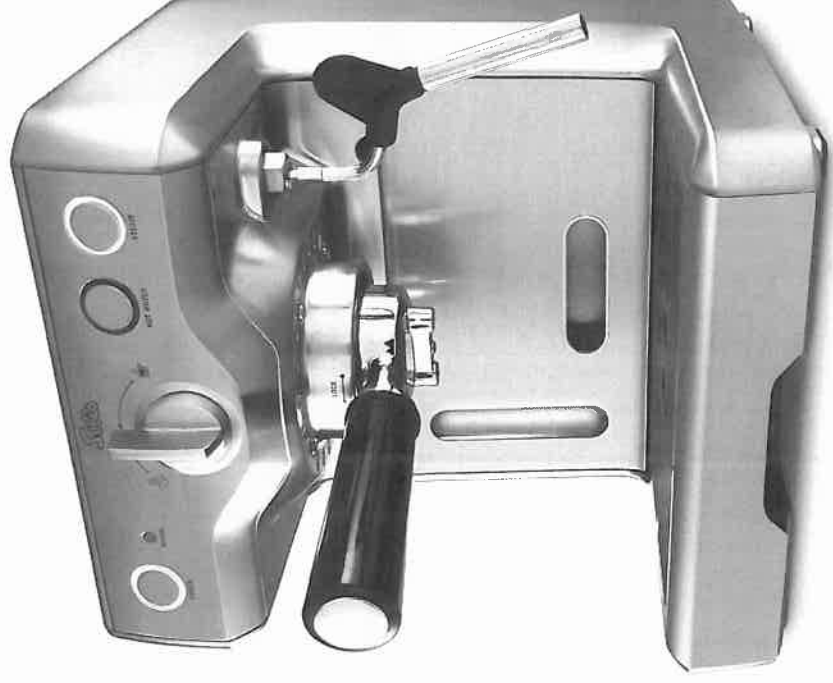


Typ 110/Type 110/Typ 110

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Instruction for use



Deutsch

Seiten 3–27

Français

Pages 29–53

English

Pages 55–79

|                |   |
|----------------|---|
| <b>Contenu</b> |   |
| 30             | Félicitations   |
| 31             | Solis – la sécurité d'abord   |
| 32             | Faites la connaissance de votre<br><b>SOLIS Design Espresso Machine</b> |
| 34             | Assemblage de votre<br><b>SOLIS Design Espresso Machine</b>             |
| 36             | Utilisation de votre<br><b>SOLIS Design Espresso Machine</b>            |
| 40             | Comment faire mousser du lait<br>pour un cappuccino ou un café latte    |
| 43             | Utilisation de la fonction eau chaude                                   |
| 44             | Conseils pour la préparation du café                                    |
| 46             | Entretien et nettoyage  |
| 49             | Guide de dépannage  |

# Solis vous félicite

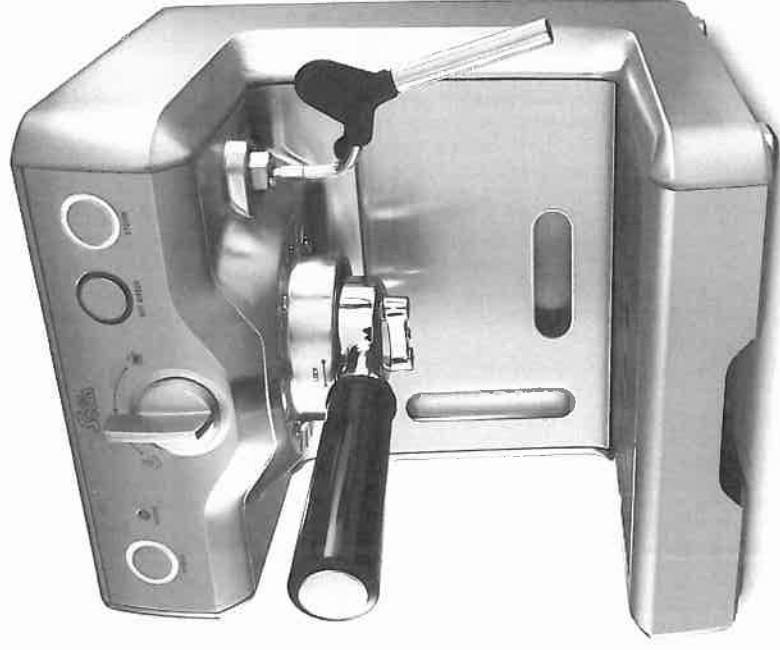
pour l'achat de votre nouvelle **SOLIS Design Espresso Machine**

Avec un boîtier très résistant, une fonctionnalité de qualité professionnelle et un maniement simple et très pratique, la machine à espresso **SOLIS Design Espresso Machine** a été conçue pour satisfaire les vrais connaisseurs de café.

Lors de la rédaction de cette brochure, notre but était de vous fournir les informations de base vous permettant de commencer à découvrir l'incroyable polyvalence de votre **SOLIS Design Espresso Machine**, une machine à espresso qui fait tout simplement un café de qualité supérieure. Nous espérons qu'à chaque page, vous prendrez de plus en plus de plaisir avec votre **SOLIS Design Espresso Machine** et sa capacité à vous aider à réaliser une très large gamme de cafés riches en arôme.

Et, enfin, nous voudrions simplement dire merci et ...

**bien du plaisir.**





## SOLIS – LA SÉCURITÉ D'ABORD

Chez Solis, nous sommes très soucieux de la sécurité. Lors de la conception et de la fabrication de nos produits grand public, notre préoccupation principale est la sécurité du client apprécié que vous êtes. D'autre part, nous vous prions d'utiliser avec beaucoup de soin lors de l'utilisation d'appareils électriques et, en particulier, de prendre les précautions suivantes:

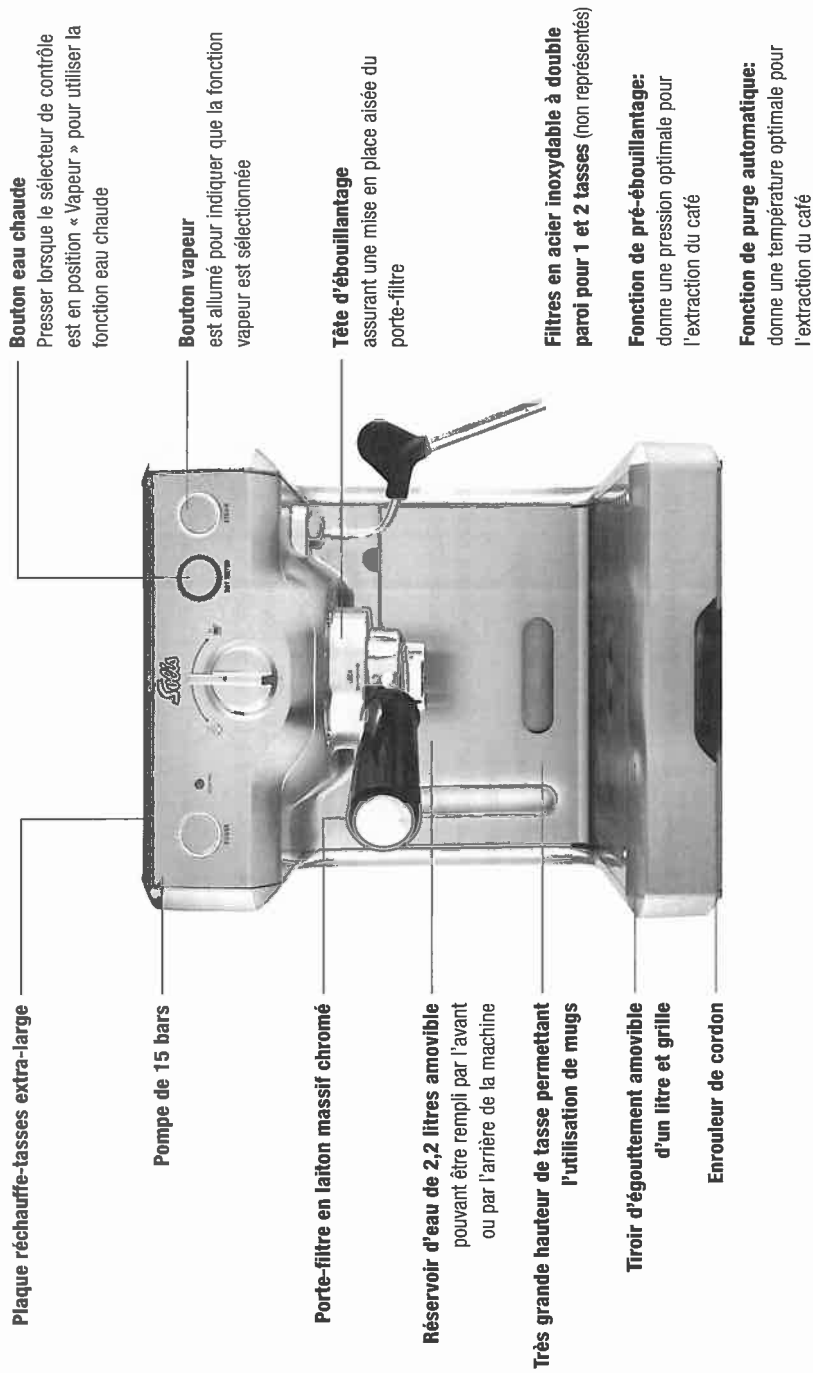
### MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR VOTRE SOLIS Design Espresso Machine

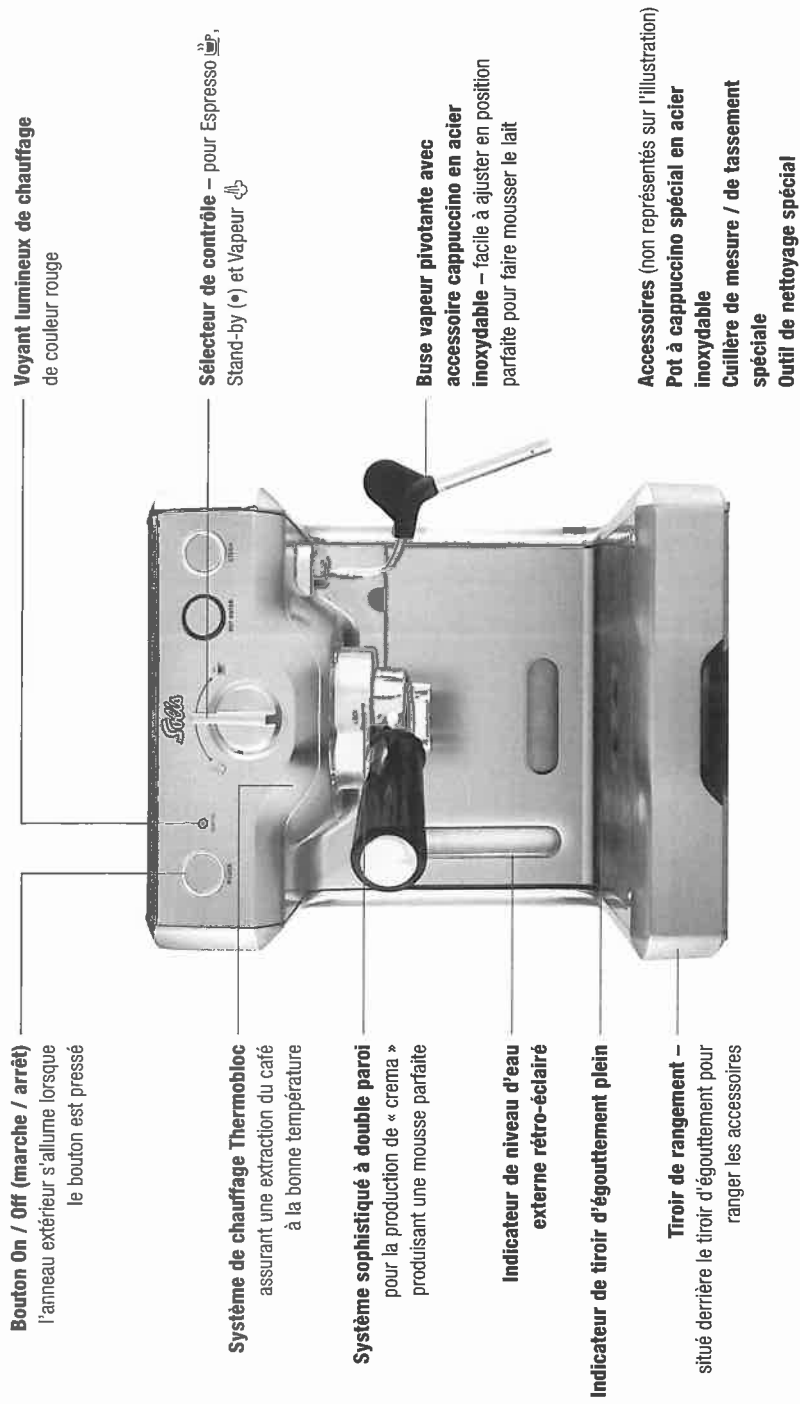
- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant l'utilisation et les conserver à un endroit sûr pour une référence future.
- Ne pas poser la **SOLIS Design Espresso Machine** à proximité du bord d'un plan de travail ou d'une table pendant son fonctionnement.
- Utilisez toujours la **SOLIS Design Espresso Machine** sur une surface sèche et plane.
- Enlevez tous les autocollants publicitaires avant l'utilisation de la **SOLIS Design Espresso Machine**.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou d'une plaque électrique chaude, ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four chauffé.
- Toujours s'assurer que la **SOLIS Design Espresso Machine** est correctement assemblée avant de la brancher sur la prise de courant et de la mettre en marche.
- Remplir le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau froide. N'utiliser aucun autre liquide.
- Ne jamais utiliser la **SOLIS Design Espresso Machine** sans eau dans le réservoir.
- S'assurer que le porte-filtre est bien mis en place et serré dans la tête d'ébouillantage avant d'utiliser la machine.
- Ne jamais retirer le porte-filtre durant l'ébouillantage du café car la machine est alors sous pression.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant l'utilisation.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Laisser la **SOLIS Design Espresso Machine** refroidir avant de la déplacer ou d'en nettoyer certains éléments.
- Ne poser aucun objet autre que des tasses à réchauffer sur le dessus de la **SOLIS Design Espresso Machine**.
- Lorsque l'appareil est laissé sans surveillance, n'est pas utilisé ou alors aux fins de démontage, de nettoyage et stockage, débranchez l'appareil.
- Conserver l'appareil et les accessoires propres. Suivre les instructions de nettoyage indiquées dans ce manuel.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- Évitez toute immersion du cordon d'alimentation ou du socle-moteur dans de l'eau ou dans tout autre type de liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou du plan de travail, en contact avec des surfaces chaudes ou s'enrouler (et former des nœuds).
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants en bas âge ou des infirmes sans surveillance.
- Surveillez les enfants en bas âge, pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la prise et l'appareil, pour vous assurer de l'absence de tout dommage. En cas de constatation d'un dommage quelconque, interrompez immédiatement l'utilisation de l'appareil et envoyez-le tout entier au concessionnaire Solis le plus proche (Solis Service Centre) ou envoyez-le à Solis SA, 8152 Glattbrugg aux fins d'inspection, de remplacement ou de réparation.
- Tout travail de maintenance autre que le nettoyage devra être effectué auprès d'un concessionnaire Solis (Solis Service Centre) autorisé.
- Cet appareil est destiné uniquement à l'usage domestique. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que l'usage prévu. Ne l'utilisez pas dans des véhicules ou bateaux en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air.
- Pour votre sécurité personnelle, nous vous recommandons d'utiliser un adaptateur de sécurité FI (disponible dans un magasin spécialisé ou à Solismail, [www.solis-mail.ch](http://www.solis-mail.ch)).



Élimination de l'appareil: Conformément à la Directive 2002/96/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), une fois l'appareil arrivé à la fin de sa durée de vie, pour une élimination respectueuse de l'environnement, ramenez-le dans un centre pour la collecte d'appareils électriques.

## FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE SOLIS DESIGN ESPRESSO MACHINE





**Bouton On / Off (marche / arrêt)**  
l'anneau extérieur s'allume lorsque le bouton est pressé

**Système de chauffage Thermobloc**  
assurant une extraction du café à la bonne température

**Système sophistiqué à double paroi**  
pour la production de « crema » produisant une mousse parfaite

**Indicateur de niveau d'eau externe rétro-éclairé**

**Indicateur de tiroir d'égouttement plein**

**Tiroir de rangement –**  
situé derrière le tiroir d'égouttement pour ranger les accessoires

**Voyant lumineux de chauffage**  
de couleur rouge

**Sélecteur de contrôle –** pour Espresso, Stand-by (•) et Vapeur

**Buse vapeur pivotante avec accessoire cappuccino en acier inoxydable –** facile à ajuster en position parfaite pour faire mousser le lait

**Accessoires (non représentés sur l'illustration)**  
**Pot à cappuccino spécial en acier inoxydable**  
**Cuillère de mesure / de tassement spéciale**  
**Outil de nettoyage spécial**

## ASSEMBLAGE DE VOTRE SOLIS DESIGN ESPRESSO MACHINE

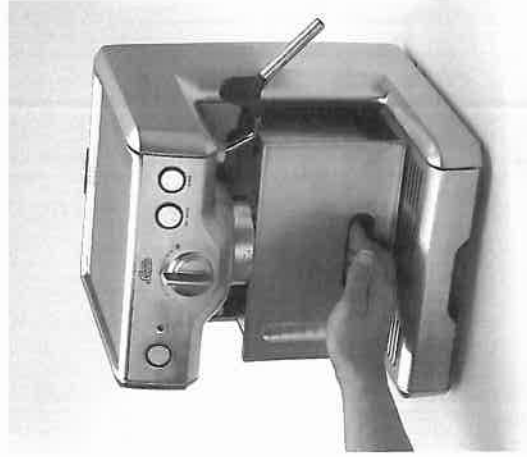
Lorsque vous déballez votre **SOLIS Design Espresso Machine** de sa boîte, son tiroir d'égouttement, son tiroir de rangement et son réservoir d'eau sont déjà en place.

Le tiroir de rangement se trouve dans la partie inférieure de la machine, contre la paroi arrière. Le tiroir d'égouttement est situé dans la partie inférieure de la machine, devant le tiroir de rangement. Le réservoir d'eau se trouve au-dessus du tiroir d'égouttement, et se glisse dans l'ouverture frontale de la machine.

Les 2 filtres en acier inoxydable, l'outil de nettoyage, la cuillère de mesure / de tassement, le porte-filtre et le pot à cappuccino sont tous emballés dans l'emballage en mousse. Assurez-vous d'avoir retrouvé tous les éléments et accessoires avant de mettre l'emballage de côté.

**Emballage:** Le conditionnement d'origine a été choisi pour sa robustesse, afin que l'appareil puisse être envoyé par la poste. Il doit donc être conservé pour permettre un éventuel retour à l'expéditeur.

Le tiroir de rangement est un endroit commode pour ranger l'outil de nettoyage, les filtres en acier inoxydable et la cuillère de mesure / de tassement lorsque ceux-ci ne sont pas utilisés, ce qui permet de ne pas les égarer.



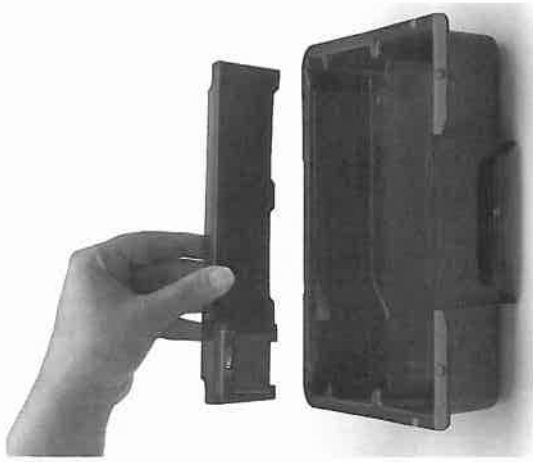
Retirer le tiroir d'égouttement, le réservoir d'eau et le tiroir de rangement et laver tous les éléments et accessoires dans de l'eau chaude savonneuse avec un produit de nettoyage non abrasif. Les rincer et les essuyer soigneusement.

**NOTE: Ne laver aucun élément ou accessoire de la machine au lave-vaisselle**



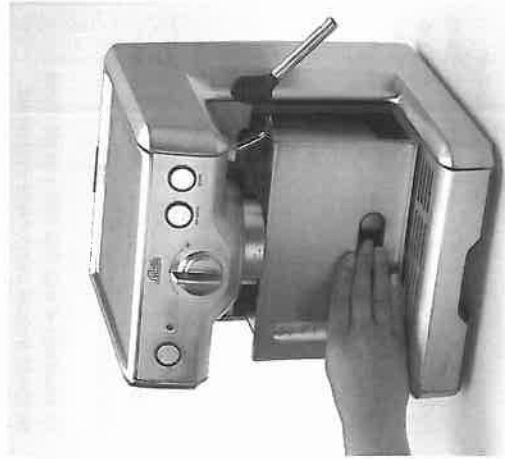
**Procédure de remontage: ÉTAPE 1**  
Introduire le tiroir de rangement dans la partie inférieure de la machine et le faire glisser en direction de la paroi arrière.

C'est un endroit commode pour ranger l'outil de nettoyage, les filtres en acier inoxydable et la cuillère de mesure / de tassement lorsque ceux-ci ne sont pas utilisés, ce qui permet de ne pas les égarer.



#### ÉTAPE 2

Placer l'indicateur de tiroir d'égouttement plein dans le tiroir d'égouttement, puis poser la grille en acier inoxydable sur le dessus. Faire glisser le tiroir d'égouttement dans la partie inférieure de la machine, devant le tiroir de rangement.

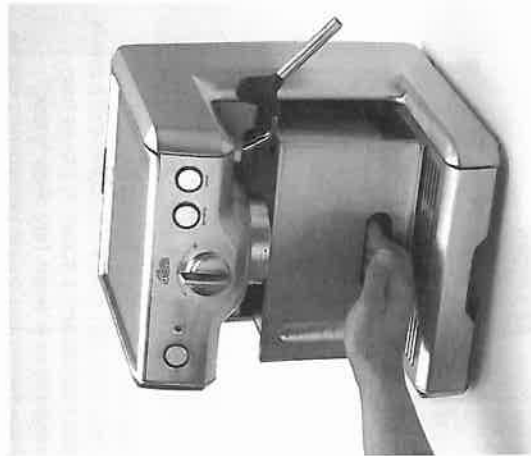


#### ÉTAPE 3

Faire glisser le réservoir d'eau au-dessus du tiroir d'égouttement, dans l'ouverture frontale de la machine, pour l'amener en position au-dessus du tiroir de rangement. S'assurer que le réservoir d'eau se trouve dans l'alignement des parois latérales de la machine.

Avant la première utilisation: il est recommandé de faire couler de l'eau chaude sans mouture de café avant de préparer votre premier café espresso pour assurer que l'ensemble du système de conduites internes a bien été préchauffé (suivre étapes 1 et 4 pour faire fonctionner la **SOLIS Design Espresso Machine** – pages 36 et 38).

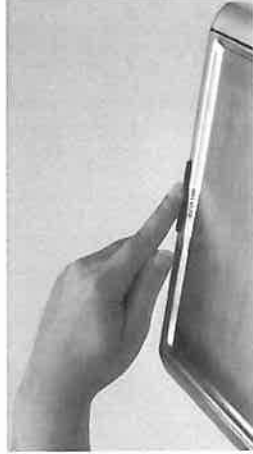
## UTILISATION DE VOTRE SOLIS DESIGN ESPRESSO MACHINE



### ÉTAPE 1 – REMPLISSAGE DU RESERVOIR D'EAU

- S'assurer que le bouton On / Off est en position « Off » et que le sélecteur de contrôle est mis en position Stand-by « • ».
- Débrancher le cordon d'alimentation.

- Retirer le porte-filtre si celui-ci est monté dans la tête d'ébullition et pousser la buse vapeur sur le côté de la machine.
- Retirer le réservoir d'eau en le tirant par la poignée encastrée à l'avant de la machine à espresso.
- Lorsque le réservoir d'eau est retiré, un tube noir coulisse vers l'avant et dépasse de l'emplacement du réservoir d'eau. Ne pas toucher ou essayer de retirer ce tube, il coulisse de nouveau automatiquement vers l'arrière et se remet en position lorsque le réservoir d'eau est remis en place.
- Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au niveau maximum indiqué sur le regard et faire glisser précautionneusement le réservoir d'eau pour le remettre en place dans la machine.



- Il est également possible d'accéder au réservoir d'eau par l'arrière de la machine. Appuyer sur le bouton situé à l'arrière de la plaque réchauffe-tasses pour ouvrir l'ouverture de remplissage du réservoir d'eau. S'assurer que le réservoir d'eau est bien en position. Remplir d'eau froide jusqu'au niveau maximum indiqué sur le regard et fermer l'ouverture de remplissage du réservoir d'eau.

**NOTE: Contrôler le niveau d'eau avant toute utilisation et changer l'eau tous les jours.**

**Le réservoir d'eau doit être rempli d'eau froide et fraîche avant toute utilisation.**

**Ne pas utiliser d'eau minérale, d'eau distillée, ou un autre liquide.**

- Si vous utilisez un porte-filtre pour 1 tasse, vous ne devez faire couler qu'approximativement 30 ml pour obtenir un arôme optimal. Si vous utilisez un porte-filtre pour 2 tasses, vous ne devez faire couler qu'approximativement 60 ml pour obtenir un arôme optimal.

- Utiliser 1 mesure rase de mouture de café à espresso pour le filtre 1 tasse et 2 mesures rases pour le filtre 2 tasses. Il est important d'utiliser la bonne quantité de café pour chaque filtre, car les perforations des filtres ont été conçues de manière à utiliser la pression dans la machine pour une extraction d'arôme optimal à chaque ébouillantage (voir le paragraphe « La mouture » à la page 44).



### ÉTAPE 2 – PREPARATION DU CAFE

- Placer le filtre 1 ou 2 tasses dans le porte-filtre (utiliser le petit filtre pour 1 tasse et le grand filtre pour 2 tasses).

### ÉTAPE 3 – TASSEMENT DU CAFE

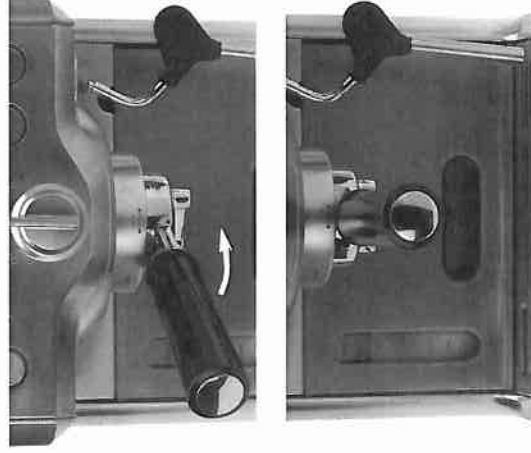
- Répartir le café uniformément dans le filtre et le tasser légèrement avec l'extrémité spéciale de la cuillère de mesure (voir le paragraphe « Conseils pour la préparation du café » à la page 44).
- Eliminer le surplus de café déposé sur le bord du porte-filtre pour garantir une mise en place correcte dans la tête d'ébouillantage.

#### ETAPE 4 – AMORÇAGE DE LA TÊTE D'ÉBOULLANTAGE

- Avant de mettre le porte-filtre en position, il est recommandé de faire couler un peu d'eau à travers la tête d'ébullantage.
- S'assurer que le sélecteur de contrôle est en position « Stand-by », brancher le cordon d'alimentation sur une prise de courant 230 V. Appuyer sur le bouton marche / arrêt et l'anneau extérieur du bouton s'allume. Lorsque la machine a atteint la température correcte, l'anneau extérieur du bouton vapeur s'allume également.
- La machine émet un bruit de pompe, puis le voyant lumineux de chauffage s'allume en rouge. Lorsque la température correcte a été atteinte, le voyant lumineux s'éteint. Le voyant lumineux de chauffage s'allume et s'éteint cycliquement tant que la machine est en marche, de manière à maintenir la bonne température.
- Placer un récipient ou une tasse vide sous la tête d'ébullantage.
- Le porte-filtre étant enlevé, amorcer la tête d'ébullantage en mettant un moment le sélecteur de contrôle en position « Espresso ». Pendant cette opération, la machine émet un bruit de pompe.

#### ETAPE 5 – PRECHAUFFAGE DES TASSES

- La plaque réchauffe-tasses commence à chauffer en même temps que la machine.
- Préchauffer les tasses à espresso en les posant sur la plaque réchauffe-tasses. Cela permet de maintenir le café à la température optimale lorsqu'il a coulé dans les tasses.



#### ETAPE 6 – MISE EN PLACE DU PORTE-FILTRE

- Placer le porte-filtre sous la tête d'ébullantage de telle manière que la poignée soit alignée avec le dessin correspondant. Introduire le porte-filtre dans la tête d'ébullantage en le poussant vers le haut et tourner la poignée vers la droite jusqu'à sentir une résistance (la poignée fait alors un angle d'environ 90° avec la machine).



### ÉTAPE 7 – EBOUILLANTAGE DU CAFÉ

- Le voyant lumineux rouge de chauffage s'éteint dès que la machine a atteint la température correcte d'ébouillantage du café.
- S'assurer que le tiroir d'égouttement et la grille sont en place.
- Placer une ou deux tasses préchauffées sous l'orifice d'écoulement du porte-filtre.
- Mettre le sélecteur de contrôle en position « Espresso ».
- Au bout de quelques secondes, un café aromatique commence à couler dans les tasses. Pendant cette opération, la machine émet un bruit de pompe.
- Lorsqu'une quantité de café suffisante a coulé dans les tasses, remettre le sélecteur de contrôle en position « Stand-by ». Cela stoppe l'écoulement du café.
- Si la fonction vapeur n'est pas requise, laisser le sélecteur de contrôle en position « Stand-by », arrêter la machine en appuyant sur le bouton marche/arrêt, débrancher le cordon d'alimentation et laisser la machine refroidir.

### Fonction de pré-ébouillantage

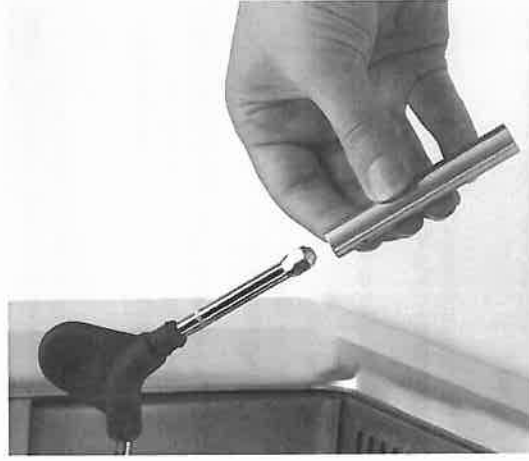
- Lorsque le sélecteur de contrôle est mis en position « Espresso », la pompe de 15 bars pompe l'eau pendant un instant, fait une pause, puis continue à pomper l'eau à travers le café moulu dans le porte-filtre. Avant son extraction complète, le café moulu est humidifié avec une faible quantité d'eau, ce qui lui permet de s'expanser et d'accroître la pression pour extraire toutes les huiles et le plein arôme de la mouture de café. Celle-ci s'expande et, lorsque la pression s'est accrue, le café ébouillanté est extrait avec tout son arôme.

### ÉTAPE 8 – NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE

- Retirer le porte-filtre de la tête d'ébouillantage en le tournant vers la gauche jusqu'à ce qu'il soit libéré. Pour vider le marc de café usagé, retourner le porte-filtre au-dessus d'une poubelle et taper légèrement pour faire tomber le café (le marc de café usagé doit être jeté avec les ordures ménagères et non dans l'évier, car cela pourrait boucher les canalisations). Retirer le filtre en s'aidant des entailles situées sur le bord du porte-filtre. Rincer le filtre et le porte-filtre sous l'eau et les laisser sécher.

**NOTE: La machine reste prête à l'ébouillantage et maintient une température de chauffage constante tant que le bouton marche / arrêt est en position « On ». Si la température diminue, le voyant lumineux de chauffage s'allume et le système de chauffage Thermobios rechauffe automatiquement pour retrouver la température d'ébouillantage correcte.**

## COMMENT FAIRE MOUSSER DU LAIT POUR UN CAPPUCCINO OU UN CAFFÈ LATTE



La **SOLIS Design Espresso Machine** est livrée équipée d'une buse vapeur pivotante du commerce et un accessoire cappuccino en acier inoxydable. L'utilisation de l'accessoire cappuccino permet de fabriquer aisément une grande quantité de mousse.

Si la quantité de mousse souhaitée est moins importante, retirer l'accessoire cappuccino et faire chauffer le lait à l'aide de la buse vapeur. Avant de retirer l'accessoire cappuccino, s'assurer qu'il est bien froid; le tirer alors simplement vers le bas pour le retirer. Lorsqu'il n'est pas utilisé régulièrement, l'accessoire cappuccino peut être rangé dans le tiroir de rangement, à l'intérieur de la machine.

Pour remettre en place l'accessoire cappuccino, l'introduire par l'une ou l'autre de ses extrémités sur la buse, le pousser vers le haut, l'enfoncer fermement sur le support en caoutchouc et s'assurer qu'il est bien fixé. S'assurer aussi que les trous fins de vapeur aux deux extrémités de l'accessoire cappuccino sont bien propres, de façon à obtenir une mousse parfaite.

- Mettre le bouton marche / arrêt sur « On »

- La première étape pour réaliser un cappuccino ou un café latte est de préparer un espresso court. Voir le paragraphe « Utilisation de votre **SOLIS Design Espresso Machine** » à la page 36.

- Remplir ensuite au 1/3 le pot à cappuccino en acier inoxydable avec du lait frais et froid.

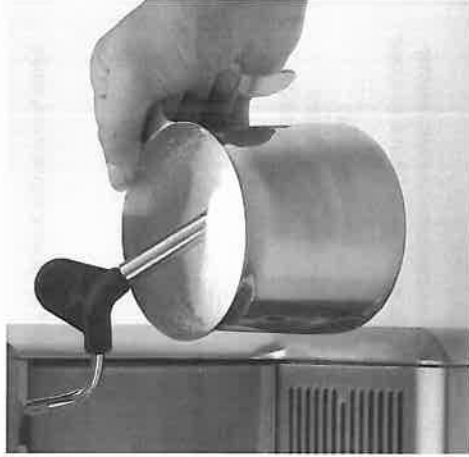
- Tourner le sélecteur de contrôle en position « Vapeur » (voir le paragraphe d'information sur les boutons vapeur et eau chaude à la page 42). Le voyant lumineux de chauffage s'allume pour indiquer que le système de chauffage Thermobloc est en train de chauffer et de se préparer à produire de la vapeur.

**Avertissement: Les parties métalliques du porte-filtre peuvent être encore très chaudes. Refroidir ces parties sous l'eau froide.**

**NOTE: Lorsque la SOLIS Design Espresso Machine produit de la vapeur, la machine émet un bruit de pompe, qui est dû au fonctionnement normal de la pompe de 15 bars.**

- Lorsque le voyant lumineux rouge de chauffage s'éteint, plonger rapidement la buse vapeur dans le pot de lait, de manière à ce que l'accessoire cappuccino soit juste immergé dans le lait.

**NOTE: Si la vapeur arrive de la buse vapeur avant que celle-ci ne soit immergée dans le lait, interrompre le processus en remettant le sélecteur de contrôle en position « Stand-by ». Cela évite que la pression de vapeur fasse gicler le lait hors du pot..**



- Tenir le pot à cappuccino en biais, de manière à ce que l'accessoire cappuccino soit juste en dessous de la surface du lait chauffé, et la vapeur va faire bouger le lait à l'intérieur du pot suivant un mouvement circulaire.

**NOTE: La SOLIS Design Espresso Machine est équipée d'une buse vapeur pivotante dont la position peut être modifiée pour adopter un angle de travail confortable.**

- Lorsque le volume du lait commence à augmenter, plonger l'accessoire cappuccino plus profondément dans le pot pour chauffer le lait.
- Tenir le pot à cappuccino en biais, d'une main, et placer l'autre main sur le fond extérieur du pot à cappuccino.
- Lorsque le fond du pot devient trop chaud pour pouvoir le toucher, remettre le sélecteur de contrôle en position « Stand-by », interrompant ainsi la fonction vapeur, avant d'enlever le pot. La machine émet un bruit de pompe pendant un bref instant: il n'y a pas lieu de s'inquiéter, car il s'écoule un délai de cinq secondes avant que la machine n'effectue la fonction de purge automatique.
- Verser le lait chaud dans chaque tasse de café espresso fraîchement passé et ajouter le lait mousseux à la cuillère, en respectant les proportions suivantes:

Cappuccino – 1/3 espresso, 1/3 lait chaud, 1/3 lait mousseux.

Caffè latte – 1/3 espresso, recouvert de lait chaud et d'environ 1 cm de lait mousseux, servi traditionnellement dans un verre.

### **BOUTON VAPEUR / BOUTON EAU CHAUDE**

- L'anneau extérieur du bouton vapeur s'allume automatiquement dès que la machine a atteint la bonne température après le préchauffage.
- Lorsque la machine a été coupée et qu'elle est remise en marche, elle revient toujours dans sa configuration initiale et le bouton vapeur s'allume une fois le préchauffage terminé.
- Les deux boutons ne peuvent pas être utilisés en même temps.
- Pour sélectionner la vapeur: lorsque l'anneau extérieur du bouton vapeur est allumé, mettre simplement le sélecteur de contrôle sur « Vapeur »
- Pour sélectionner l'eau chaude: appuyer sur le bouton eau chaude et l'anneau extérieur s'allume; ensuite, mettre simplement le sélecteur de contrôle sur « Vapeur ».

- Si la machine reste sur « On », le dernier bouton de fonction utilisé (vapeur ou eau chaude) reste allumé.

**NOTE: Pour pouvoir encore faire couler du café juste après avoir utilisé la fonction vapeur, la SOLIS Design Espresso Machine est équipée d'une fonction de purge automatique. Cela permet de s'assurer que le café moulu ne soit pas brûlé par l'écoulement d'eau initial provenant du Thermobloc, qui pourrait être trop chaud. Au lieu de cela, cette eau est automatiquement déversée à l'intérieur dans le tiroir d'égouttement, garantissant ainsi que le thermostat interne soit à la température optimale pour l'extraction du café. Le café est toujours extrait à cette température optimale, ce qui permet d'obtenir le meilleur arôme du café.**

**NOTE: Toujours s'assurer que l'accessoire cappuccino a bien été enfoncé sur la buse vapeur et est en contact avec le support en caoutchouc.**  
**Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser du lait frais et froid (le lait écrémé va mieux mousser)**  
**Toujours nettoyer la buse vapeur et l'accessoire cappuccino après chaque utilisation. Voir le paragraphe « Entretien et nettoyage » à la page 46.**

**AVERTISSEMENT: Le lait ne doit pas pouvoir déborder sur le haut de l'accessoire cappuccino, sinon celui-ci ne peut fonctionner correctement.**

**Pour éviter les éclaboussures de lait chaud, ne pas soulever l'extrémité de l'accessoire cappuccino au-dessus de la surface du lait pendant l'opération.**  
**S'assurer que le sélecteur de contrôle est en position « Stand-by » avant de retirer le pot à cappuccino.**

## UTILISATION DE LA FONCTION EAU CHAUDE

La **SOLIS Design Espresso Machine** est équipée d'une fonction eau chaude séparée, qui peut être utilisée pour préparer du thé, du chocolat chaud ou d'autres boissons chaudes. L'eau chaude s'écoule par la buse vapeur.

Pour utiliser la fonction eau chaude, retirer l'accessoire cappuccino de la buse vapeur. Appuyer sur le bouton eau chaude, puis mettre le sélecteur de contrôle en position « Vapeur ». L'anneau extérieur du bouton eau chaude s'allume lorsqu'il est sélectionné.

Placer un pot ou une tasse sous la buse vapeur pour récupérer l'eau chaude.

Pour arrêter la production d'eau chaude, remettre le sélecteur de contrôle en position « Stand-by ».  
 limiter la production d'eau chaude à 2 litres pour chaque utilisation.

La machine n'est pas conçue pour préparer une cafetière ou une théière pleine. Plus la quantité d'eau prélevée est importante, plus elle devient froide.



**NOTE: Si la machine reste sur « On », le dernier bouton de fonction utilisé reste allumé. Pour passer à la fonction vapeur, appuyer simplement sur le bouton vapeur (l'anneau extérieur du voyant lumineux de vapeur s'allume) et mettre le sélecteur de contrôle en position « Vapeur ». Voir le paragraphe d'information sur les boutons vapeur et eau chaude à la page 42.**

## CONSEILS POUR LA PREPARATION DU CAFE

Préparer une bonne tasse de café est un art facile à maîtriser. Voici quelques conseils pour vous aider à préparer un café parfait.

**NOTE: Pour obtenir le meilleur arôme d'un café espresso, ne pas faire couler plus de 30 ml environ (avec le porte-filtre pour 1 tasse) ou plus de 60 ml pour un double espresso (avec le porte-filtre pour 2 tasses).**

### Le café

Il est possible d'utiliser du café déjà moulu; il doit être conservé dans un récipient hermétique, à un endroit sec et frais. Le café déjà moulu ne doit pas être gardé plus d'une semaine pour ne pas perdre de son arôme. Ne pas mettre au réfrigérateur ou au congélateur. Il est recommandé d'utiliser des grains de café entiers, fraîchement moulus juste avant utilisation. Le café en grains doit être conservé dans un récipient hermétique, à un endroit sec et frais, mais ne doit pas être gardé plus d'un mois pour ne pas perdre de son arôme. Ne pas mettre au réfrigérateur ou au congélateur.

### Débit d'eau

Lors de l'ébouillantage du café, s'assurer que l'eau s'écoule à un débit correct à travers le filtre à café.

Si le débit d'eau est trop lent, l'extraction sera trop importante et le café sera très foncé et amer, avec une mousse floue et irrégulière à la surface.

Si le débit d'eau est trop rapide, l'extraction sera insuffisante – l'arôme optimal ne se développera pas, le café sera trop léger et manquera de mousse épaisse en surface.

Le débit d'eau peut être ajusté en tassant (pressant) plus ou moins le café dans le filtre ou bien en modifiant la mouture du café.

### La mouture

En cas d'utilisation de café déjà moulu, s'assurer d'avoir acheté une mouture à espresso appropriée aux machines à espresso / cappuccino.

Si l'on moud le café en grains, la mouture doit être fine, mais pas trop, ni poudreuse. La mouture a un impact sur la vitesse à laquelle l'eau s'écoule à travers le café dans le filtre et, par conséquent, sur l'arôme du café.

Si la mouture est trop fine (ressemblant à de la poudre et présentant une texture farineuse quand on la frotte entre les doigts), l'eau ne pourra pas s'écouler à travers le café, même sous pression. L'extraction sera trop importante, le café obtenu sera trop foncé et amer, avec une mousse floue et irrégulière à la surface.

Si la mouture est trop grossière, l'eau s'écoulera trop vite à travers le café. L'extraction sera insuffisante, le café obtenu manquera d'arôme et n'aura pas de mousse épaisse à la surface.

### **Tassement du café**

Après avoir mis la mesure souhaitée de café moulu dans le filtre, celle-ci doit être tassée (pressée) avec l'extrémité plate de la cuillère de mesure. Le café moulu doit être bien tassé.

Si le café n'est pas suffisamment tassé, l'eau s'écoulera trop vite à travers le café et l'extraction ne sera pas assez importante. Toutefois, si le café est trop tassé, l'eau s'écoulera trop lentement à travers le café et l'extraction sera trop importante.

**NOTE: L'arôme du café dépend, bien entendu, des préférences de chacun et de nombreux autres facteurs, tels que le type de grains de café utilisé, la grossièreté ou la finesse de la mouture et le tassement (la pression). Il est recommandé de faire plusieurs expériences en faisant varier ces facteurs jusqu'à ce que vous obteniez votre arôme préféré.**

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### Nettoyage de la buse vapeur et de l'accessoire cappuccino

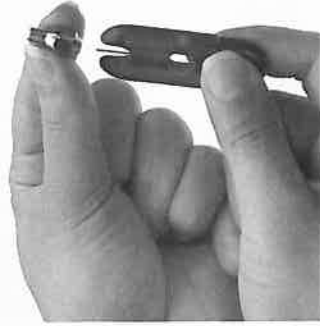
- La buse vapeur et l'accessoire cappuccino doivent toujours être nettoyés après les avoir employés pour faire mousser du lait.
- Retirer l'accessoire cappuccino et le rincer sous l'eau du robinet chaude. S'assurer que les deux trous fins de vapeur aux deux extrémités de l'accessoire cappuccino sont bien dégagés. Utiliser la pointe de l'outil de nettoyage pour déboucher ces trous.
- Essuyer la buse vapeur avec un chiffon humide, puis, après avoir amené la buse vapeur au-dessus du tiroir



d'épouttement, mettre un bref instant le sélecteur de contrôle en position « Vapeur » et appuyer sur le bouton eau chaude. Cela permet d'éliminer tout le lait encore présent à l'intérieur de la buse vapeur.

- S'assurer que le sélecteur de contrôle est en position « Stand-by ». Mettre le bouton marche / arrêt sur Off. Débrancher le cordon d'alimentation et laisser la machine refroidir.

- Si la buse vapeur est encore bouchée, utiliser la pointe de l'outil de nettoyage pour dégager l'ouverture.



- Si, malgré cela, la buse vapeur reste toujours obstruée, il est possible de retirer l'embout de la buse vapeur à l'aide de la clé située au centre de l'outil de nettoyage.

- Laisser tremper l'embout dans de l'eau chaude avant d'utiliser la pointe de l'outil de nettoyage pour le déboucher. Remettre l'embout en place sur la buse vapeur et le serrer avec l'outil de nettoyage.





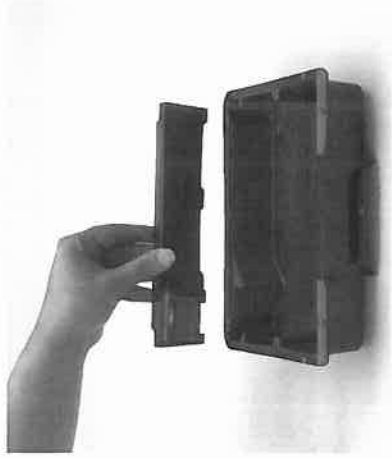
#### **Nettoyage des filtres, du porte-filtre et de la tête d'ébullantage**

- Le porte-filtre et les filtres en acier inoxydable doivent être rincés sous l'eau tout de suite après leur utilisation pour éliminer tous les résidus de café. Si les trous des filtres viennent à se boucher, utiliser la pointe fine de l'outil de nettoyage pour les déboucher.
- L'intérieur de la tête d'ébullantage doit être essuyé avec un chiffon humide pour éliminer tous les résidus de café.

- Périodiquement, faire couler de l'eau à travers la machine avec le porte-filtre en place, mais sans café moulu, pour éliminer toutes les particules de café résiduelles.

#### **Nettoyage du corps extérieur / de la plaque réchauffe-tasses**

- Le corps extérieur et la plaque réchauffe-tasses peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux et humide (ne pas utiliser de produit d'entretien abrasif, de tampon à récurer ou de chiffon pouvant rayer la surface).



#### **Nettoyage du tiroir d'égouttement**

- Le tiroir d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, en particulier lorsque l'indicateur de tiroir d'égouttement plein indique que celui-ci est plein.
- Retirer l'indicateur de tiroir plein et la grille du tiroir d'égouttement, les laver à l'eau chaude savonneuse, avec un produit de nettoyage non abrasif, les rincer et les essuyer soigneusement.
- Si un nettoyage plus approfondi se révèle nécessaire, il est possible de retirer du tiroir d'égouttement l'indicateur de tiroir d'égouttement plein en ouvrant les fermetures à ressort latérales.

#### **Nettoyage du tiroir de rangement**

- Le tiroir de rangement peut être sorti lorsque le tiroir d'égouttement a été retiré, puis nettoyé avec un chiffon doux et humide (ne pas utiliser de produit d'entretien abrasif, de tampon à récurer ou de chiffon pouvant rayer la surface).

**NOTE: Ne laver aucun élément ou accessoire de la machine au lave-vaisselle.**

## DETARTRAGE

- L'utilisation régulière de la machine avec de l'eau calcaire peut entraîner une accumulation de dépôts minéraux dans et sur de nombreux composants internes, ce qui a pour effet de réduire le débit d'eau lors de l'ébullition, ainsi que la puissance de la machine, et d'affecter ainsi la qualité du café.
- Il est recommandé d'effectuer un détartrage de la machine à intervalles réguliers (tous les 2 à 3 mois) en utilisant un mélange d'eau et de détartrage (Solipol) que vous pouvez trouver dans la plupart des supermarchés et grands magasins ou à Solismail ([www.solis-mall.ch](http://www.solis-mall.ch)).  
Suivre les instructions fournies.

## Détartrage de la machine

- S'assurer que le sélecteur de contrôle est en position « Stand-by », que le bouton marche / arrêt est en position « Off » et que la machine soit débranchée.
- **Retirer le porte-filtre et l'accessoire cappuccino.**  
Verser le mélange de détartrage et d'eau (0.5 litre de Solipol pour 0.75 litre d'eau) dans le réservoir d'eau.
- Brancher la machine sur la prise de courant.
- Mettre le bouton marche / arrêt en position « On » et le sélecteur de contrôle en position « Stand-by ».
- Placer un grand récipient à la fois sous la tête d'ébullition et la buse vapeur.

- Lorsque la température d'ébullition est atteinte, le voyant lumineux de chauffage s'éteint.

**ÉTAPE 1** – Mettre le sélecteur de contrôle en position « Espresso » et laisser du mélange de détartrage et d'eau s'écouler pour 1/2 minute à travers la tête d'ébullition. Remettre le sélecteur de contrôle en position « Stand-by ».

**ÉTAPE 2** – Appuyer sur le bouton eau chaude et mettre le sélecteur de contrôle en position « Vapeur » et faire couler le mélange à travers la buse vapeur pour 1/2 minute.

**ÉTAPE 3** – Remettre le sélecteur de contrôle en position « Stand-by » et laisser agir le détartrant pendant 2 minutes.

**ÉTAPE 4** – Reprendre l'étape 1 et 2.

**ÉTAPE 5** – Après le détartrage, retirer le réservoir d'eau et le rincer soigneusement, puis le remplir de nouveau d'eau fraîche et froide.

**ÉTAPE 6** – Pour rincer la machine, faire couler de l'eau plusieurs fois par la tête d'ébullition et la buse vapeur en inversant.

- La machine est de nouveau prête à l'emploi.

**AVERTISSEMENT: Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.  
Le réservoir d'eau ne doit jamais être retiré ou entièrement vidé pendant l'opération de détartrage.**

## GUIDE DE DÉPANNAGE

| PROBLEME                       | CAUSES POSSIBLES  | REMEDE   |
|--------------------------------|---|--|
| <b>Le café ne s'écoule pas</b> | La machine n'est pas branchée ou mise en marche             | S'assurer que la machine est branchée et que le bouton marche / arrêt est en position « On ».  |
|                                | Le réservoir d'eau est vide                                 | Voir étape 1 – Remplissage du réservoir d'eau à la page 36.  |
|                                | Le sélecteur de contrôle n'est pas en position « Espresso » | Mettre le sélecteur de contrôle en position « Espresso ».  |
|                                | La mouture de café est trop fine                            | S'assurer d'utiliser une mouture à espresso appropriée. Voir le paragraphe « La mouture » à la page 44.                              |
|                                | Il y a trop de café dans le filtre                          | Voir le paragraphe « Préparation du café » à la page 37.   |
|                                | Le café est trop tassé                                      | Voir le paragraphe « Tassement du café » à la page 37.   |
|                                | Le filtre est bouché  | Utiliser la pointe fine de l'outil de nettoyage pour déboucher les trous. Voir le paragraphe « Nettoyage des filtres » à la page 47. |
| <b>Le café coule trop vite</b> | La mouture de café est trop grossière                       | S'assurer d'utiliser une mouture à espresso appropriée. Voir le paragraphe « La mouture » à la page 44.                              |
|                                | Il n'y a pas assez de café dans le filtre                   | Voir le paragraphe « Préparation du café » à la page 37.   |
|                                | Le café n'est pas suffisamment tassé                        | Voir le paragraphe « Tassement du café » à la page 37.   |

| PROBLEME   | CAUSES POSSIBLES   | REMEDE  |
|--|--|---|
| Le café s'écoule du porte-filtre par les côtés   | Le porte-filtre n'est pas correctement mis en place dans la tête d'ébouillantage | Voir le paragraphe « Mise en place du porte-filtre » à la page 38.  |
|  | Il y a du marc de café autour du bord du filtre                                  | Eliminer le surplus de café déposé sur le bord du porte-filtre pour garantir une mise en place correcte dans la tête d'ébouillantage. |
|  | Il y a trop de café dans le filtre   | Voir le paragraphe « Préparation du café » à la page 37.  |
|  | Le café est trop tassé   | Voir le paragraphe « Tassement du café » à la page 37.  |
|  | Le filtre employé n'est pas correct pour la quantité de café utilisée            | S'assurer d'utiliser le petit filtre pour 1 tasse de café et le grand filtre pour 2 tasses de café.                                   |
|  | Le réservoir d'eau est vide ou presque   | Voir étape 1 – Remplissage du réservoir d'eau à la page 36.   |
|  | La mouture de café est trop fine   | S'assurer d'utiliser une mouture à espresso appropriée. Voir le paragraphe « La mouture » à la page 44.                               |
| Le café s'écoule goutte à goutte du porte-filtre | La machine est obstruée par des dépôts minéraux                                  | Détartrer la machine; voir le paragraphe « Détartrage » à la page 48.   |

| PROBLEME                          | CAUSES POSSIBLES  | REMEDE  |
|-----------------------------------|---|---|
| La machine fait un bruit de pompe | Le réservoir d'eau est vide   | Voir étape 1 – Remplissage du réservoir d'eau à la page 36.   |
|                                   | Le réservoir d'eau n'est pas bien mis en place  | Voir étape 1 – Remplissage du réservoir d'eau à la page 36.   |
| Le café est trop léger ou dilué   | La mouture de café n'est pas assez fine   | S'assurer d'utiliser une mouture à espresso appropriée. Utiliser un café torréfié fort généralement étiqueté « Mélange pour espresso ». Voir le paragraphe « La mouture » à la page 44.   |
| Le café est trop froid            | La machine n'a pas été préchauffée  | S'assurer que le voyant lumineux rouge de chauffage s'éteint, car cela indique que la machine a atteint la température correcte.  |
|                                   | Les tasses n'ont pas été préchauffées   | La plaque réchauffe-tasses commence à chauffer en même temps que la machine. Voir le paragraphe « Préchauffage des tasses » à la page 38.   |
|                                   | Le lait n'a pas été suffisamment chauffé (dans le cas de la confection d'un cappuccino ou d'un café latte). | Lorsque le fond du pot devient trop chaud pour pouvoir le toucher, le lait a atteint sa température de chauffage correcte. Voir le paragraphe « Comment faire mousser du lait pour un cappuccino ou un café latte » à la page 40. |

| PROBLEME  | CAUSES POSSIBLES  | REMEDE   |
|---|---|--|
| <p><b>Il n'y a pas de mousse</b></p>  | <p>Le café n'est pas suffisamment tassé</p>                                 | <p>Voir le paragraphe « Tassement du café » à la page 37.</p>  |
|   | <p>La mouture de café est trop grossière</p>                                | <p>S'assurer d'utiliser une mouture à espresso appropriée. Voir le paragraphe « La mouture » à la page 44</p>                          |
|   | <p>Le café moulu est éventé</p>   | <p>Le café déjà moulu ne doit pas être conservé plus d'une semaine. Voir le paragraphe « Le café » à la page 44.</p>                   |
|   | <p>Les trous du filtre sont bouchés</p>                                     | <p>Utiliser la pointe de l'outil de nettoyage pour déboucher les trous. Voir le paragraphe « Nettoyage des filtres » à la page 47.</p> |
| <p><b>La machine fait un bruit de pompe pulsative lors de l'extraction du café ou du chauffage du lait.</b></p> | <p>La machine commande le fonctionnement normal de la pompe de 15 bars.</p> | <p>Il n'y a rien à faire car il s'agit là du fonctionnement normal de la machine.</p>  |

| <b>PROBLEME</b>  | <b>CAUSES POSSIBLES</b>   | <b>REMEDE</b>   |
|--|---|---|
| <b>Il n'y a pas de production de vapeur / d'eau chaude</b> | La machine n'est pas mise en marche                                   | S'assurer que la machine a bien été branchée, et que le bouton marche / arrêt est en position « On ».   |
|  | Le réservoir d'eau est vide   | Voir étape 1 – Remplissage du réservoir d'eau à la page 36.   |
|  | Le sélecteur de contrôle n'est pas en position « Vapeur »             | Mettre le sélecteur de contrôle en position « Vapeur ». S'assurer que le bouton vapeur est sélectionné pour la vapeur et que le bouton eau chaude est sélectionné pour l'eau chaude.  |
|  | La buse vapeur est bouchée  | Utiliser la pointe de l'outil de nettoyage pour déboucher l'ouverture. Si, malgré cela, la buse vapeur reste toujours obstruée, retirer l'embout de la buse vapeur à l'aide de la clé située au centre de l'outil de nettoyage. Voir le paragraphe « Entretien et nettoyage » à la page 46. |
| <b>Le lait ne mousse pas</b>                               | Il n'y a pas assez de vapeur  | La buse vapeur est peut-être bouchée. Voir le paragraphe « Entretien et nettoyage » à la page 46.   |
|  | Le lait n'est pas frais et froid                                      | Le lait doit être frais et froid. Voir le paragraphe « Comment faire mousser du lait pour un cappuccino ou un café latte » à la page 40.  |
| <b>La machine ne fonctionne pas</b>                        | La machine semble toujours être en marche, mais cesse de fonctionner. | Le coupe-circuit thermique de sécurité a pu se déclencher suite à une surchauffe de la pompe. Eteindre la machine et la laisser refroidir pendant environ 30 à 60 minutes.  |



**Schweiz/Suisse/Switzerland**

SOLIS AG  
Solis-Haus  
Europastrasse 11  
8152 Glattbrugg  
Tel. 044/874 64 64  
Fax 044/874 64 99  
E-Mail: [info@solis.ch](mailto:info@solis.ch)  
Internet: [www.solis.ch](http://www.solis.ch)