

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

Inhalt	4	Herzlichen Glückwunsch
	5	Die Sicherheit steht bei SOLIS an erster Stelle
	6	Lernen Sie Ihre SOLIS Design Espresso Maschine kennen
	8	So setzen Sie Ihre SOLIS Design Espresso Maschine zusammen
	10	So bedienen Sie Ihre SOLIS Design Espresso Maschine
	14	So wird Milch für Cappuccino oder Latte Macchiato aufgeschäumt
	17	Verwendung der Heisswasserfunktion
	18	Tipps zur Kaffeezubereitung
	20	Reinigung und Pflege
	23	Fehlersuche

SOLIS gratuliert

Ihnen ganz herzlich zum Erwerb Ihrer neuen **SOLIS Design Espresso Maschine**

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

Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen helfen, die unglaubliche Vielseitigkeit Ihrer **SOLIS Design Espresso Maschine** kennen zu lernen – der Espressomaschine für einfach überragenden Kaffee. Wir hoffen, dass Sie mit jeder Seite mehr Freude an Ihrer **SOLIS Design Espresso Maschine** 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 Design Espresso Maschine**

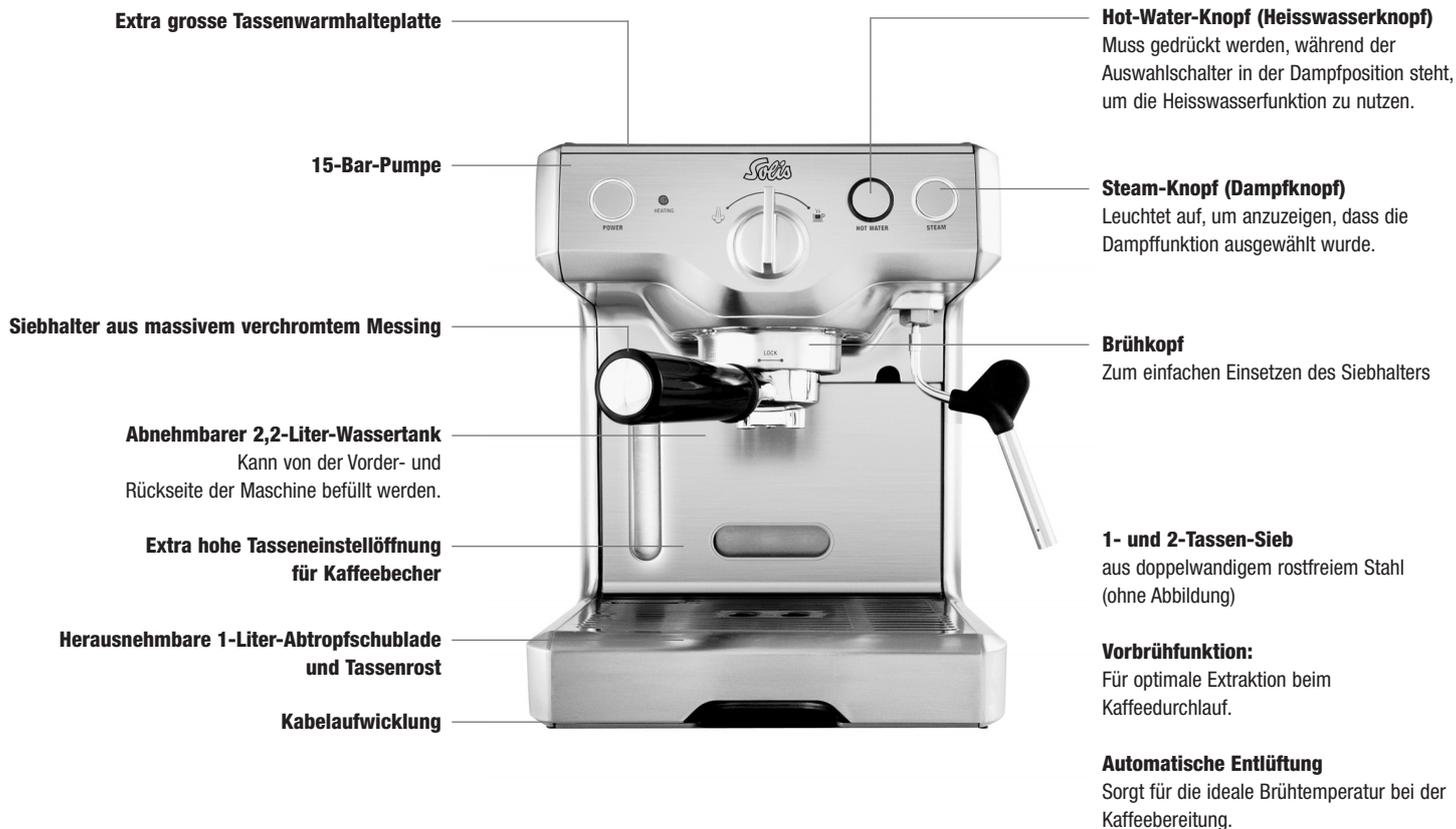
- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftiges Nachschlagen auf.
- Stellen Sie die **SOLIS Design Espresso Maschine** während des Betriebs nie direkt neben der Kante einer Arbeitsplatte oder eines Tisches auf.
- Verwenden Sie die **SOLIS Design Espresso Maschine** stets auf einer trockenen und ebenen Fläche. Entfernen Sie vor Gebrauch der **SOLIS Design Espresso Maschine** 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 Design Espresso Maschine** 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 Design Espresso Maschine** 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 Design Espresso Maschine** abkühlen, bevor Sie sie bewegen oder Teile reinigen.
- Stellen Sie oben auf die **SOLIS Design Espresso Maschine** 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.

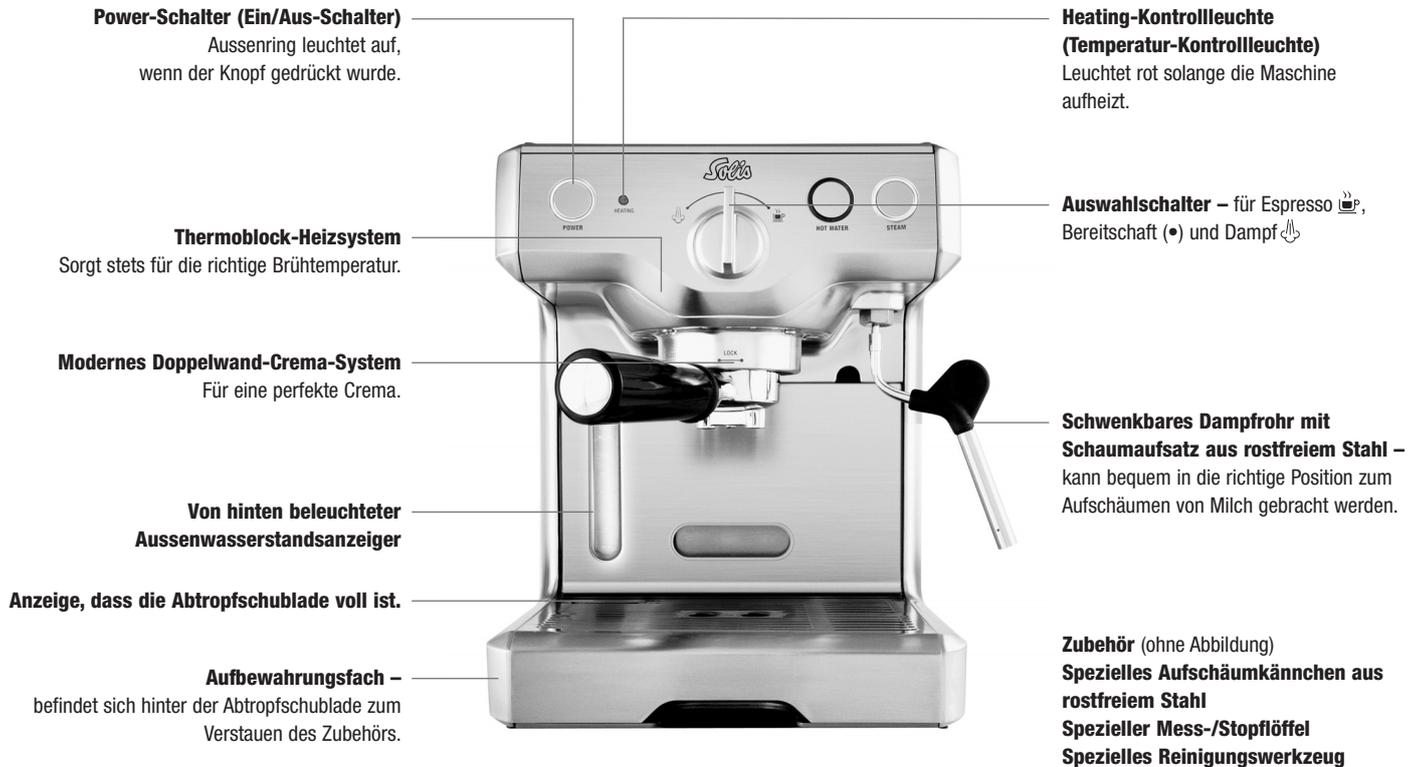
- Sämtliche Wartungsarbeiten ausser der Reinigung sollten von einem autorisierten SOLIS Servicecenter durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie dieses Gerät ausschliesslich zu dem Zweck, für den es bestimmt ist. Verwenden Sie es nicht in fahrenden 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: In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2002/96/EG 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.

LERNEN SIE IHRE SOLIS DESIGN ESPRESSO MASCHINE KENNEN





SO SETZEN SIE IHRE SOLIS DESIGN ESPRESSO MASCHINE ZUSAMMEN

Wenn Sie Ihre **SOLIS Design Espresso Maschine** 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 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.



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 Design Espresso Maschine**» – Seiten 10 und 12).

SO BEDIENEN SIE IHRE SOLIS DESIGN ESPRESSO MASCHINE



SCHRITT 1 – Füllen des Wassertanks

- Stellen Sie sicher, dass der Power-Schalter ausgeschaltet ist und sich der Auswahlschalter in der «•»-Bereitschaftsposition 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 Espresso-Maschine 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.

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.



- Der Wassertank ist wahlweise auch von der Rückseite der Maschine aus zugänglich. Drücken Sie den Knopf am hinteren Ende der Tassenwarmhalteplatte und die Füllöffnung des Wassertanks öffnet sich. Überzeugen Sie sich davon, dass der Wassertank fest an seinem Platz sitzt. Füllen Sie ihn bis zur Maximummarkierung im Sichtfenster mit kaltem Wasser und schliessen Sie die Füllöffnung.



Schritt 2 – 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 Espresso 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 3 – 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 4 – Brühkopf vorbereiten

- Wir empfehlen, vor dem Einsetzen des Siebhalters ein wenig Wasser durch den Brühkopf laufen zu lassen.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Auswahlschalter in der Bereitschaftsposition befindet und schliessen Sie das Anschlusskabel an eine 230V Steckdose an. Drücken Sie den Power-Schalter und der Aussenring des Knopfes leuchtet auf. Sobald die Maschine ihre Betriebstemperatur erreicht hat, leuchtet auch der Ring um den Steam-Knopf auf.
- Die Maschine macht ein Pumpgeräusch und die Heating-Kontrollleuchte leuchtet rot auf. Ist die Betriebstemperatur erreicht, erlischt die Kontrollleuchte. Solange die Maschine eingeschaltet ist, geht die Heating-Kontrollleuchte im Wechsel an und aus, um die Betriebstemperatur zu halten.
- Stellen Sie einen Behälter oder eine leere Tasse unter den Brühkopf.
- Bereiten Sie den Brühkopf ohne den Siebhalter vor, indem Sie den Auswahlschalter kurz in die Espressoposition drehen. Während dieses Vorgangs ist ein Pumpgeräusch zu hören.

Schritt 5 – 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

- Die rote Heating-Kontrollleuchte erlischt, wenn die Maschine die richtige Brühtemperatur erreicht hat.
- Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschublade und der Tassenrost eingesetzt sind.
- Stellen Sie ein oder zwei vorgewärmte Tassen unter die Auslauföffnung des Siebhalters.
- Drehen Sie den Auswahlschalter in die Espressoposition.
- Nach einigen Sekunden, fließt aromatischer Kaffee in die Tassen. Während dieses Vorgangs ist ein Pumpgeräusch zu hören.
- Sind die Tassen ausreichend gefüllt, drehen Sie den Auswahlschalter in die Bereitschaftsposition. Dadurch tritt kein Kaffee mehr aus.
- Wird die Dampffunktion nicht benötigt, stellen Sie den Auswahlschalter in die Bereitschaftsposition, schalten Sie die Maschine aus mittels dem On/Off-Schalter, ziehen den Netzstecker und lassen die Maschine abkühlen.

Vorbrühfunktion

- Befindet sich der Auswahlschalter in der Espressoposition, pumpt die 15-Bar-Pumpe zunächst kurz Wasser, macht dann eine Pause und fährt danach fort, Wasser durch das Kaffeepulver im Siebhalter zu pumpen. Das Kaffeepulver wird mit einer kleinen Menge Wasser angefeuchtet und kann so vor dem eigentlichen Brühvorgang quellen, um einen höheren Druck aufzubauen, um alle ätherischen Öle und Aromastoffe aus dem Kaffeepulver zu extrahieren. Das Kaffeepulver quillt und dank des höheren Drucks erhält der gebrühte Kaffee das volle Aroma.

BITTE BEACHTEN: Die Maschine bleibt brühbereit und hält eine konstante Betriebstemperatur solange der Power-Schalter eingeschaltet ist. Sinkt die Temperatur, leuchtet die Heating-Kontrollleuchte auf und das Thermoblock-Heizsystem heizt die Maschine wieder bis auf Brühtemperatur auf.

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.

SO WIRD MILCH FÜR CAPPUCCINO ODER LATTE MACCHIATO AUFGESCHÄUMT



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

Die **SOLIS Design Espresso Maschine** 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 Design Espresso Maschine**» auf Seite 10.
- Füllen Sie dann das Aufschäumkännchen aus rostfreiem Stahl zu 1/3 mit frischer kalter Milch.
- Drehen Sie den Auswahlschalter in die Dampfstellung. (Siehe auch die Hinweise zum Steam-Knopf und zum Hot-Water-Knopf auf Seite 16.) Die Heating-Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Thermoblock Heizsystem aufheizt und die Dampferzeugung vorbereitet.

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

- Wenn die rote Heating-Kontrollleuchte erlischt, halten Sie das Dampfrohr schnell so in das Kännchen mit Milch, dass die Dampfdüse gerade eben in die Milch getaucht ist.

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 Auswahlswitcher 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.



- Nimmt das Volumen der Milch zu, tauchen Sie den Schaumaufsatz tiefer in das Aufschäumkännchen, um die Milch zu erhitzen.

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

- 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 Auswahlswitcher 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 – 1/3 Espresso, 1/3 heisse Milch, 1/3 Milchschaum

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

STEAM-KNOPF/HOT-WATER-KNOPF

- Der Ring um den Steam-Knopf leuchtet automatisch auf, wenn die Maschine nach dem Aufheizen die richtige Temperatur erreicht hat.
 - War die Maschine ausgeschaltet, kehrt sie beim Einschalten immer in die Grundeinstellung zurück und der Steam-Knopf leuchtet nach dem Aufheizen auf.
 - Es können nicht beide Knöpfe gleichzeitig gedrückt werden.
 - Für Dampf: Drehen Sie den Auswahlschalter in die Dampfposition, wenn der Ring um den Steam-Knopf erleuchtet ist.
- Für Heisswasser: Drücken Sie den Hot-Water-Knopf und der Aussenring leuchtet auf, drehen Sie dann den Auswahlschalter in die Dampfstellung.
 - Bleibt die Maschine eingeschaltet, bleibt der Knopf für die zuletzt verwendete Funktion («Steam» oder «Hot Water») erleuchtet.

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 20.

BITTE BEACHTEN: Damit Sie direkt nach der Dampfbereitung mit dem Brühen von Kaffee fortfahren können, verfügt die SOLIS Design Espresso Maschine 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 Kaffeearoma 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 Design Espresso Maschine** verfügt über eine separate Heisswasserfunktion zur Zubereitung von Tee, heisser Schokolade oder anderer warmer Getränke. Das heisse Wasser läuft dabei aus dem Dampfrohr. Entfernen Sie zur Heisswasserbereitung den Schaum-aufsatz vom Dampfrohr. Drücken Sie den Hot-Water-Knopf und drehen Sie dann den Auswahlschalter in die Dampfposition. Sobald der Hot-Water-Knopf gedrückt wurde, leuchtet sein Aussenring auf.

Stellen Sie zum Auffangen des heissen Wassers ein Gefäss oder eine Tasse unter das Dampfrohr.

Um das Heisswasser abzustellen, drehen Sie den Auswahlschalter in die Bereitschaftsposition.

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.



BITTE BEACHTEN: Wenn Sie die Maschine eingeschaltet lassen, bleibt der Knopf für die zuletzt verwendete Funktion erleuchtet. Wenn Sie zur Dampffunktion wechseln möchten, drücken Sie einfach den Steam-Knopf, so dass dessen Aussenring aufleuchtet und drehen Sie den Auswahlschalter in die Dampfstellung. Lesen Sie dazu auch den Abschnitt «Steam-Knopf/Hot-Water-Knopf» auf Seite 16

TIPPS ZUR KAFFEEZUBEREITUNG

Die Zubereitung einer guten Tasse Kaffee ist eine Kunst, die leicht zu erlernen ist. Die folgenden Tipps sollen Ihnen bei der Zubereitung eines perfekten Kaffees helfen.

BITTE BEACHTEN: Das volle Espressoaroma erhalten Sie, wenn Sie nicht mehr als ungefähr 30 ml (bei Verwendung des 1-Tassen-Siebeinsatzes) durchlaufen lassen und für einen doppelten Espresso nicht mehr als 60 ml (bei Verwendung des 2-Tassen-Siebeinsatzes).

Der Kaffee

Es kann gemahlener Kaffee verwendet werden, der in einem luftdichten Behälter an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahrt werden sollte. Gemahlener Kaffee sollte innerhalb einer Woche verbraucht werden, da er an Aroma verliert. Bewahren Sie ihn weder im Kühlschrank auf noch frieren Sie ihn ein. Wir empfehlen die Verwendung ganzer Kaffeebohnen, die direkt vor Gebrauch gemahlen werden. Die Kaffeebohnen sollten in einem luftdichten Behälter an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahrt werden und innerhalb eines Monats verbraucht werden, weil sie an Aroma verlieren. Nicht im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren.

Wasserdurchsatz

Achten Sie beim Brühen von Kaffee darauf, dass das Wasser mit der richtigen Geschwindigkeit durch das Filtersieb strömt.

Fliesst das Wasser zu langsam durch den Kaffee, zieht der Kaffee zu stark, er wird sehr dunkel und bitter und die Crema wird ungleichmässig und fleckig.

Fliesst das Wasser zu schnell, zieht der Kaffee zu wenig – das Aroma kann sich nicht voll entfalten, der Kaffee wird wässrig und hat obenauf keine Crema.

Der Wasserdurchsatz kann entweder durch Veränderung des Drucks, mit dem der Kaffee in das Sieb gepresst wird (nach unten gedrückt) beeinflusst werden, oder durch Veränderung des Mahlgrads des Kaffees.

Kaffeepulver

Verwenden Sie gemahlene Kaffeebohnen, 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.

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.

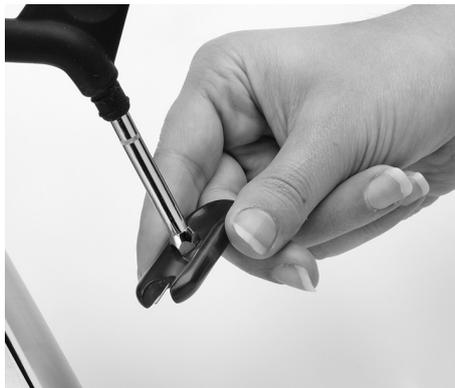
BITTE BEACHTEN: Der Geschmack des Kaffees hängt selbstverständlich von Ihrer persönlichen Vorliebe und vielen anderen Faktoren ab, wie den verwendeten Kaffeebohnen, dem Mahlgrad des Kaffeepulvers und dem verwendeten Druck beim Andrücken (nach unten). Wir empfehlen Ihnen, durch Variation der einzelnen Faktoren herauszufinden, wie Sie den gewünschten Kaffeegeschmack erzielen.

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 Auswahlsschalter kurz in die Dampfstellung und drücken dann den Heisswasserknopf. Damit entfernen Sie eventuell verbliebene Milchreste aus dem Dampfrohr.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Auswahlsschalter in der Bereitschaftsposition 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)

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.

Entkalken der Maschine

- Stellen Sie sicher, dass sich der Auswahlschalter in der Bereitschaftsposition befindet, der Power-Schalter ausgeschaltet ist und dass der Netzstecker der Maschine gezogen ist.
- **Entfernen Sie den Siebhalter und den Schaum-aufsatz.** 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 Bereitschaftsposition.
- Stellen Sie ein grosses Gefäss unter den Brühkopf und das Dampfrohr.
- Ist die Brühtemperatur erreicht, erlischt die Heating-Kontrollleuchte.

Schritt 1 – Drehen Sie den Auswahlschalter in die Espressostellung und lassen Sie die Entkalker-Wasser-Lösung 1/2 Minute durch den Brühkopf laufen. Drehen Sie den Auswahlschalter wieder in die Bereitschaftsstellung zurück.

Schritt 2 – Drücken Sie den Hot-Water-Knopf, drehen Sie dann den Auswahlschalter auf die Dampfposition und lassen Sie die Lösung 1/2 Minute durch das Dampfrohr laufen.

Schritt 3 – Drehen Sie den Auswahlschalter in die Bereitschaftsstellung zurück und lassen Sie das Entkalkungsmittel ca. 2 Minuten einwirken.

Schritt 4 – Wiederholen Sie Schritt 1 und 2.

Schritt 5 – Nehmen Sie nach dem Entkalken den Wassertank ab und spülen ihn gründlich, dann füllen Sie ihn mit frischem kaltem Wasser (2 Liter).

Schritt 6 – Um die Maschine zu spülen, lassen Sie das Wasser abwechselungsweise durch den Brühkopf und durch das Dampfrohr laufen.

- Die Maschine ist wieder einsatzbereit.

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 10.
	Auswahlschalter steht nicht in Espressostellung.	Drehen Sie den Auswahlschalter in die Espressostellung.
	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 11.
	Kaffee ist zu fest angedrückt.	Lesen Sie dazu bitte «Kaffee andrücken» auf Seite 11.
	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 21 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 11.
	Kaffee ist nicht fest genug angedrückt.	Lesen Sie bitte «Kaffeezubereitung» auf Seite 11.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBEHEBUNG
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 Kaffeesatz 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 11.
	Der Kaffee wurde zu fest angedrückt.	Siehe «Kaffee andrücken» auf Seite 11.
	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.
Kaffee läuft nur tropfenweise aus dem Siebhalter	Der Wassertank ist leer oder zu gering befüllt.	Siehe Schritt 1 – «Füllen des Wassertanks» auf Seite 10.
	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 22 nach.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBEHEBUNG
Maschine macht Pumpgeräusche	Wassertank ist leer.	Siehe Schritt 1 – «Füllen des Wassertanks» auf Seite 10.
	Wassertank ist nicht korrekt eingesetzt.	Siehe Schritt 1 – «Füllen des Wassertanks» auf Seite 10.
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	Maschine ist nicht vorgeheizt.	Stellen Sie sicher, dass die rote Heating-Kontrollleuchte erloschen ist, da die Maschine nur dann die richtige Betriebstemperatur hat.
	Tassen sind nicht vorgewärmt.	Die Tassenwarmhalteplatte erwärmt sich, sobald die Maschine sich aufheizt. Lesen Sie dazu bitte «Tassen vorwärmen» auf Seite 12.
	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 14 nach.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBEHEBUNG
Der Kaffee hat keine Crema	Kaffee wurde nicht fest genug angedrückt.	Siehe «Kaffee andrücken» auf Seite 11.
	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 21 nach.
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.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBEHEBUNG
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 10.
	Auswahlschalter ist nicht in Dampfposition.	Drehen Sie den Auswahlschalter in die Dampfstellung. Stellen Sie sicher, dass der Steam-Knopf für Dampf und der Hot-Water-Knopf für Heisswasser gedrückt wurden.
	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 20 nach.
Die Milch ist nach dem Aufschäumen nicht ausreichend schaumig	Zu wenig Dampf	Dampfrohr kann verstopft sein. Sehen Sie bitte unter «Reinigung und Pflege» auf Seite 20 nach.
	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 14 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.



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
Internet: www.solis.ch