

Gebrauchsanleitung

Mode d'emploi

Instructions for use

Solis
OF SWITZERLAND

SOLIS Espresso Master

Typ/Type 113



Inhaltsverzeichnis

SOLIS gratuliert	Seite	3
Sicherheit / Entsorgung	Seite	4
Die Funktionselemente	Seite	5-6
Lernen Sie Ihre SOLIS Espresso Master kennen	Seite	7-8
So setzen Sie Ihre SOLIS Espresso Master zusammen.....	Seite	9-10
So bedienen Sie Ihre SOLIS Espresso Master.....	Seite	11-14
So wird Milch für Cappuccino oder Latte Macchiato aufgeschäumt	Seite	15-16
Verwendung der Heisswasserfunktion	Seite	17
Tipps zur Kaffeezubereitung.....	Seite	18
Reinigung und Pflege	Seite	19-21
Fehlersuche	Seite	22-24

SOLIS gratuliert

Ihnen ganz herzlich zum Erwerb Ihrer neuen **SOLIS Espresso Master**

Ihr strapazierfähiges Gehäuse, ihre professionelle Funktionalität und darüber hinaus ihre hervorragende und einfache Bedienbarkeit machen die **SOLIS Espresso Master** zu einem Gerät für den wahren Kaffeekenner.

Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen helfen, die unglaubliche Vielseitigkeit Ihrer **SOLIS Espresso Master** kennen zu lernen – der Espressomaschine für einfach überragenden Kaffee. Wir hoffen, dass Sie mit jeder Seite mehr Freude an Ihrer **SOLIS Espresso Master** gewinnen und mit ihrer Hilfe die verschiedensten, wunderbar aromareichen Kaffees zubereiten werden.

Wir möchten Ihnen an dieser Stelle danken und wünschen Ihnen...

vollen Genuss.



Die Sicherheit steht bei SOLIS an erster Stelle

Wir von der SOLIS sind sehr sicherheitsbewusst und behalten bei der Konstruktion und Montage unserer Produkte, stets die Sicherheit unserer Kunden im Blick. Zusätzlich bitten wir Sie um ein gewisses Mass an Vorsicht bei der Arbeit mit Elektrogeräten. Bitte befolgen Sie die hier aufgeführten Sicherheitsmassnahmen:

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ZU IHRER SOLIS Espresso Master

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftiges Nachschlagen auf.
- Stellen Sie die **SOLIS Espresso Master** während des Betriebs nie direkt neben der Kante einer Arbeitsplatte oder eines Tisches auf.
- Verwenden Sie die **SOLIS Espresso Master** stets auf einer trockenen und ebenen Fläche. Entfernen Sie vor Gebrauch der **SOLIS Espresso Master** sämtliche Werbeaufkleber.
- Stellen Sie dieses Gerät nicht in die Nähe eines heissen Gas- oder Elektrobrenners oder dorthin, wo es mit einem heissen Ofen in Berührung kommen könnte.
- Überzeugen Sie sich stets davon, dass die **SOLIS Espresso Master** richtig zusammengesetzt ist, bevor Sie sie ans Netz anschliessen und verwenden.
- Füllen Sie den Wassertank ausschliesslich mit kaltem Wasser. Verwenden Sie nie andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie die **SOLIS Espresso Master** nie, ohne dass sich Wasser im Wassertank befindet.
- Stellen Sie sicher, dass der Siebhalter fest und sicher im Brühkopf sitzt, bevor Sie die Maschine verwenden.
- Versuchen Sie nie, den Siebhalter während des Durchlaufs abzunehmen, da die Maschine dann unter Druck steht.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist.
- Berühren Sie keine heissen Oberflächen. Lassen Sie die **SOLIS Espresso Master** abkühlen, bevor Sie sie bewegen oder Teile reinigen.
- Stellen Sie oben auf die **SOLIS Espresso Master** ausschliesslich Tassen zum Vorwärmen.
- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist, nicht verwendet wird, zur Reinigung bewegt oder zerlegt wird oder wenn Sie es lagern, ziehen Sie den Stecker aus.
- Halten Sie das Gerät und das Zubehör sauber. Beachten Sie die Reinigungshinweise dieser Broschüre. Wickeln Sie das Stromversorgungskabel vor Gebrauch vollständig ab.
- Tauchen Sie das Kabel oder die Gerätebasis nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante von Tischen oder Arbeitsflächen hängen, mit heissen Oberflächen in Berührung kommen oder verknoten.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch in den Händen von Kindern oder gebrechlichen Personen ohne Aufsicht bestimmt.
- Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Überprüfen Sie regelmässig Kabel, Stecker und das Gerät selbst auf eventuelle Schäden. Sollten Sie irgendwelche Schäden feststellen, stellen Sie bitte sofort den Betrieb ein und bringen Sie das komplette Gerät zum nächsten autorisierten SOLIS Händler oder direkt zum Solis Kundendienst, um es prüfen, ersetzen oder reparieren zu lassen.
- Sämtliche Wartungsarbeiten ausser der Reinigung sollten von einem autorisierten SOLIS Servicecenter durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie dieses Gerät ausschliesslich zu dem Zweck, für den es bestimmt ist. Verwenden Sie es nicht in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten. Verwenden Sie es nicht im Freien.
- Wir empfehlen für Ihre Sicherheit die Verwendung eines FI-Sicherheitsadapters (erhältlich im Elektrofachhandel oder bei Solismail, www.solis-mail.ch).

Entsorgung



EU 2002/96/EC

In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2002/96/EC für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (EEAG) bringen Sie bitte Ihr Gerät am Ende der Lebensdauer zur Entsorgung und zum Schutz der Umwelt zu einer Sammelstelle für Elektrogeräte.

Die Funktionselemente Ihrer programmierbaren SOLIS Espresso Master

Programmierbare Funktion

Diese Espressomaschine bietet die Wahlmöglichkeit zwischen der manuellen Bedienung und der intelligenten Programm-Funktion, die individuell auf die persönlichen Espresso-Vorlieben der Benutzer einstellbar ist.



Espresso-Druckanzeige

Die Espresso-Druckanzeige hilft Ihnen, den optimalen Extraktionsdruck zu erreichen und so den für Sie idealen Espresso herzustellen. Dazu wird der Druck gemessen, mit dem das Wasser durch den gemahlten Kaffee im Siebhalter gepresst wird.



Idealer Espresso – «OPTIMUM»-Zone

Wenn sich die Anzeigenadel während des Durchlaufs in der empfohlenen «OPTIMUM»-Zone befindet, herrschen ideale Druckbedingungen für besten Espresso. Der gebrühte Espresso sollte sich durch eine üppige Schicht einer fein texturierten und gleichmässig goldenen Crema auszeichnen.

Zu geringe Extraktion

Wenn sich die Anzeigenadel während des Durchlaufs unterhalb der «OPTIMUM»-Zone befindet, wird der Espresso mit zu geringem Druck hergestellt und erreicht nicht den nötigen Extraktionsgrad für optimale Ergebnisse. Dazu kommt es, wenn der Wasserdurchlauf durch den gemahlten Kaffee im Sieb zu schnell erfolgt. So kann nicht der volle Geschmack extrahiert werden, und der Kaffee wird wässrig und es fehlt die schöne tiefe Crema auf der Oberfläche. Mögliche andere Ursachen für eine Unter-Extraktion: zu grobe Kaffee-Mahlung und/oder zu wenig Kaffee im Sieb und/oder zu schwaches Andrücken des Pulvers.

Zu starke Extraktion

Wenn sich die Anzeigenadel während des Durchlaufs oberhalb der «OPTIMUM»-Zone befindet, wird der Espresso mit zu hohem Druck hergestellt. Das Ergebnis ist ein «über-extrahierter» Espresso. Dazu kommt es, wenn der Wasserdurchlauf durch den gemahlten Kaffee im Sieb zu langsam erfolgt. Der Kaffee wird sehr dunkel und bitter, mit einer fleckigen und ungleichmässigen Crema. Mögliche andere Ursachen für eine Überextraktion: Der

Kaffee ist zu fein und/oder es befindet sich zu viel gemahlener Kaffee im Sieb und/oder dieser ist zu sehr festgedrückt.

Heisswasserrohr

Das Heisswasserrohr ist ideal geeignet für die Zubereitung Ihrer bevorzugten Heissgetränke. Besonders gut bedienbar dank eines professionellen 360°-Kugelgelenks.



Profi-Dampfrohr

Das schwenkbare Dampfrohr mit seinem Schaumauflauf aus rostfreiem Stahl lässt sich jederzeit leicht in die ideale Stellung zur Milchaufbereitung bringen. Das Rohr ist mit einem 360°-Kugelgelenk wie bei Profigeräten ausgestattet.



Sieb

Die programmierbare **SOLIS Espresso Master** wird mit modernen Sieben des Doppelwand-Crema-Systems (ein und zwei Tassen) geliefert.

HINWEIS: Mit den modernen Doppelwand-Crema-System-Sieben erzielen Sie höheren Bedienungskomfort und gleichmässig gute Ergebnisse.

Elektronische Temperaturregelung

Die elektronische Temperaturregelung hält exakt die optimale Brühtemperatur des Wassers. Die Benutzer können sich darauf verlassen, bei jeder Espresso-Zubereitung die bestmögliche Extraktion zu erreichen.

Energiesparfunktionen

Die programmierbare SOLIS Espresso Master wechselt automatisch in den «Energiesparmodus», wenn sie eine Stunde lang nicht benutzt wurde. Nach weiteren drei Stunden Nichtbenutzung schaltet sie automatisch ab. Im «Energiesparmodus» verbraucht das Gerät um 45% weniger Energie als im «Standby»-Modus.

Im «Energiesparmodus» leuchtet nur der Aussenring des POWER-Schalters. Alle anderen Schalter und Aussenringe bleiben unbeleuchtet.

Um die Maschine im «Energiesparmodus» wieder zu aktivieren, drücken Sie einfach den Programm- oder den Ein- bzw. Zwei-Tassenschalter. Der Aussenring des POWER-Schalters beginnt zu blinken, während sich die Maschine rasch auf Betriebstemperatur erwärmt. Nachdem die korrekte Temperatur erreicht wurde, beginnen alle Schalter-Aussenringe auf dem Bedienfeld zu leuchten.

Wenn Sie die Espressomaschine ausschalten möchten, während sie sich im «Energiesparmodus» befindet, drücken Sie einfach einmal den POWER-Schalter.

Lernen Sie Ihre programmierbare SOLIS Espresso Master kennen

Power-Schalter (Ein/Aus-Schalter)

Aussenring leuchtet auf, wenn der Knopf gedrückt wurde («On»).

'Energiesparmodus'

Heisswasser-Kontrollleuchte
leuchtet auf, um die Heisswasserfunktion anzuzeigen

Vorbrühfunktion

für optimalen Kaffee-Extraktionsdruck

Automatische Entlüftung

für optimale Extraktionstemperatur

Heisswasserrohr

liefert jederzeit sofort Heisswasser

**Anzeige für
«Abtropfschublade voll»**

Herausnehmbare 1-Liter-Abtropfschublade

und Tassenrost aus rostfreiem Stahl

Extragrosse Tassenwärmplatte

15-bar-Pumpe

Italienisches Design und Herstellung

Dampf-Kontrollleuchte

zeigt an, dass die Dampffunktion gewählt wurde

Elektronische Temperaturregelung

**Extra hohe Tasseneinstellöffnung
für Mugs**



OHNE ABBILDUNG

Individuelles Zubehör:
Aufschäumkännchen aus rostfreiem Stahl
Mess-/Stopflöffel aus rostfreiem Stahl
Reinigungswerkzeug
Kurzanleitung
1-/2-Tassen Doppelwandsieb aus rostfreiem Stahl

Lernen Sie Ihren programmierbare SOLIS Espresso Master kennen

Thermoblock-Heizsystem
sorgt dafür, dass der Kaffee stets in der richtigen Temperatur extrahiert wird

Programmschalter
Intelligente programmierbare Funktion zur Einstellung Ihrer persönlichen Espresso-variante

Modernes Doppelwand-Crema-System
für die ideale Crema

Brühkopf
für einfache Anbringung des Siebhalters

Von hinten beleuchteter Aussenwasserstandsanzeiger

Abnehmbarer 2,2-Liter-Wassertank
wird von der Vorderseite der Maschine her gefüllt

Auswahlschalter
für Dampf oder Heisswasser



Espresso-Druckanzeige
zur Einstellung des optimalen Extraktionsdrucks

Programmierbare Funktionen:
1-Tassen-Schalter und 2-Tassen-Schalter

Siebhalter aus massivem verchromtem Messing

Schwenkbares Dampfrohr mit Schaum-aufsatz aus rostfreiem Stahl
lässt sich einfach in die perfekte Stellung zum Aufschäumen von Milch bringen

OHNE ABBILDUNG

Kabelaufwicklung

Aufbewahrungsfach

hinter der Abtropfschublade zum Ablegen von Zubehör

So setzen Sie Ihre SOLIS Espresso Master zusammen

Wenn Sie Ihre **SOLIS Espresso Master** aus dem Karton nehmen, sind Abtropfschublade, Aufbewahrungsfach und Wassertank bereits an ihrem Platz.

Das Aufbewahrungsfach befindet sich im Unterteil der Maschine an der Rückwand. Die Abtropfschublade befindet sich im Unterteil der Maschine vor dem Aufbewahrungsfach. Der Wassertank befindet sich oberhalb der Abtropfschublade, in der Frontöffnung der Maschine.

Die zwei Siebe aus rostfreiem Stahl, das Reinigungswerkzeug, der Mess-/Stopflöffel, der Siebhalter und das Aufschäumkännchen befinden sich alle in der Schaumstoffverpackung. Stellen Sie sicher, dass Sie sämtliche Teile und das Zubehör entnommen haben, bevor Sie die Verpackung verstauen.

Die Originalverpackung ist speziell robust gestaltet, damit das Gerät mit der Post spediert werden kann. Bewahren Sie deshalb diese Verpackung unbedingt für eine eventuelle Rücksendung auf.

Das Aufbewahrungsfach ist der geeignete Aufbewahrungsort für das Reinigungswerkzeug, die Siebe aus rostfreiem Stahl und den Mess-/Stopflöffel, damit diese bei Bedarf sofort zur Hand sind.

Nehmen Sie die Abtropfschublade, den Wassertank und das Aufbewahrungsfach ab und reinigen Sie alle Teile sowie das Zubehör in warmem Seifenwasser ohne scheuernde Zusätze. Spülen Sie alles ab und trocknen Sie es gründlich ab.



ACHTUNG: Teile und/oder Zubehör dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

So setzen Sie Ihre SOLIS Espresso Master zusammen

Zusammenbau: SCHRITT 1



Setzen Sie das Aufbewahrungsfach in das Unterteil der Maschine ein und schieben Sie es gegen die Rückwand. Das Aufbewahrungsfach ist der geeignete Aufbewahrungsort für das Reinigungswerkzeug, die Siebe aus rostfreiem Stahl und den Mess-/ Stopflöffel, damit diese bei Bedarf sofort zur Hand sind.

SCHRITT 2



Setzen Sie die Anzeige, die anzeigt, dass die Abtropfschublade voll ist, in die Abtropfschublade ein und legen Sie dann den Tassenrost aus rostfreiem Stahl darüber. Schieben Sie die Abtropfschublade in das Unterteil der Maschine vor das Aufbewahrungsfach.

SCHRITT 3



Schieben Sie den Wassertank oberhalb der Abtropfschublade in die Frontöffnung der Maschine und an seinen Platz über dem Aufbewahrungsfach, dabei muss der Wassertank mit den Seiten der Maschine abschließen.

Vor der ersten Benutzung: Zum Vorheizen des gesamten inneren Leitungssystems empfehlen wir, einen Brühvorgang mit Wasser, aber ohne Kaffeepulver, vorzunehmen, bevor Sie den ersten Espresso brühen (befolgen Sie die Schritte 1 und 4 des Kapitels «So Bedienen Sie Ihre **SOLIS Espresso Master**» – Seiten 11 und 12).

So bedienen Sie Ihre SOLIS Espresso Master



SCHRITT 1 – Füllen des Wassertanks

- Stellen Sie sicher, dass der Power-Schalter ausgeschaltet ist und sich der seitliche Auswahlschalter in der «Stand by» Position befindet.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus.
- Entfernen Sie den Siebhalter, falls er in den Brühkopf eingesetzt ist, und schwenken Sie das Dampfrohr zur Maschinenseite.
- Entnehmen Sie den Wassertank, indem Sie an dem Griff ziehen, der an der Vorderseite der Espressomaschine eingelassen ist.

- Sobald der Wassertank entfernt wurde, gleitet ein schwarzer Schlauch nach vorne und ragt aus der Wassertanköffnung hervor. Berühren Sie ihn nicht und versuchen Sie auch nicht, den Schlauch zu entfernen, er wird automatisch wieder an seinen Platz zurück gleiten, sobald der Wassertank wieder eingesetzt wird.
- Füllen Sie den Wassertank bis zur Maximummarkierung im Wassertanksichtfenster mit kaltem Wasser und schieben Sie den Wassertank vorsichtig an seinen Platz in der Maschine zurück.
- Vergewissern Sie sich, dass der Auswahlschalter in «Standby»-Stellung ist, stecken Sie das Stromkabel in eine 230V-Steckdose.
- Stellen Sie den POWER-Schalter auf «On»; die Aussenringbeleuchtung blinkt, während sich die Maschine erwärmt. Wenn die korrekte Temperatur erreicht ist, leuchten alle Aussenringbeleuchtungen auf.

BITTE BEACHTEN: Überprüfen Sie vor Gebrauch den Wasserstand und tauschen Sie das Wasser täglich aus. Der Wassertank sollte vor jedem Gebrauch mit frischem kaltem Wasser gefüllt werden. Verwenden Sie kein Mineralwasser oder destilliertes Wasser oder andere Flüssigkeiten.

SCHRITT 2 – die Tassen Vorwärmen

- Die Tassenwarmhalteplatte beginnt sich mit dem Aufheizen der Maschine ebenfalls zu erwärmen.
- Wärmen Sie die Espressotassen vor, indem Sie diese auf die Warmhalteplatte stellen. So hält der Kaffee länger seine optimale Temperatur, wenn er in die Tassen gebrüht wird.

Schritt 3 – Kaffeezubereitung

- Setzen Sie das 1- oder 2-Tassen-Sieb in den Siebhalter ein (verwenden Sie den kleineren Siebeinsatz für 1 Tasse und den grösseren Siebeinsatz für 2 Tassen).



- Das beste Aroma erreichen Sie bei Verwendung des 1-Tassen-Siebs, wenn Sie ungefähr 30 ml durchlaufen lassen. Bei Verwendung des 2-Tassen-Siebs erreichen Sie dagegen dann das beste Aroma, wenn Sie ungefähr 60 ml durchlaufen lassen.
- Nehmen Sie einen gestrichenen Messlöffel mit gemahlenem Espressokaffee für das 1-Tassen-Sieb und 2 gestrichene Messlöffel für das 2-Tassen-Sieb. Bitte verwenden Sie unbedingt immer die richtige Menge Kaffee für jeden Siebeinsatz, da die Siebperforationen darauf ausgelegt sind, den Druck in der Maschine so zu nutzen, dass bei jedem Brühvorgang das beste Aroma erzielt wird. (Siehe «Kaffeepulver» auf Seite 18).



SCHRITT 4 – Kaffee andrücken

- Verteilen Sie den Kaffee gleichmässig im Sieb und drücken Sie ihn leicht mit dem im Messlöffel integrierten Kaffeestopfer an (Siehe «Tipps zur Kaffeezubereitung» auf Seite 18).
- Entfernen Sie sämtliche Kaffeepulverreste vom Rand des Siebhalters, damit er exakt in den Brühkopf passt.

SCHRITT 5 – Brühkopf vorbereiten

- Wir empfehlen, vor dem Einsetzen des Siebhalters ein wenig Wasser durch den Brühkopf laufen zu lassen.
- Stellen Sie einen Behälter oder eine leere Tasse unter den Brühkopf.
- Bereiten Sie den Brühkopf bei entferntem Siebhalter vor, indem Sie den 1- oder 2-Tassenschalter ca. 5 Sekunden gedrückt halten. Vgl. «Manuelle Espressozubereitung», Seite 14. Sie hören ein Pumpengeräusch, und Wasser läuft durch den Brühkopf.

HINWEIS – Tassen vorwärmen

- Die Tassenwarmhalteplatte erwärmt sich, sobald die Maschine sich aufheizt.
- Wärmen Sie die Espressotassen vor, indem Sie sie auf die Tassenwarmhalteplatte stellen. Damit bleibt der Kaffee in den Tassen länger auf der richtigen Temperatur.



SCHRITT 6 – Siebhalter einsetzen

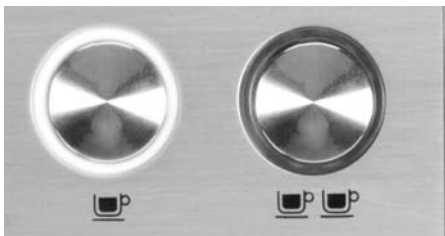
- Setzen Sie den Siebhalter so unter dem Brühkopf an, dass der Griff in gerader Linie zu der Einsetz-Grafik steht. Setzen Sie den Siebhalter nach oben in den Brühkopf ein und drehen Sie ihn nach rechts, bis Sie bei einem ungefähren Winkel von 90° zur Maschine Widerstand spüren.

SCHRITT 7 – Kaffee brühen

- Stellen Sie sicher, dass alle Aussenringe auf dem Bedienfeld aufleuchten, womit eine korrekte Brühtemperatur und die Einsatzbereitschaft des Geräts angezeigt werden.

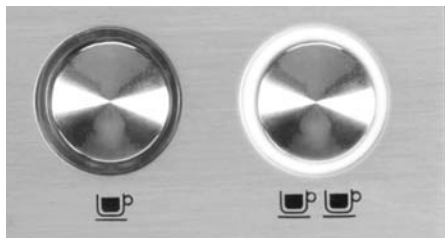
- Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschublade und der Tassenrost eingesetzt sind.
- Stellen Sie ein oder zwei vorgewärmte Tassen unter die Auslauföffnung des Siebhalters.

Programm Espresso – EINE Tasse



Drücken Sie ein Mal den 1-Tassen-Schalter. Nach einigen Sekunden fließt aromatischer Kaffee in die Tassen. Während dieses Vorgangs ist ein Pumpen-Geräusch zu hören. Nachdem die eingestellte Wassermenge durchgelaufen ist, stoppt die Maschine automatisch.

Programm Espresso – ZWEI Tassen



Drücken Sie ein Mal den 2-Tassen-Schalter. Nach einigen Sekunden fließt aromatischer Kaffee in die Tassen. Während dieses Vorgangs ist ein Pumpen-Geräusch zu hören. Nachdem die eingestellte Wassermenge durchgelaufen ist, stoppt die Maschine automatisch.

HINWEIS: Die Mindestdurchflussmenge für eine Tasse und zwei Tassen ist auf 15ml eingestellt.

HINWEIS: Wenn Sie während einer programmierten Espressoherstellung den 1- oder 2-Tassen-Schalter drücken, wird der Durchlauf automatisch gestoppt.

Programmierung eines einfachen Espresso

1. Bereiten Sie die Herstellung eines einfachen Espresso vor, indem Sie die Schritte 2 bis 6 in «Bedienung Ihrer Espressomaschine» Seiten 11-13 durchgehen.
2. Stellen Sie die Tasse unter den Brühkopf.
3. Beginnen Sie die Programmierung durch einmaliges Drücken des «PROGRAMM»-Schalters. Die Maschine gibt einen Signalton ab und der Programmenschalter beginnt zu blinken. Die Maschine befindet sich im Programmierungsmodus.
4. Drücken Sie ein Mal den 1-Tassen-Schalter. Die Maschine beginnt mit der normalen Durchlauffunktion, der Aussenring des 1-Tassen-Schalters blinkt.
5. Nachdem die gewünschte Espresso-Menge in die Tasse gelaufen ist, stoppen Sie den Durchlauf durch Drücken des 1-Tassen-Schalters. Die Maschine gibt zwei Signaltöne ab und zeigt damit an, dass Ihre gemessene Durchlaufmenge gespeichert und der Programmierungsmodus verlassen wurde.

Programmierung eines doppelten Espresso

1. Bereiten Sie die Herstellung eines doppelten Espresso (2 Tassen) vor, indem Sie die Schritte 2 bis 6 in «Bedienung Ihrer Espressomaschine», Seiten 11-13 durchgehen.
2. Stellen Sie die Tasse unter den Brühkopf.
3. Beginnen Sie die Programmierung durch einmaliges Drücken des «PROGRAMM»-Schalters. Die Maschine gibt einen Signalton ab und der Programmschalter beginnt zu blinken. Die Maschine befindet sich im Programmierungsmodus.
4. Drücken Sie ein Mal den 2-Tassen-Schalter. Die Maschine beginnt mit der normalen Durchlauf-funktion, der Aussenring des 2-Tassen-Schalters blinkt.
5. Nachdem die gewünschte Espresso-Menge in die Tasse gelaufen ist, stoppen Sie den Durchlauf durch Drücken des 2-Tassen-Schalters. Die Maschine gibt zwei Signaltöne ab und zeigt damit an, dass Ihr Durchlauf gespeichert und der Programmierungsmodus verlassen wurde.

Rückstellen auf Standardmengen

Wenn Sie die voreingestellten Standardmengen für eine bzw. zwei Tassen wieder herstellen möchten, halten Sie den Programm-Schalter gedrückt, bis die Maschine drei Signaltöne abgegeben hat. Jetzt den Schalter loslassen – die Maschine ist zu den Standardeinstellungen zurückgekehrt.

HINWEIS: Standardeinstellungen: eine Tasse ist ca. 30ml. Zwei Tassen sind ca. 60ml.

Manuelle Espressoherstellung



Den 1- oder 2-Tassen-Schalter drücken und gedrückt halten. Den Schalter wieder loslassen, nachdem genug Kaffee in die Tasse geflossen ist.

HINWEIS: VORBRÜHFUNKTION – Nach Auswahl eines einfachen oder doppelten Kaffees startet die Maschine augenblicklich einen Pumpvorgang, gefolgt von einer kurzen Pause, ehe das Wasser weiter durch den gemahlene Kaffee in den Siebhalter gepumpt wird. Der gemahlene Kaffee wird vor der vollständigen Extraktion mit einer kleinen Wassermenge befeuchtet; auf diese Weise wird ein höherer Druckaufbau ermöglicht, um alle Öle und den vollen Kaffeegeschmack zu extrahieren.

SCHRITT 8 – Siebhalter entleeren

- Entfernen Sie den Siebhalter aus dem Brühkopf, indem Sie den Siebhalter nach links drehen, bis er sich herausnehmen lässt. Um den Kaffeesatz zu entfernen, drehen Sie den Siebhalter über einem Behälter auf den Kopf und schlagen den Kaffeesatz leicht aus (Kaffeesatz gehört in den Hausmüll und nicht in das Spülbecken, da er den Abfluss verstopfen kann). Entnehmen Sie das Sieb unter Zuhilfenahme der Auskerbungen an der Seite des Siebhalters. Spülen Sie Sieb und Siebhalter mit Wasser ab und lassen beide trocknen.

Warnung: Die metallischen Teile des Siebhalters könnten noch sehr heiss sein. Kühlen Sie diese in kaltem Wasser.

So wird Milch für Cappuccino oder Latte Macchiato aufgeschäumt



Die **SOLIS Espresso Master** wird komplett mit einem handelsüblichen schwenkbaren Dampfrohr und einem Schaumaufsatz aus rostfreiem Stahl geliefert. Mit Hilfe des Schaumaufsatzes können Sie auf einfache Weise eine grosse Menge Milchschaum erzeugen.

Wird nur wenig Schaum benötigt, nehmen Sie den Schaumaufsatz ab und schäumen Sie die Milch unter Verwendung des Dampfrohres. Überzeugen Sie sich vor der Entfernung des Schaumaufsatzes zunächst davon, dass er kühl ist, dann ziehen Sie ihn einfach nach unten ab. Der Schaumaufsatz kann im Aufbewahrungsfach in der Maschine verstaut werden, wenn er nicht regelmässig benötigt wird.

Stellen Sie sicher, dass der Schaumaufsatz beim erneuten Einsetzen fest auf dem Dampfrohr sitzt, indem Sie ihn mit einem seiner Enden über den Stab fest nach oben auf den Gummiring schieben. Überzeugen Sie sich davon, dass die feinen Dampföcher an beiden Enden des Schaumaufsatzes nicht verstopft sind, um perfekten Schaum zu erhalten.

- Schalten Sie das Gerät am Power-Schalter ein.
- Wenn Sie einen Cappuccino oder eine Latte Macchiato machen möchten, beginnen Sie mit der Zubereitung eines kurzen Espresso. Siehe «So bedienen Sie Ihre **SOLIS Espresso Master**» auf Seite 11.
- Füllen Sie dann das Aufschäumkännchen aus rostfreiem Stahl zu $\frac{1}{3}$ mit frischer kalter Milch.
- Stellen Sie den Auswahlsschalter in die Dampfstellung ('Steam'). Die weisse Dampfleuchte blinkt, d.h. das Thermoblock-Heizsystem heizt auf und bereitet sich auf die Dampferzeugung vor.
- Noch bessere Ergebnisse erzielen Sie, wenn sie das Wasser aus dem Dampfrohr fliessen lassen, bevor Sie es in die Milch tauchen.



BITTE BEACHTEN: Bei der Dampferzeugung macht die SOLIS Design Espresso Maschine Pumpgeräusche. Dies ist Teil des üblichen Betriebs der 15-Bar-Pumpe.

- Nachdem die Dampfleuchte zu blinken aufgehört hat, tauchen Sie das Dampfrohr rasch in das Milchkännchen, so dass der Schaumaufsatz gerade eben in die Milch eintaucht.

BITTE BEACHTEN: Wenn bereits Dampf aus dem Dampfrohr austritt, bevor es in die Milch getaucht ist, stellen Sie den Dampf kurz wieder ab, indem Sie den Auswahlsschalter zurück in die Bereitschaftsposition drehen. Dies verhindert, dass der Dampfdruck Milch aus dem Kännchen spritzen lässt.



- Halten Sie das Aufschäumkännchen ein wenig abgewinkelt, so dass der Schaumaufsatz gerade eben unter die Oberfläche der aufzuschäumenden Milch taucht, der Dampf bewegt dann die Milch innerhalb des Kännchens in einer kreisförmigen Bewegung.

BITTE BEACHTEN: Die Dampfdüse der **SOLIS Espresso Master** sitzt auf einem schwenkbaren Dampfrohr, das in einen bequemen Arbeitswinkel gebracht werden kann.

- Nimmt das Volumen der Milch zu, tauchen Sie den Schaumaufsatz tiefer in das Aufschäumkännchen, um die Milch zu erhitzen.
- Halten Sie das Kännchen mit einer Hand abgewinkelt am Aufsatz und berühren Sie mit der anderen Hand den äusseren Boden des Kännchens.
- Wird der Boden des Kännchens so heiss, dass man ihn nicht mehr anfassen kann, drehen Sie den Auswahlschalter in die Bereitschaftsstellung, um die Dampferzeugung auszuschalten, bevor Sie das Kännchen wegziehen. Es ist ein kurzes Pumpgeräusch zu vernehmen, über das Sie nicht beunruhigt sein müssen, da dies nur bedeutet, dass die Maschine nach 5 Sekunden die automatische Entlüftung vornimmt.
- Verteilen Sie die heisse Milch und den Milchschaum folgendermassen auf die Tassen mit frisch gebrühtem Espresso.

Cappuccino – $\frac{1}{3}$ Espresso, $\frac{1}{3}$ heisse Milch, $\frac{1}{3}$ Milchschaum

Latte Macchiato – $\frac{1}{3}$ Espresso wird mit heisser Milch aufgegossen und mit ca. 1 cm Milchschaum bedeckt (traditionellerweise serviert man Latte Macchiato in einem Glas).

HINWEIS: Nach 5 Minuten ununterbrochenem Dampferzeugen schaltet die Maschine die Dampffunktion automatisch aus. Die Dampf- und Heisswasserleuchten blinken. Stellen Sie in diesem Fall den Auswahlschalter wieder in die «Standby»-Position zurück.

BITTE BEACHTEN: Vergewissern Sie sich stets, dass der Schaumaufsatz fest auf das Dampfrohr gesteckt ist und mit dem Gummiring abschliesst. Verwenden Sie frische kalte Milch für ein optimales Ergebnis (fettarme Milch lässt sich leichter aufschäumen). Reinigen Sie das Dampfrohr und den Schaumaufsatz nach jedem Gebrauch. Siehe «Reinigung und Pflege» auf Seite 19.

BITTE BEACHTEN: Damit Sie direkt nach der Dampfbereitung mit dem Brühen von Kaffee fortfahren können, verfügt die **SOLIS Espresso Master** über eine automatische Entlüftung. Dadurch wird der gemahlene Kaffee nicht durch das zunächst aus dem Thermoblock fließende Wasser, das zu heiss sein könnte, verbrannt. Stattdessen wird dieses Wasser automatisch in das Innere der Abtropfschublade abgelassen und stellt damit sicher, dass der eingebaute Thermostat die richtige Brühtemperatur hat. Damit Sie stets nur bestes Kaffee Aroma erhalten, wird Ihr Kaffee immer bei dieser perfekten Temperatur gebrüht.

WARNUNG:

Die Milch darf nicht über das obere Ende des Schaumaufsatzes laufen, da dieser sonst nicht ordnungsgemäss funktioniert. Um das Aufspritzen heisser Milch zu verhindern, heben Sie während des Aufschäumens die Spitze des Schaumaufsatzes nicht aus der Milch. Stellen Sie sicher, dass der Auswahlschalter in der Bereitschaftsstellung steht, bevor Sie das Aufschäumkännchen wegziehen.

Verwendung der Heisswasserfunktion

Die **SOLIS Espresso Master** verfügt über eine separate Heisswasserfunktion zur Zubereitung von Tee, heisser Schokolade oder anderer warmer Getränke.

Stellen Sie zur Aufnahme des heissen Wassers ein Kännchen oder eine Tasse unter das Heisswasserrohr.

Stellen Sie den Auswahlschalter auf **HOT WATER**. Die Heisswasserleuchte leuchtet auf.

Zum Ausschalten der Heisswasserfunktion stellen Sie den Auswahlschalter in die 'Standby'-Position.

Beschränken Sie die Heisswasserentnahme auf 2 Liter pro Gebrauch.

Bereiten Sie nie mehr als 2 Liter heisses Wasser auf einmal zu. Die Maschine ist nicht dafür ausgelegt, ganze Kannen mit Kaffee oder Tee zuzubereiten. Je mehr Wasser auf einmal entnommen wird, desto kälter wird es.



HINWEIS: Nach 2 Minuten ununterbrochener Wasserentnahme schaltet die Maschine die Heisswasserfunktion automatisch aus. Die Dampf- und Heisswasserleuchten blinken. Stellen Sie in diesem Fall den Auswahlschalter wieder in die 'Standby'-Position zurück.

Tipps zur Kaffeezubereitung

Die Tasse oder das Glas aufwärmen

In einer warmen Tasse behält der Kaffee besser seine Idealtemperatur. Wärmen Sie die Tasse vor, indem Sie diese auf die Warmhalteplatte stellen oder mit Heisswasser aus dem Heisswasserrohr spülen.

Den Siebhalter erwärmen

Ein kalter Siebhalter kann die Extraktionstemperatur so weit herabsetzen, dass die Qualität Ihres Kaffees merkbar darunter leidet. Sorgen Sie deshalb dafür, dass der Siebhalter immer vorgewärmt wird, indem Sie ihn mit heissem Wasser ausspülen, bevor Sie ihn mit Kaffee füllen.

HINWEIS: Das Sieb und den Siebhalter immer trocknen, bevor Sie Kaffee einfüllen, da die Feuchtigkeit ansonsten ein sogenanntes «Drilling» auslösen kann – d.h. das Wasser fließt während der Extraktion am gemahlene Kaffee vorbei.

Kaffeepulver

Verwenden Sie gemahlene Kaffee, achten Sie darauf, dass Sie ESPRESSOPULVER kaufen, das für Espresso-/ Cappuccino-Maschinen geeignet ist.

Wenn Sie Kaffeebohnen mahlen, sollte das Kaffeepulver fein, aber nicht zu fein oder pulverartig sein. Der Mahlgrad des Kaffeepulvers bestimmt den Wasserdurchsatz beim Brühvorgang und damit den Geschmack des Kaffees.

Ist das Kaffeepulver zu fein (wie Puder aussieht und sich wie Mehl anfühlt, wenn man es zwischen den Fingern reibt), kann das Wasser selbst unter Druck nicht durch den Kaffee fließen. Der fertige Kaffee ist zu stark, zu dunkel und bitter und hat eine ungleichmässige und fleckige Crema.

Ist das Kaffeepulver zu grob, fließt das Wasser zu schnell durch den Kaffee. Dadurch wird der Kaffee dünn und es fehlt ihm das Aroma und die dicke Crema an der Oberfläche.

Das richtige Mass

Ein einfacher Espresso wird mit ca. 7g Kaffee hergestellt. Ein gestrichener Stopflöffel voll ist die korrekte Menge Kaffee für einen einfachen Espresso; zwei gestrichene Löffel geben das Mass für einen doppelten Espresso ab. Bitte benutzen Sie für die jeweilige Kaffeemenge immer das richtige Sieb.

Kaffee andrücken

Nachdem die abgemessene Menge Kaffeepulver in das Sieb gefüllt wurde, muss es mit dem flachen Ende des Messlöffels recht fest (nach unten) angedrückt werden.

Wurde das Kaffeepulver nicht fest genug angedrückt, fließt das Wasser zu schnell durch und der Kaffee kann nicht ausreichend ziehen. Wurde der Kaffee jedoch zu fest angedrückt, fließt das Wasser zu langsam hindurch und der Kaffee zieht zu stark.

HINWEIS: Der Geschmack Ihres Kaffees ist natürlich immer von Ihren persönlichen Vorlieben und von vielen anderen Faktoren abhängig, etwa vom Typ der verwendeten Kaffeebohnen, der Grobheit oder Feinheit der Mahlung und dem Stopfdruck (wie stark komprimiert wurde). Wir empfehlen Ihnen, durch Variationen dieser Faktoren so lange zu experimentieren, bis Sie Ihren bevorzugten Geschmack ermittelt haben.

Reinigung und Pflege



Reinigung von Dampfrohr und Schaumaufsatz

- Dampfrohr und Schaumaufsatz sollten nach jedem Aufschäumen von Milch gereinigt werden.
- Nehmen Sie den Schaumaufsatz ab und spülen Sie ihn in warmem Leitungswasser. Stellen Sie sicher, dass die zwei feinen Dampföcher an beiden Seiten des Schaumaufsatzes nicht verstopft sind. Verwenden Sie den Dorn am Reinigungswerkzeug, um diese Löcher frei zu machen.
- Reiben Sie das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch ab, schwenken Sie dann das Dampfrohr in die Position über der Abtropfschublade zurück, drehen den Auswahlschalter kurz in die Dampfstellung. Damit entfernen Sie eventuell verbliebene Milchreste aus dem Dampfrohr.

- Stellen Sie sicher, dass sich der Auswahlschalter in der «Stand-by» Position befindet. Schalten Sie den Power-Schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Maschine abkühlen.
- Ist das Dampfrohr immer noch verstopft, verwenden Sie den Dorn am Reinigungswerkzeug zum Reinigen der Öffnung.
- Ist das Dampfrohr weiterhin verstopft, können Sie die Spitze des Dampfrohrs mit dem Schlüssel in der Mitte des Reinigungswerkzeugs abnehmen.
- Weichen Sie die Spitze in heissem Wasser ein, bevor Sie den Dorn am Reinigungswerkzeug verwenden, um die Öffnung frei zu bekommen. Setzen Sie die Spitze zurück auf das Dampfrohr und ziehen Sie sie mit dem Reinigungswerkzeug fest.

Reinigen der Siebe, des Siebhalters und des Brühkopfs

- Die Siebe aus rostfreiem Stahl und der Siebhalter sollten direkt nach Gebrauch unter fließendem Wasser gereinigt werden, um alle Kaffeepartikel zu entfernen. Sollten die feinen Löcher in den Sieben verstopft sein, können Sie den feinen Dorn am Reinigungswerkzeug verwenden, um sie zu befreien.
- Das Innere des Brühkopfs sollte mit einem feuchten Tuch ausgewischt werden, um sämtliche Kaffeepulverpartikel zu entfernen.
- Spülen Sie die Maschine regelmässig, indem Sie Wasser durch die Maschine laufen lassen. Dabei sollte der Siebhalter eingesetzt sein, jedoch ohne Kaffeepulver, damit alle verbliebenen Kaffeepartikel ausgeschwemmt werden.



Reinigen des Gehäuses/der Tassenwarmhalteplatte

- Das Gehäuse und die Tassenwarmhalteplatte können mit einem weichen feuchten Tuch abgewischt werden (verwenden Sie keine scheuernden Reiniger, Reinigungsschwämme oder Tücher, die die Oberfläche zerkratzen können).



Reinigen der Abtropfschublade

- Die Abtropfschublade sollte regelmässig herausgezogen, geleert und gereinigt werden, besonders, wenn auf der Anzeige erkennbar ist, dass sie voll ist.
- Entfernen Sie Anzeige und Tassenrost von der Abtropfschublade und waschen Sie beide in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel ab (keine scheuernden Reiniger verwenden), danach beide abspülen und gründlich trocknen.
- Sollte eine weitergehende Reinigung nötig sein, kann die Anzeige durch Lösen der seitlichen Schnappmechanismen von der Abtropfschublade entfernt werden.



Reinigen des Aufbewahrungsfachs

- Das Aufbewahrungsfach kann abgenommen werden, nachdem die Abtropfschublade abgezogen wurde. Das Aufbewahrungsfach dann mit einem weichen feuchten Tuch reinigen (verwenden Sie keine scheuernden Reiniger, Reinigungsschwämme oder Tücher, die die Oberfläche zerkratzen können).

BITTE BEACHTEN: Teile und/oder Zubehör dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Entkalken

- Auch bei ordnungsgemäsem Gebrauch kann hartes Wasser zu Ablagerungen in und auf vielen inneren Funktionsteilen führen, die sich negativ auf den Wasserdurchsatz beim Brühen, die Maschinenleistung und die Qualität des Kaffees auswirken können.
- Wir empfehlen, die Maschine in regelmässigen Abständen (alle 2–3 Monate) unter Verwendung einer Mischung aus handelsüblichem Entkalker (Solipol) und Wasser zu entkalken. Beachten Sie bitte die Anweisungen auf der Packung. Entkalker sind erhältlich in jedem Supermarkt oder bei Solismail.
(www.solis-mail.ch)

Entkalken der Maschine

- Stellen Sie sicher, dass sich der Auswahlschalter in der «Standby»-Position befindet, der Power-Schalter ausgeschaltet ist und dass der Netzstecker der Maschine gezogen ist.
- Entfernen Sie den Siebhalter und den Schaumaufsatz. Füllen Sie die Lösung aus Entkalker und Wasser (0.5 Liter Solipol und 0.75 Liter Wasser) in den Wassertank.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine 230V Steckdose.
- Schalten Sie am Power-Schalter ein und drehen Sie den Auswahlschalter in die «Standby»-Position.
- Stellen Sie ein grosses Gefäss unter den Brühkopf das Dampfrohr und Heisswasser-Rohr.
- Nach Erreichen der Brühtemperatur leuchten alle Schalter-Aussenringe auf dem Bedienfeld auf. Drücken und halten Sie den 1- oder 2-Tassen-Schalter so lange, bis die Hälfte der Entkalkerflüssigkeit durchgelaufen ist.

- Stellen Sie den Auswahlschalter in die «DAMPF»-Position und lassen Sie den Dampf ca. 2 Minuten lang durch das Dampfrohr strömen. Dann stellen Sie den Auswahlschalter zurück in die «Standby»-Position.
- Stellen Sie den Auswahlschalter in die «HEISSWASSER»-Position und lassen Sie die restliche Flüssigkeit durch das Heisswasserrohr laufen. Wenn nichts mehr herausläuft, stellen Sie den Auswahlschalter zurück auf «Standby».
- Nehmen Sie nach dem Entkalken den Wassertank ab und spülen ihn gründlich, dann füllen Sie ihn mit frischem kaltem Wasser (2 Liter).
- Um die Maschine zu spülen, lassen Sie das Wasser abwechslungsweise durch den Brühkopf durch das Dampfrohr und durch das Heisswasser-Rohr laufen.

WARNUNG:

Tauchen Sie weder das Kabel, noch den Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Während des Entkalkungsvorgangs darf der Wassertank niemals entfernt oder komplett geleert werden.

Fehlersuche

Problem	MÖGLICHE URSACHEN	Fehlerbehebung
Der Kaffee läuft nicht durch	Die Maschine ist nicht eingeschaltet oder angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker eingesteckt ist und die Maschine am Power-Schalter eingeschaltet ist.
	Wassertank ist leer.	Lesen Sie bitte Schritt 1 – «Füllen des Wassertanks» auf Seite 11.
	Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen.	Stellen Sie sicher, dass Sie ein geeignetes Espressopulver verwenden. Siehe «Kaffeepulver» auf Seite 18.
	Zuviel Kaffee im Sieb.	Lesen Sie dazu bitte «Kaffeezubereitung» auf Seite 12.
	Kaffee ist zu fest angedrückt.	Lesen Sie dazu bitte «Kaffee andrücken» auf Seite 12.
	Das Sieb ist verstopft.	Verwenden Sie den feinen Dorn am Reinigungswerkzeug, um die Löcher frei zu machen. Sehen Sie bitte unter «Reinigung der Siebe» auf Seite 19 nach.
Der Kaffee läuft zu schnell durch	Das Kaffeepulver ist zu grob.	Stellen Sie sicher, dass Sie ein geeignetes Espressopulver verwenden. Siehe «Kaffeepulver» auf Seite 18.
	Zu wenig Kaffee im Sieb.	Lesen Sie bitte «Kaffeezubereitung» auf Seite 12.
	Kaffee ist nicht fest genug angedrückt.	Lesen Sie bitte «Kaffeezubereitung» auf Seite 12.
Kaffee läuft am Rand des Siebhalters aus	Der Siebhalter ist nicht richtig in den Brühkopf eingesetzt.	Siehe «Siebhalter einsetzen» auf Seite 12.
	Es befindet sich Kaffeersatz am Rand des Siebhalters.	Entfernen Sie sämtliche Kaffeepulverreste vom Rand des Siebhalters, damit er exakt in den Brühkopf passt.
	Zuviel Kaffee im Sieb	Lesen Sie bitte «Kaffeezubereitung» auf Seite 12.
	Der Kaffee wurde zu fest angedrückt.	Siehe «Kaffee andrücken» auf Seite 12.
	Es wurde nicht das richtige Sieb für die Kaffeemenge verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie für 1 Tasse Kaffee den kleinen Siebeinsatz und für 2 Tassen Kaffee den grossen Siebeinsatz verwenden.

Problem	MÖGLICHE URSACHEN	Fehlerbehebung
Kaffee läuft nur tropfenweise aus dem Siebhalter	Der Wassertank ist leer oder zu gering befüllt.	Siehe Schritt 1 – «Füllen des Wassertanks» auf Seite 11.
	Kaffeepulver ist zu fein gemahlen.	Stellen Sie sicher, dass Sie ein geeignetes Espressopulver verwenden. Siehe «Kaffeepulver» auf Seite 18.
	Die Maschine ist durch Ablagerungen verstopft.	Maschine entkalken; sehen Sie bitte unter «Entkalken» auf Seite 21.
Maschine macht Pumpgeräusche	Wassertank ist leer.	Siehe Schritt 1 – «Füllen des Wassertanks» auf Seite 11.
	Wassertank ist nicht korrekt eingesetzt.	Siehe Schritt 1 – «Füllen des Wassertanks» auf Seite 11.
Kaffee ist zu schwach oder wässrig	Kaffeepulver ist nicht fein genug gemahlen.	Stellen Sie sicher, dass Sie ein geeignetes Espressopulver verwenden. Verwenden Sie einen dunkel gerösteten Kaffee, der im Allgemeinen mit «Espresso» bezeichnet wird. Siehe «Kaffeepulver» auf Seite 18.
Kaffee ist nicht heiss genug	Tassen sind nicht vorgewärmt.	Die Tassenwarmhalteplatte erwärmt sich, sobald die Maschine sich aufheizt. Lesen Sie dazu bitte «Tassen vorwärmen» auf Seite 11.
	Milch ist nicht heiss genug (bei der Zubereitung eines Cappuccino oder einer Latte Macchiato).	Wenn der Boden des Kännchens so heiss wird, dass man ihn nicht mehr anfassen kann, hat die Milch die richtige Temperatur. Bitte sehen Sie unter «So wird Milch für Cappuccino oder Latte Macchiato aufgeschäumt» auf Seite 15 nach.
Der Kaffee hat keine Crema	Kaffee wurde nicht fest genug angedrückt.	Siehe «Kaffee andrücken» auf Seite 12.
	Kaffeepulver ist zu grob.	Stellen Sie sicher, dass Sie ein geeignetes Espressopulver verwenden. Siehe «Kaffeepulver» auf Seite 18.
	Der gemahlene Kaffee ist nicht frisch.	Gemahlener Kaffee sollte nicht länger als eine Woche aufbewahrt werden. Lesen Sie bitte «Der Kaffee» auf Seite 18.
	Sieblöcher sind verstopft	Verwenden Sie den feinen Dorn am Reinigungswerkzeug, um die Löcher frei zu machen. Sehen Sie bitte unter «Reinigung der Siebe» auf Seite 19 nach.

Problem	MÖGLICHE URSACHEN	Fehlerbehebung
Die Maschine macht während des Kaffeedurchlaufs oder des Aufschäumens von Milch ein pulsierendes Pumpgeräusch	Dies ist das normale Betriebsgeräusch der 15-Bar-Pumpe.	Es muss nichts unternommen werden, da die Maschine normal arbeitet.
Es wird kein Dampf/ Heisswasser erzeugt	Maschine ist nicht eingeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker eingesteckt und die Maschine am Power-Schalter eingeschaltet ist.
	Wassertank ist leer.	Siehe Schritt 1 – «Füllen des Wassertanks» auf Seite 11.
	Auswahlschalter ist nicht in Dampf- bzw. Heisswasserposition.	Drehen Sie den Auswahlschalter in die Dampf- bzw. Heisswasserposition.
	Dampfrohr ist verstopft.	Verwenden Sie den Dorn am Reinigungswerkzeug zum Reinigen der Öffnung. Sollte das Dampfrohr immer noch verstopft sein, entfernen Sie die Spitze des Dampfrohrs, indem Sie den Schlüssel in der Mitte des Reinigungswerkzeugs verwenden. Sehen Sie bitte unter «Reinigung und Pflege» auf Seite 19 nach.
	Zu wenig Dampf	Dampfrohr kann verstopft sein. Sehen Sie bitte unter «Reinigung und Pflege» auf Seite 19 nach.
Die Milch ist nach dem Aufschäumen nicht ausreichend schaumig	Die Milch ist nicht frisch und kalt.	Die Milch muss frisch und kalt sein. Sehen Sie bitte unter «So wird Milch für Cappuccino oder Latte Macchiato aufgeschäumt» auf Seite 15 nach.
Maschine arbeitet nicht	Das Gerät scheint eingeschaltet zu sein, aber die Maschine arbeitet nicht mehr.	Der Überhitzungsschutz könnte wegen Überhitzung der Pumpe aktiviert worden sein. Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie ungefähr 30-60 Minuten abkühlen.



SOLIS AG

Solis-Haus · CH-8152 Glattbrugg-Zürich · Telefon +41 44 874 64 54 · Fax +41 44 874 64 99 · info@solis.ch · www.solis.ch