

Solia

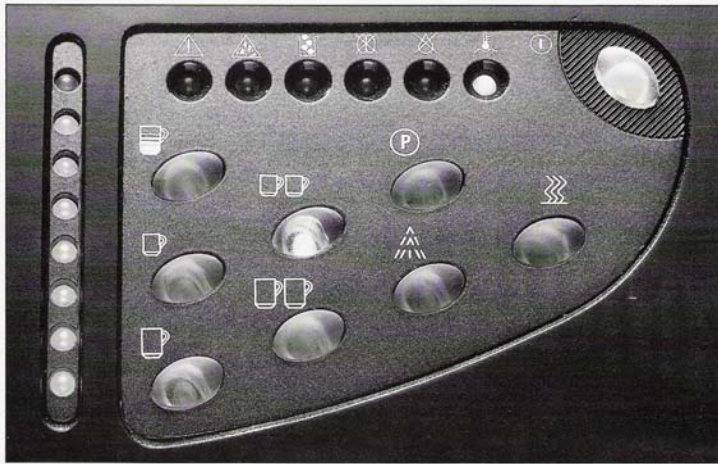
MASTER 4000



BEDIENUNGSANLEITUNG

MODE D'EMPLOI

ISTRUZIONI PER L'USO



Steuer- und Anzeigepanel

- ① Ein/Aus-Hauptschalter
- ☕ Grosser Kaffee
- ☑ Espresso 1 Tasse
- ☑ Espresso 2 Tassen
- ☑ Café crème 1 Tasse
- ☑ Café crème 2 Tassen
- ☑ Pulverkaffee (Modell de Luxe)
- ☑ Dampf
- ☑ Warmhalteplatte Ein/Aus (Modell de Luxe)

Kontrollleuchten

- Füllstandsanzeige (Modell de Luxe)
- ⚠ Kontrollanzeige Zentraleinheit
- ⚠ Kontrollanzeige für Entkalkung
- ⚠ Kontrollanzeige für Satzentleerung
- ⚠ Kontrollanzeige für Wassermangel
- ⚠ Kontrollanzeige für Bohnenmangel
- ⚠ Temperaturanzeige

Panneau de commande et d'affichage

- ① Interrupteur principal O – I
- ☕ Café grande tasse
- ☑ Espresso 1 tasse
- ☑ Espresso 2 tasses
- ☑ Café crème 1 tasse
- ☑ Café crème 2 tasses
- ☑ Café moulu (modèle de Luxe)
- ☑ Vapeur
- ☑ Plaque chauffante O – I (modèle de Luxe)

Lampes témoins

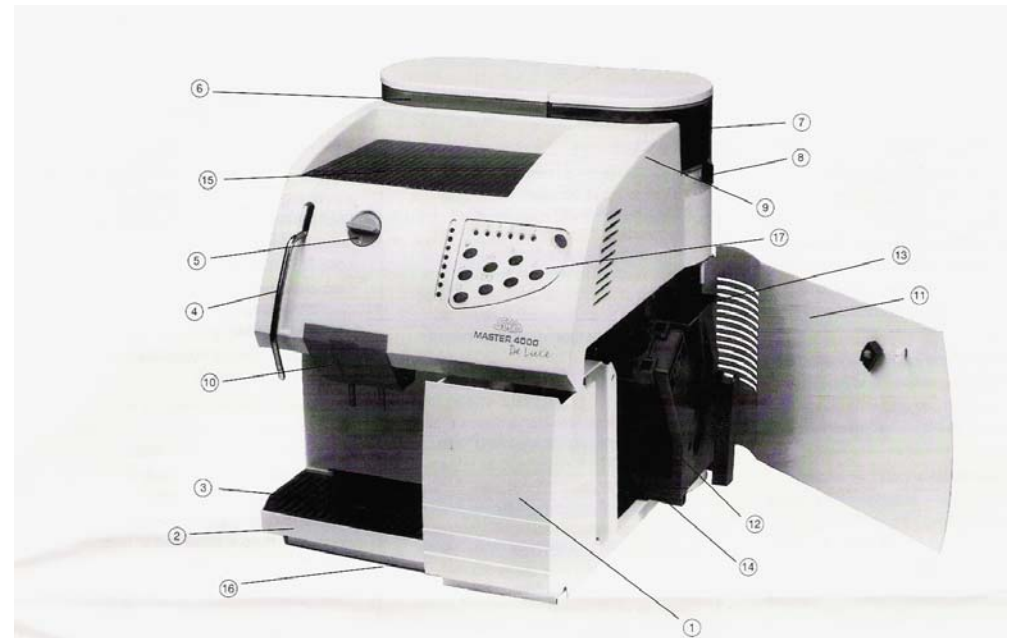
- Volume de remplissage des tasses (modèle de Luxe)
- ⚠ Témoin de contrôle unité centrale
- ⚠ Témoin de contrôle détartrage
- ⚠ Témoin de contrôle vidange du marc
- ⚠ Témoin de contrôle réservoir d'eau vide
- ⚠ Témoin de contrôle moulin vide
- ⚠ Affichage de la température

Pannello di comando e di indicazione

- ① Interruttore principale O – I
- ☕ Caffè lungo
- ☑ Espresso 1 tazza
- ☑ Espresso 2 tazze
- ☑ Caffè macchiato 1 tazza
- ☑ Caffè macchiato 2 tazze
- ☑ Caffè già macinato (mod. de Luxe)
- ☑ Vapore
- ☑ Riscaldamento ripiano tazze O – I (mod. de Luxe)

Spie di controllo luminose

- Quantità per il riempimento delle tazze (mod. de Luxe)
- ⚠ Unità centrale mancante o mal agganciata
- ⚠ Decalcificazione necessaria
- ⚠ Cassetto raccogli fondi da svuotare
- ⚠ Mancanza d'acqua
- ⚠ Mancanza di caffè in grani
- ⚠ Temperatura



Legende

- ① Kaffeesatzbehälter
- ② Abtropfschale
- ③ Abtropfstro
- ④ Heisswasser-/Dampfdüse mit Fingerschutz
- ⑤ Drehknopf Heisswasser-/Dampf
- ⑥ Frischwasserbehälter mit Deckel
- ⑦ Bohnenbehälter mit Deckel
- ⑧ Verstellhebel Mahlgrad
- ⑨ Behälter für Pulverkaffee mit Deckel (Modell de Luxe)
- ⑩ Kaffeerauslauf-System (abnehmbar)
- ⑪ Servicetüre
- ⑫ Zentraleinheit
- ⑬ Einstellhebel Kaffeemenge (Modell de Luxe)
- ⑭ Schublade für Kaffeepulverreste
- ⑮ Abstellfläche Tassen
- ⑯ Drehring (Modell de Luxe)
- ⑰ Steuer- und Anzeigepanel

Légende

- ① Récipient de marc de café
- ② Bac collecteur de gouttes
- ③ Grille d'égouttement
- ④ Buse eau chaude/vapeur avec protège-doigts
- ⑤ Bouton tournant/robinet pour eau chaude/vapeur
- ⑥ Réservoir d'eau fraîche avec couvercle
- ⑦ Réservoir de café en grains avec couvercle
- ⑧ Levier réglage finesse de mouture
- ⑨ Réservoir de café déjà moulu avec couvercle (modèle de Luxe)
- ⑩ Système d'écoulement de café (amovible)
- ⑪ Porte de service
- ⑫ Unité centrale
- ⑬ Levier réglage quantité de café par tasse (modèle de Luxe)
- ⑭ Tiroir pour restes de poudre de café
- ⑮ Surface de dépôt des tasses
- ⑯ Bague tournante (modèle de Luxe)
- ⑰ Panneau de commande et d'affichage

Legenda

- ① Cassetto raccogli fondi
- ② Cassetto raccogli gocce
- ③ Griglia per lo sgocciolamento
- ④ Ugello acqua calda/vapore, con protezione per le dita
- ⑤ Manopola/rubinetto per acqua calda/vapore
- ⑥ Serbatoio dell'acqua, con coperchio
- ⑦ Contenitore caffè in grani, con coperchio
- ⑧ Leva di selezione grado di macinatura
- ⑨ Contenitore con coperchio per 2. tipo di caffè, premacinato (mod. de Luxe)
- ⑩ Blocco erogazione caffè (amovibile)
- ⑪ Sportello di servizio
- ⑫ Unità centrale
- ⑬ Leva per la regolazione quantità di caffè per tazza (mod. de Luxe)
- ⑭ Cassettino di recupero dei residui caffè nell'unità centrale
- ⑮ Superficie/ripiano per le tazze
- ⑯ Supporto girevole (mod. de Luxe)
- ⑰ Pannello di comando e di indicazione

Anzeigen-Erläuterung

- Zeigt die Füllmenge der Tassen.
- ⚠ **Leuchtet auf, wenn Zentraleinheit fehlt und blinkt, wenn Zentraleinheit blockiert ist.** Erlischt nach Einsetzen der Zentraleinheit bzw. bei Behebung der Blockierung.
- ⚠ **Zeigt die notwendige Entkalkung an,** erlischt, sobald die notwendige Entkalkung durchgeführt wird (siehe Entkalkung).
- ☒ **Leuchtet auf, wenn die Satzschublade voll ist,** erlischt nach entsprechendem Leeren und Wiedereinsetzen der Schublade automatisch.
- ☒ **Blinkt, wenn die Satzschublade nicht eingesetzt ist, das Gerät ist dann für die Kaffe Zubereitung gesperrt.**
- ☒ **Leuchtet auf, wenn sich keine Bohnen mehr im Mahlwerk befinden.** Erlischt automatisch nach entsprechendem Auffüllen und Neustarten des Gerätes.
- ☒ **Leuchtet auf, sobald sich zuwenig Wasser im Tank befindet und wenn der Wassertank nicht aufgesetzt ist.** Erlischt automatisch durch entsprechendes Auffüllen bzw. Aufsetzen.
- ☒ **Blinkt, wenn die Pumpe kein Wasser mehr ansaugt, das Gerät muss deshalb zuerst entlüftet werden (siehe unter Entlüften Seite 6).**
- Das Gerät ist bei leuchtender/blinkender Anzeige für die Kaffe Zubereitung gesperrt.
- ⚠ **Zeigt die richtige Betriebstemperatur. Wenn die Anzeige blinkt, ist die Temperatur zu hoch und die Kaffe Zubereitung gesperrt.** In diesem Fall warten, bis das Gerät abgekühlt ist, bzw. nach Dampfzuberzeugung zuerst entlüften/abkühlen.

Explications des lampes témoins

- Indique le volume de remplissage des tasses.
- ⚠ **S'allume lorsque l'unité centrale manque et clignote lorsque l'unité centrale est bloquée;** s'éteint après mise en place de l'unité centrale, resp. après déblocage.
- ⚠ **Indique qu'un détartrage est nécessaire;** s'éteint lorsque le détartrage a été effectué (voir **Détartrage**).
- ☒ **S'allume lorsque le récipient de marc de café est plein;** s'éteint lorsque le récipient a été vidé et remis en place.
- ☒ **Clignote lorsque le récipient de marc de café n'est pas en place,** l'appareil n'est pas opérationnel pour la préparation de café.
- ☒ **S'allume lorsqu'il n'y a plus de café en grains dans le moulin;** s'éteint après remplissage et remise en marche de l'appareil.
- ☒ **S'allume lorsque le réservoir d'eau fraîche contient trop peu d'eau ou lorsqu'il est enlevé;** s'éteint après remplissage et remise en place.
- ☒ **Clignote lorsque la pompe n'aspire plus d'eau;** l'appareil doit donc être tout d'abord purgé (voir **Purge**, page 6).
- Dans les deux cas, l'appareil n'est pas opérationnel pour la préparation de café.
- ⚠ **S'allume lorsque la température de fonctionnement correcte est atteinte. Clignote lorsque la température est trop élevée** (l'appareil n'est alors pas opérationnel pour la préparation du café). Attendre que l'appareil refroidisse, resp. purger l'air et laisser refroidir après soutirage de vapeur.

Interpretazione degli indicatori luminosi

- Indica la quantità di riempimento delle tazze.
- ⚠ **Si accende quando manca l'unità centrale e lampeggia quando questa è bloccata.** Si spegne in seguito all'inserimento dell'unità centrale o dopo un corretto aggancio.
- ⚠ **Indica quando è necessaria la decalcificazione.** Si spegne quando questa operazione è stata effettuata (vedi **decalcificazione**).
- ☒ **Si accende quando il cassetto raccogli fondi è pieno.** Si spegne automaticamente dopo lo svuotamento e l'avvenuto inserimento del cassetto.
- ☒ **Lampeggia quando il cassetto non è ben sistemato nel suo vano.** L'apparecchio non è operativo per la preparazione di caffè.
- ☒ **Si accende quando non c'è più caffè in grani nel contenitore macinacaffè.** Si spegne automaticamente dopo il riempimento e con un nuovo ciclo di erogazione.
- ☒ **Si accende quando c'è poca acqua nel serbatoio e quando questo è stato tolto dal suo alloggiamento.** Si spegne automaticamente dopo aver riempito il serbatoio e dopo averlo risistemato.
- ☒ **Lampeggia quando la pompa non aspira più acqua;** l'apparecchio deve essere prima spurgato, deaerato (vedi «spurgare l'apparecchio» a pag. 6).
- In entrambi i casi l'apparecchio non è operativo per la preparazione di caffè.
- ⚠ **Si accende quando la giusta temperatura di funzionamento è stata raggiunta. Lampeggia quando la temperatura è troppo alta. In questo caso il ciclo di erogazione viene bloccato.** Attendere finché l'apparecchio non si sia raffreddato. Rispettivamente, dopo l'erogazione di vapore, scaricare assolutamente l'aria ancora contenuta.

Allgemeine Hinweise

1. Gerät nicht ohne Wasser und Kaffee in Betrieb nehmen.
 2. Gerät nie ins Wasser tauchen.
 3. Die Originalverpackung ist speziell robust gestaltet, damit das Gerät bedenkenlos mit der Post spediert werden kann. **Bewahren Sie deshalb diese Verpackung unbedingt auf für eine allfällige Rücksendung.**
 4. Eingriffe dürfen nur vom Solis Kundendienst oder einem autorisierten Vertragspartner ausgeübt werden, ansonsten jegliche Garantieansprüche entfallen.
 5. Das Gerät wurde für den Haushalt konzipiert. Wird es für den gewerblichen Einsatz verwendet, ändern die Garantieansprüche.
- Bitte Garantiebestimmungen beachten!

Inbetriebnahme

Falls Ihr Gerät mit einem Drehring (16) ausgerüstet ist, empfiehlt es sich, das Gerät auf den Drehring zu setzen (achten Sie darauf, dass der Drehring in der Führung auf der Geräteunterseite einrastet). Damit wird das Handling wesentlich erleichtert.

1. **Wasserbehälter (6) mit Kaltwasser füllen** und hinten in das Gerät einsetzen, so dass das Ventil am Boden öffnet. Mit Deckel schliessen (Foto 1).
2. **Mahlgrad mit dem Verstellhebel (8) auf der Skala auf die Nummer 5 einstellen (Foto 2).**
3. **Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter (7) füllen** (Füllmenge ca. 300 g) und ebenfalls mit Deckel verschliessen.
4. **Das Anschlusskabel hinten am Gerät auf die benötigte Länge herausziehen** (der Rest kann in das spezielle Kabelfach zurückgestossen werden) **und mittels Steckdose an das Stromnetz anschliessen (Foto 3).**
5. **Hauptschalter ① einschalten;** das Gerät führt jetzt eine Selbstdiagnose durch. Dabei auftretende Geräusche sind absolut normal. Dieser Selbsttest wird immer nach Drücken des Hauptschalters automatisch durchgeführt.
6. **Gerät entlüften.** Dazu eine Tasse unter die Heisswasser-/Dampfdüse (4) stellen und den Drehschalter (5) im Gegenuhrzeigersinn öffnen, bis aus der Düse ein ruhiger Wasserstrahl auströmt. Danach Drehschalter wieder schliessen; das Gerät ist nun entlüftet.



Foto/Photo 1

Remarques générales

1. Ne pas mettre en marche l'appareil sans eau et sans café.
2. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
3. Dans son emballage d'origine spécialement robuste, l'appareil peut être sans inquiétude expédié par la poste. **Conservez donc cet emballage pour un renvoi éventuel.**
4. D'éventuelles interventions ne doivent être effectuées que par le service après-vente Solis ou par un spécialiste autorisé, faute de quoi toute prestation de garantie est supprimée.
5. L'appareil a été conçu pour un usage ménager. Pour un usage professionnel, les prestations de garantie sont modifiées.

Veillez prendre connaissance des conditions de garantie!

Mise en service de l'appareil

Si votre appareil (modèle de Luxe) est livré avec une bague tournante (16), nous vous conseillons de l'installer sur cette bague tournante. La bague tournante doit s'encliqueter dans le guidage situé dans le fond de l'appareil. L'utilisation de la machine s'en trouve grandement facilitée.

1. **Remplir d'eau froide le réservoir d'eau fraîche (6)** et le placer à l'arrière de l'appareil de sorte que la valve située au fond du réservoir s'ouvre. Poser le couvercle (photo 1).
2. **Régler la finesse de mouture sur le chiffre 5 de l'échelle au moyen du levier (8) (photo 2).**
3. **Verser du café en grains dans le réservoir de café en grains (7)** (contenance env. 300 g). Poser le couvercle.
4. **Tirer de l'arrière de l'appareil le cordon électrique de la longueur nécessaire** (le reste de la longueur peut être repoussé dans le compartiment spécial) **et raccorder la fiche à une prise de courant (Photo 3).**
5. **Enclencher l'interrupteur principal ①.** L'appareil effectue alors un autodiagnostic. Les bruits qui se produisent sont absolument normaux. Cet autotest s'effectue automatiquement à chaque enclenchement de l'interrupteur principal.
6. **Purger l'appareil.** Pour cela, placer une tasse sous la buse eau chaude/vapeur (4) et tourner le bouton tournant/robinet (5) dans le sens de la flèche, ce qui ouvre le robinet, jusqu'à ce qu'un jet d'eau régulier sorte de la buse. Refermer alors le robinet en tournant dans l'autre sens le bouton tournant/robinet (5). L'appareil est ainsi purgé.



Foto/Photo 2

Istruzioni generali

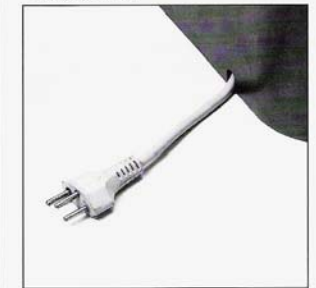
1. Non mettere in funzione l'apparecchio senza acqua o senza caffè.
2. Mai immergere l'apparecchio nell'acqua.
3. L'imballaggio originale è stato progettato e realizzato per consentire la spedizione per posta, senza danni. **Vogliate pertanto conservarlo per un eventuale trasporto o invio di ritorno.**
4. Interventi e riparazioni devono essere effettuati unicamente da parte di servizio clientela Solis o parte di specialisti autorizzate. In caso contrario la garanzia perde la sua validità.
5. L'apparecchio è stato concepito per uso domestico. Per un utilizzo professionale, le prestazioni di garanzia sono diversificate.

Vogliate prendere conoscenza delle condizioni contenute nella garanzia!

Operazioni preliminari per la messa in esercizio dell'apparecchio

Se l'apparecchio ne è equipaggiato (mod. de Luxe), si consiglia di appoggiarlo direttamente sul supporto girevole (16). In tal caso il supporto girevole deve essere inserito e agganciato nella sua guida, posta nella parte inferiore dell'apparecchio. L'utilizzazione della macchina viene di conseguenza estremamente facilitata.

1. **Riempire di acqua fresca il serbatoio (6)** e inserirlo nel suo alloggiamento sul retro dell'apparecchio in maniera che la valvola posta sul fondo si apra. Posare il coperchio.
2. **Posizionare la leva selettiva (8) sul grado di macinatura numero 5 (foto 2).**
3. **Riempire il contenitore (7) con caffè fresco in grani** (capacità ca. 300 g) e posare il coperchio.
4. **Svolgere il cavo di alimentazione dietro l'apparecchio per la lunghezza necessaria** (lasciando la parte inutilizzata avvolta nell'apposito scomparto) **e innestare la spina nella presa di corrente (foto 3).**
5. **Accendere l'interruttore principale ①.** L'apparecchio effettua autonomamente una diagnosi delle sue funzioni. Durante questa fase è del tutto normale che si sentano possibili rumori. Questo auto-test avviene automaticamente ogni qualvolta si innescia il funzionamento premendo l'interruttore principale.
6. **Spurgare l'apparecchio:** posare una tazza sotto l'ugello acqua calda/vapore (4) e azionare la manopola/rubinetto dell'acqua calda/vapore (5) nel senso della freccia (antiorario) finché fuoriesce un getto regolare d'acqua. Chiudere il rubinetto acqua calda/vapore (5) girandolo in senso contrario; tutto il circuito interno è ora scaricato.



Foto/Photo 3

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Allgemeine Hinweise	6
Inbetriebnahme des Gerätes	6/7
Einstellen der Tassen-Dosierung und der Kaffeemenge	7/8
Kaffe Zubereitung	8/9
Heisswasser-Zubereitung	9
Dampf-Zubereitung	9/10
Reinigung und Pflege	10/11/12
Entkalken	12/13/14
Störungen, Ursachen und deren Behebung	14/15
Technische Daten	15
Tips und Wissenswertes	16
Empfohlenes Zubehör	17

Table des matières

	Page
Remarques générales	6
Mise en service de l'appareil	6/7
Réglage du volume de remplissage des tasses et de la quantité de café	7/8
Préparation du café	8/9
Soutirage d'eau chaude	9
Soutirage de vapeur	9/10
Nettoyage et soins	10/11/12
Détartrage	12/13/14
Dérangements, leurs causes et la façon d'y remédier	14/15
Données techniques	15
Conseils et suggestions	16
Accessoires et produits recommandés	17

Indice delle materie

	Pagina
Istruzioni generali	6
Operazioni preliminari per la messa in esercizio dell'apparecchio	6/7
Regolazione della quantità di riempimento delle tazze e della quantità di caffè	7/8
Erogazione del caffè	8/9
Erogazione d'acqua calda	9
Preparazione del vapore	9/10
Pulizia e manutenzione	10/11/12
Decalcificazione	12/13/14
Inconvenienze, cause e rimedi	14/15
Dati tecnici	15
Suggerimenti ed informazioni utili	16
Accessori e prodotti raccomandati	17

7. Sobald die Temperatur-Kontrolllampe aufleuchtet, ist das Gerät betriebsbereit.

Wichtig

Das Gerät nie ohne Wasser und ohne Bohnen in Betrieb nehmen. Tritt während des Betriebes eine Störung auf, so wird Ihnen das durch die entsprechenden Kontrollanzeigen angezeigt und das Programm schaltet automatisch ab. **Bei Aufleuchten/Blinken der Kontrollanzeigen bitte unter Anzeigen-Erklärungen nachsehen und Mängel beheben.**

Bei geöffneter Servicetüre (11) ist das Gerät automatisch abgeschaltet und kann nicht betrieben werden.

Entlüften

Aus hygienischen Gründen empfiehlt es sich, bei erstmaliger Inbetriebnahme und nach einem längerem Unterbruch, z.B. nach den Ferien, das Gerät jeweils zu entlüften (Punkt 6 der Inbetriebnahme beachten). Dies ist auch notwendig, wenn die Kontrollanzeige λ blinkt.

Einstellen der Tassen-Dosierung und der Kaffeemenge

Mit der Solis Master 4000 haben Sie die Möglichkeit, die Dosierung genau auf Ihre Tassen abzustimmen und zugleich die Kaffeemenge von 6 bis 9 Gramm zu wählen (nur Modell de Luxe).

Tassen-Dosierung

Werkseitig sind die Mengen voreingestellt, und zwar wie folgt:

- ☐ Espresso: Werkseitig eingestellt 0,6 dl
- ☐ Café crème: Werkseitig eingestellt 1,25 dl
- ☑ Grosser Kaffee: Füllt bis max. 2,5 dl, kann jederzeit durch Drücken unterbrochen werden.

Ändern der Dosierung für Espresso, Café crème und Grosser Kaffee

a) Bei betriebsbereitem Gerät drücken Sie auf die Taste λ und bleiben darauf, bis Sie die gewünschte Menge in Ihrer Tasse haben, dann Taste loslassen. Jetzt haben Sie immer Ihre gewählte Menge Espresso.

Nach derselben Methode können Sie auch die Menge für ☐ verändern bzw. neu einstellen. Einfach die Taste ☐ drücken, draufbleiben, bis die gewünschte Menge in der Tasse ist, loslassen – jetzt haben Sie immer dieselbe Menge Café Crème. **Die Mengen für 2 Tassen werden damit automatisch übernommen.**

b) Die Taste λ ist ab Werk auf das Maximum von 2,5 dl eingestellt. Sie können aber auch diese Menge programmieren wie unter a) beschrieben.

Wichtig

Einmal eingestellt nach Ihren Wünschen, sollten Sie die Dosierungen nicht laufend verändern. Sie haben jederzeit die Möglichkeit das Programm durch Drücken der entsprechenden Tasten zu beenden. **Damit Ihre Änderung richtig übernommen wird, ist es wichtig, dass Sie die Taste von Anfang (Beginn Mahlung) bis zum Schluss gedrückt halten; sobald Sie diese loslassen, ist die entsprechende Menge programmiert.**

7. Dès que la lampe témoin «température» λ s'allume, l'appareil est prêt à fonctionner.

Important

Ne jamais mettre en marche l'appareil sans eau et sans café en grains. En cas de dérangement en cours de programme, la lampe-témoin relative s'allume et le fonctionnement de l'appareil s'interrompt automatiquement. **Lorsqu'une lampe témoin s'allume ou clignote, consulter le point relatif sous «Explications lampes témoins» et remédier au manque ou au dérangement.**

Lorsque la porte de service (11) est ouverte, l'appareil est automatiquement déclenché et n'est donc pas opérationnel pour la préparation du café.

Purge

Pour des raisons d'hygiène, il est conseillé de purger l'appareil à la première mise en service et après un arrêt d'utilisation de longue durée, p. ex. vacances (voir point 6 de la «Mise en service de l'appareil»). Cette purge est également nécessaire lorsque la lampe témoin λ clignote.

Réglage du volume de remplissage (dosage) des tasses et de la quantité de café

La Solis Master 4000 vous donne la possibilité de définir précisément le dosage selon la contenance de vos tasses et simultanément (pour le modèle de Luxe seulement) de choisir la quantité de café par tasse de 6 à 9 grammes.

Dosage des tasses

En livraison d'usine standard, les volumes de remplissage suivants sont pré-réglés:

- ☐ Réglage d'usine 0,6 dl
- ☐ Réglage d'usine 1,25 dl
- ☑ Remplissage jusqu'à 2,5 dl, qui peut toutefois être interrompu en tout temps en pressant sur la touche.

Modification de dosage pour «Espresso», «Café crème» et «Café grande tasse»

a) L'appareil étant prêt à fonctionner, presser la touche λ , la maintenir enfoncée jusqu'à obtention du volume de remplissage désiré dans la tasse, puis la relâcher. Ce sera par la suite le nouveau dosage «Espresso».

Procéder de même avec la touche ☐ pour modifier le dosage «Café crème». **Les volumes pour 2 tasses seront adaptés automatiquement en conséquence.**

b) Le réglage d'usine λ donne le volume maximum de 2,5 dl. On peut toutefois réduire ce volume en procédant comme décrit ci-dessus sous a).

Important

Un fois réglés selon vos désirs, les dosages ne devraient pas être continuellement modifiés. Vous avez en tout temps la possibilité d'interrompre un programme en pressant sur la touche relative.

Pour qu'une modification de dosage soit correctement enregistrée, il faut presser sur la touche relative continuellement dès le début de la mouture et ne la relâcher qu'à l'obtention du volume de remplissage désiré dans la tasse, lequel deviendra le nouveau dosage programmé.

7. Appena la spia di controllo «temperatura» λ si accende, l'apparecchio è pronto per funzionare.

Importante

L'apparecchio non deve mai funzionare senza acqua o senza caffè in grani. Qualora durante il funzionamento si verificasse un disturbo le spie di controllo lo segnalano subito accendendosi e il ciclo d'erogazione si interrompe automaticamente. **Quando una spia di controllo si accende o lampeggia, consultare il paragrafo «Interpretazione degli indicatori luminosi» e rimediare alla mancanza o al disturbo.**

Quando lo sportello di servizio (11) è aperto, l'apparecchio viene automaticamente disattivato e non è dunque operativo per la preparazione del caffè.

Eliminare l'aria, spurgare l'apparecchio:

Sia in occasione della prima messa in funzione dell'apparecchio, come pure in caso di mancato uso per lunghi periodi (assenza per vacanze, per es.), per motivi igienici si consiglia di spurgare il circuito interno (vedi punto 6 delle operazioni preliminari). Questa operazione è necessaria anche quando lampeggia la spia di controllo λ .

Regolazione della quantità di riempimento delle tazze e della quantità di caffè (dosaggio)

Con la Solis Master 4000 avete anche la possibilità di dosare la quantità di acqua desiderata e, contemporaneamente (solo per il modello de Luxe), la quantità di caffè necessaria per un espresso di vostro gusto: a scelta, da 6 fino a 9 g.

Dosaggio dell'acqua nelle tazze

Presso lo stabilimento di produzione le quantità di base sono già state predefinite, nel modo seguente:

- ☐ Espresso: quantità di base 0,6 dl
- ☐ Caffè macchiato: quantità di base 1,25 dl
- ☑ Caffè lungo: eroga al massimo 2,5 dl d'acqua, flusso che può essere interrotto in qualsiasi momento, premendo il pulsante.

Cambiamento del dosaggio per Espresso, Caffè macchiato e Caffè lungo.

a) Quando l'apparecchio è pronto per l'uso, premere e tenere premuto il tasto λ fino al raggiungimento della quantità desiderata nella tazza. In seguito si avrà sempre questo nuovo dosaggio preselezionato per l'espresso. Con lo stesso metodo ma con il tasto ☐ si può modificare anche il dosaggio per il caffè macchiato. **La quantità per due tazze sarà automaticamente adattata di conseguenza.**

b) Il dosaggio per il λ è già stato regolato presso lo stabilimento di produzione per l'erogazione massima di 2,5 dl. Anche questa quantità predefinita può essere ridotta procedendo come descritto al punto a).

Importante

Una volta regolato come da suo desiderio, il dosaggio non dovrebbe venir modificato in continuazione, visto che si ha sempre la possibilità di interrompere il programma premendo il pulsante corrispondente.

Per far sì che il cambiamento desiderato venga registrato correttamente, è importante tenere premuto il tasto relativo dall'inizio della macinatura fino al termine dell'operazione. Appena il pulsante viene rilasciato, il nuovo dosaggio dell'acqua è regolarmente programmato.

Ändern der Kaffee-Mahlmenge:

Mit der Master 4000 de Luxe haben Sie zusätzlich die Möglichkeit, die Kaffeemenge von 6 bis 9 Gramm zu wählen.

- Öffnen Sie die Servicetüre (11) und stellen Sie den Einstellhebel (13) auf die gewünschte Position (Foto 4).

Wichtig

Einmal eingestellt nach Ihren Wünschen, sollten Sie die Dosierung nicht laufend verändern. Dauernde Verstellung schadet dem Auslaufverhalten und beeinträchtigt die Kaffeequalität. Für eine optimale Einstellung beachten Sie bitte auch die Rubrik «Tips und Wissenswertes».

Kaffe Zubereitung

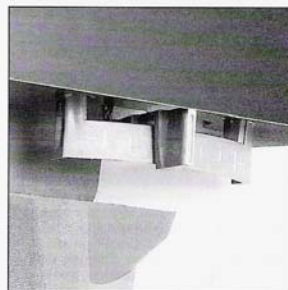
Eine wichtige Voraussetzung für einen köstlichen Kaffee ist frischgemahlener Kaffee. Die Solis Master 4000 mahlt deshalb für jede Tasse eine frische Portion; bei zwei Tassen also auch zwei Portionen, und zwar hintereinander. Dies gewährleistet eine optimale Kaffeequalität.

1. Wie unter Inbetriebnahme bereits vermerkt, sollte der Verstellhebel des Mahlwerkes auf dem Mittelwert Pos. 5 sein. (Achtung: Mahlung nur bei laufendem Mahlwerk verstellen!)
2. Stellen Sie 1 oder 2 Tassen auf den Abstellrost unter den Auslauf und drücken Sie nun auf die entsprechenden Tasten Espresso, Café crème oder Grosser Kaffee je nach Wunsch für eine oder 2 Tassen (Grosser Kaffee nur 1 Tasse).

Der gewählte Kaffee wird nun automatisch zubereitet (Foto 5).

Kaffe Zubereitung Pulverkaffee (2. Kaffeesorte)

Die Solis Master 4000 de Luxe bietet Ihnen die Möglichkeit, neben dem Bohnenkaffee auch zusätzlich Pulverkaffee zu benutzen mit dem speziellen Behälter (9). Bitte in diesem Fach nur gemahlene Kaffee (mittelfeine Mahlung) einfüllen und keinesfalls ganze Bohnen oder löslichen Kaffee! (Foto 6)



Foto/Photo 4

Réglage de la quantité de café:

Avec la Master 4000 de Luxe, vous pouvez en outre régler la quantité de café de 6 à 9 grammes par tasse.

Façon de procéder:
a) Ouvrir la porte de service (11) et placer le levier de réglage (13) sur la position désirée (Photo 4).

Important

Un fois réglés selon vos désirs, les dosages ne devraient pas être continuellement modifiés. De fréquents changements pourraient nuire au processus d'écoulement et porter préjudice à la qualité du café préparé. Pour un réglage optimal des dosages, veuillez également consulter la rubrique «Conseils et suggestions».

Préparation du café à partir de café en grains

Une condition essentielle pour obtenir un café savoureux est d'utiliser du café fraîchement moulu. C'est pourquoi la Solis Master 4000 moule une nouvelle portion pour chaque tasse; pour deux tasses donc, deux portions l'une après l'autre. C'est ce qui garantit une qualité de café optimale.

1. Comme déjà indiqué sous «Mise en service de l'appareil», le levier de réglage finesse de mouture doit être sur position moyenne 5. (Attention: ne modifier ce réglage que lorsque le moulin à café tourne!)
2. Poser une ou deux tasses sur la grille d'égouttement de café, puis presser la touche «Espresso» ou «Café crème» pour une ou deux tasses ou «Café grande tasse» (une tasse seulement).

La préparation du café choisi s'effectue alors automatiquement (Photo 5).

Préparation du café à partir de café déjà moulu (seconde sorte de café)

Avec son réservoir séparé pour café déjà moulu (9), la Solis Master 4000 de Luxe vous donne la possibilité d'utiliser, outre du café en grains, du café moulu. Attention: Ne remplir ce réservoir (9) que de café moulu (finesse de mouture moyenne), à l'exclusion de café en grains ou de poudre de café soluble! (Photo 6)



Foto/Photo 5

Regolazione della quantità di caffè:

Con la Master 4000 de Luxe ha pure la possibilità di scegliere la quantità di caffè da macinare: da 6 fino a 9 grammi per tazza.

Modo di procedere:
- Aprire lo sportello di servizio (11), posizionare la leva di regolazione (13) che si trova all'interno, sulla quantità desiderata (foto 4).

Importante

Una volta regolato secondo i suoi desideri, il dosaggio non dovrebbe essere variato in continuazione. Modifiche troppo frequenti possono nuocere al processo di fuoriuscita del caffè e incidere sulla qualità del caffè, con un mediocre risultato. Per una regolazione ottimale, osservare anche il capitolo «Suggerimenti ed informazioni utili».

Erogazione con caffè in grani

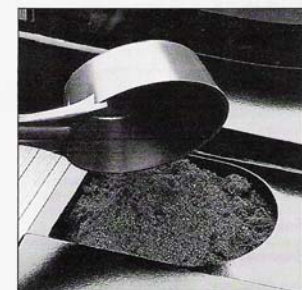
Una importante premessa per ottenere un buon caffè è la macinatura istantanea dei chicchi di caffè. La Solis Master 4000 provvede direttamente alla macinatura della dose necessaria per ogni singola tazza. Quindi, per due tazze: due dosi, una dopo l'altra. Con questo procedimento è garantita un'ottima qualità del caffè.

1. Come già indicato nelle «Operazioni preliminari», la leva di selezione del macinacaffè (8) dovrebbe essere posizionata sul no. 5 che corrisponde ad un grado di macinatura media. (Attenzione: il grado di macinatura deve essere cambiato soltanto quando il macinacaffè è in funzione!)
2. Porre una o due tazze sulla griglia sotto il blocco di erogazione del caffè e premere il tasto corrispondente a Espresso o Caffè macchiato e, secondo il desiderio, per una o due tazze, oppure «Caffè lungo» (solo 1 tazza).

L'apparecchio eroga ora automaticamente il caffè desiderato (foto 5).

Erogazione del 2. tipo di caffè (già macinato)

La Solis Master 4000 de Luxe non solo le offre una tazza di ottimo caffè espresso, ma anche la possibilità di un caffè preparato con un altro tipo, premacinato, che viene versato nel contenitore speciale (9). Attenzione: Nel contenitore deve essere versato unicamente del caffè già macinato (macinatura media) e mai caffè in grani, né caffè solubile in polvere! (foto 6)



Foto/Photo 6

Vorgang bei betriebsbereitem Gerät:

1. **Pulverkaffee mit dem mitgelieferten Messlöffel in den Behälter (9) eingeben** (maximal 3 gestrichene Messlöffel). Nie die Pulvermenge andrücken, da sonst die optimale Menge pro Tasse nicht gewährleistet ist.

2. **Nun die Taste ☉ Pulverkaffee drücken und zusätzlich die Taste für Espresso, Café crème oder Grossen Kaffee** je nach Wunsch für eine oder zwei Tassen.

Der Kaffeevorgang läuft jetzt automatisch ab.

Tip:

Sowohl beim Bohnenkaffee wie auch beim Pulverkaffee haben Sie die Möglichkeit, den Kaffeevorgang jederzeit zu unterbrechen, indem Sie auf die entsprechende Taste drücken (oder irgendeine Kaffeetaste). Dies zum Beispiel, wenn Sie versehentlich eine zu grosse Menge für Ihre Tasse gewählt haben.

Wichtig :

Ist das Kaffeeergebnis nicht zufriedenstellend, kann dies neben der verwendeten Kaffeearte auch an der richtigen Einstellung des Mahlwerkes oder der Kaffeemenge liegen. Beachten Sie hierfür die Rubrik «Tips und Wissenswertes».

Heisswasser-Zubereitung

Für Tee, Bouillon usw.

Vorgang bei betriebsbereitem Gerät:

- **Glas oder Tasse direkt unter die Heisswasser-/Dampfdüse (4) stellen und Drehknopf (5) in Pfeilrichtung öffnen.** Das Heisswasser tritt nun automatisch aus. Nach Wasserentnahme Drehknopf wieder schliessen.

Dampf-Zubereitung

Für die Erhitzung von Milch, für Cappuccino oder andere Flüssigkeiten.

Vorgang bei betriebsbereitem Gerät:

1. **Taste für Dampf ☉ drücken und warten, bis Kontrollanzeige für Temperatur ↕ grün aufleuchtet.**

2. **Dampfdüse (4) auf Abtropfrost richten und den Drehknopf (5) in Pfeilrichtung leicht öffnen.** Zuerst läuft noch ein wenig Wasser aus, anschliessend die Dampf-



Foto/Photo 7

Façon de procéder, l'appareil étant prêt à fonctionner:

1. **Avec la cuillère-mesurette fournie avec l'appareil, verser dans le réservoir (9) 3 mesures rases de café moulu, au maximum. Ne pas tasser, sinon la quantité optimale de poudre de café par tasse n'est pas garantie.**

2. **Presser la touche «Café en poudre» ☉ et ensuite la touche «Espresso» ou «Café crème», pour une ou deux tasses, ou «Café grande tasse».**

Le processus de préparation du café se déroule alors automatiquement.

Remarque:

Tant pour le café en grains que pour le café déjà moulu, vous avez la possibilité d'interrompre en tout temps le processus de préparation du café en cours en pressant la touche relative (ou n'importe quelle touche de programme café), notamment lorsque par inadvertance vous avez choisi un volume de remplissage trop grand pour votre tasse.

Important:

Un résultat insatisfaisant peut provenir, outre de la qualité du café, d'un mauvais réglage de la finesse de mouture ou, pour le modèle de Luxe, de la quantité de café par tasse. Veuillez consulter à ce sujet la rubrique «Conseils et suggestions».

Soutirage d'eau chaude

Pour thé, bouillon, etc.

Façon de procéder, l'appareil étant prêt à fonctionner:

- **Placer le verre ou la tasse directement sous la buse eau chaude/vapeur (4) et ouvrir le bouton tournant/robinet (5) dans le sens de la flèche.** L'eau chaude coule alors automatiquement. Après soutirage de la quantité voulue, refermer le bouton tournant/robinet.

Soutirage de vapeur

Pour chauffer du lait, pour cappuccino ou autres liquides.

Façon de procéder, l'appareil étant prêt à fonctionner:

1. **Presser la touche «Vapeur» ↕ et attendre que la lampe témoin «Température» ↕ s'allume vert.**

2. **Diriger la buse eau chaude/vapeur (4) sur la grille d'égouttement et ouvrir**

Con l'apparecchio pronto per la messa in funzione, procedere nel modo seguente:

1. **Con l'apposito misurino versare da 1 a massimo 3 porzioni di caffè premacinato nell'apposito contenitore (9).** Non comprimere mai il caffè altrimenti il quantitativo ideale per una tazza non potrà essere garantito.

2. **Premere il tasto per caffè già macinato ☉ e, in seguito, il tasto per Espresso o Caffè macchiato e, a scelta, per una o due tazze, oppure «Caffè lungo».**

L'apparecchio eroga ora automaticamente il caffè del 2. tipo.

Nota bene:

È possibile interrompere in qualunque momento il ciclo di erogazione sia del caffè in grani come pure del caffè già macinato, premendo il tasto corrispondente (o uno qualsiasi dei tasti per il caffè). Questo per es. nel caso in cui, inavvertitamente, aveste scelto una quantità di riempimento troppo grande per la vostra tazza.

Importante.

Qualora il risultato non fosse soddisfacente, la causa può essere ricercata nella qualità della miscela di caffè, nella regolazione errata del grado di macinatura o, per il modello di Luxe, dalla quantità di caffè. A questo proposito consulti il capitolo «Suggerimenti e informazioni utili».

Erogazione di acqua calda

Per tè, infusi, brodo, ecc.

Con l'apparecchio pronto per la messa in funzione, procedere come segue:

- **Porre un bicchiere o una tazza direttamente sotto l'ugello acqua calda/vapore (4) e azionare la manopola (5) nel senso indicato dalla freccia.**

L'acqua calda fluisce ora automaticamente. Ottenuta la quantità desiderata, girare la manopola in senso inverso, interrompendo il flusso.

Preparazione del vapore

Per scaldare il latte, per il cappuccino o altri liquidi.

Con l'apparecchio pronto per la messa in funzione, procedere come segue:

1. **Premere il tasto «vapore» ↕ e attendere finché la spia verde di controllo «temperatura» ↕ si accende.**

2. **Dirigere l'ugello del vapore (4) sopra la griglia (3) e aprire leggermente il rubinetto azionando la manopola (5) nel senso indicato dalla freccia.**

düse ausschwenken und tief in die zu erwärmende Flüssigkeit eintauchen. Drehknopf langsam mehr öffnen und die Flüssigkeit mit kreisenden Bewegungen erhitzen von unten nach oben. Nach Beendigung den Drehknopf wieder schliessen (Foto 7).

3. **Wird kein weiterer Dampf mehr benötigt, Dampfdüse wieder auf den Abstellrost (3) richten/zurückschwenken und Taste Dampf ↕ ausschalten.**

4. **Jetzt den Drehknopf (5) in Pfeilrichtung wieder öffnen und das Gerät so lange entlüften/abkühlen (Pumpe läuft automatisch an), bis das Wasser mit einem ruhigen Strahl aus der Düse auströmt und die Temperaturanzeige ↕ nicht mehr blinkt.** Danach Drehknopf (5) wieder zudrehen.

Das Gerät ist jetzt wieder bereit für die Kaffeezubereitung!

Wichtig:

Nach der Dampfentnahme ist das Gerät unbedingt immer zu entlüften/abkühlen (siehe auch unter Entlüften Seite 6), ansonsten ist das Gerät infolge zu hoher Temperatur automatisch für die Kaffeezubereitung gesperrt (Temperatur-Kontrollanzeige ↕ blinkt).

Tip:

Es ist empfehlenswert, die Dampfdüse nach Gebrauch sofort zu reinigen. Rückstände von Milch setzen sonst an und sind dann nur sehr schwierig zu entfernen.

Reinigung und Pflege

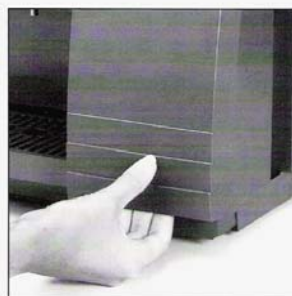
Eine stets sauber gehaltene Solis Master 4000 wird Sie durch eine optimale Kaffequalität belohnen und sich zudem vorteilhaft auf die Lebensdauer des Gerätes auswirken.

Tägliche bzw. wöchentliche Pflege:

Regelmässig sind Frischwasserbehälter (6), Abtropfschale (2) und Satzschublade (1) gründlich mit einem nichtscheuernden Reinigungsmittel zu reinigen (nicht im Geschirrspüler).

Zentraleinheit (12):

Mindestens ein- bis zweimal wöchentlich ist diese folgendermassen zu reinigen:



Foto/Photo 8

légèrement le bouton tournant/robinet (5) dans le sens de la flèche. Il coule d'abord un peu d'eau. Basculer ensuite vers l'avant la buse et la plonger profondément dans le liquide à chauffer. Ouvrir lentement encore davantage le bouton tournant/robinet et chauffer le liquide en mouvements circulaires du bas au haut. Lorsque le liquide est chaud à souhait, refermer le bouton tournant/robinet (Photo 7).

3. **Si la vapeur n'est plus nécessaire, basculer vers l'arrière la buse eau chaude/vapeur au-dessus de la grille d'égouttement (3) et déclencher la touche «Vapeur» ↕.**

4. **Rouvrir alors le bouton tournant/robinet (5) dans le sens de la flèche et purger/refroidir l'appareil (la pompe se met automatiquement en marche) jusqu'à que de l'eau coule de la buse en un jet régulier et que la lampe-témoin «Température» ↕ cesse de clignoter.** Refermer ensuite le bouton tournant/robinet (5).

L'appareil est de nouveau prêt pour la préparation de café!

Important:

Après prélèvement de vapeur, il est absolument nécessaire de purger/refroidir l'appareil (voir également paragraphe «Purge» de la «Mise en service de l'appareil»), sinon les programmes pour la préparation du café sont bloqués en raison de la température trop élevée (la lampe-témoin «Température» ↕ clignote).

Remarque:

Il est recommandé de nettoyer la buse eau chaude/vapeur sitôt après le soutirage de vapeur pour chauffage de lait notamment, sinon des résidus de lait s'incrusteront et sont ensuite très difficiles à éliminer.

Nettoyage et soins

Le maintien toujours propre de votre Solis Master 4000 vous assure des cafés de qualité optimale et prolonge en outre le bon fonctionnement et la durée de vie de l'appareil.

Tous les jours, resp. une fois par semaine:

Nettoyer à fond avec un détergent non abrasif (pas dans le lave-vaisselle) le réservoir d'eau fraîche (6), le bac collecteur de gouttes (2) et le récipient de marc de café (1).

Unité centrale (12):

La nettoyer au moins une ou deux fois par semaine en procédant comme suit:



Foto/Photo 9

Dapprima lasciar fuoriuscire l'acqua. Dirigere quindi l'ugello vapore verso l'esterno e immergerlo fino in fondo al recipiente con il liquido da scaldare. Aprire maggiormente la manopola del vapore (5) e scaldare il liquido imprimendo al recipiente dei movimenti circolari dal basso verso l'alto. Appena il liquido è sufficientemente caldo, chiudere il rubinetto azionando la manopola in senso inverso (foto 7).

3. **Dopo aver ottenuto la quantità di vapore necessaria, dirigere l'ugello sopra la griglia (3) e premendo, disinserire il tasto vapore ↕.**

4. **Ora, riaprire la manopola acqua calda/vapore (5) e lasciare fuoriuscire l'aria rimasta nel circuito (la pompa funziona automaticamente) fino a quando si ripristina un getto regolare d'acqua e la spia di controllo «temperatura» ↕ non lampeggia più.** Chiudere quindi il rubinetto, girando la manopola (5)

L'apparecchio è ora nuovamente pronto per l'erogazione automatica del caffè.

Importante:

Dopo l'erogazione di vapore, è indispensabile spurgare/raffreddare l'apparecchio (vedi punto 6. «Operazioni preliminari»), altrimenti il ciclo di erogazione del caffè viene automaticamente interrotto poiché la temperatura è troppo alta (la spia di controllo «temperatura» ↕ lampeggia).

Suggerimento:

Si raccomanda di pulire con cura l'ugello del vapore (4) subito dopo ogni uso per evitare, soprattutto, che rimangano incrostazioni di latte essiccato difficili da eliminare.

Pulizia e manutenzione dell'apparecchio

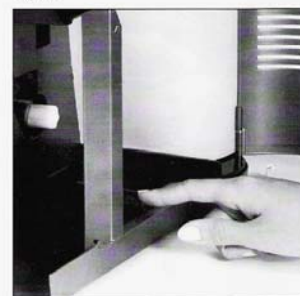
Mantenere la Solis Master 4000 in perfetta efficienza, garantisce prestazioni ottimali per molto tempo e prolunga il buon funzionamento e la durata dell'apparecchio.

Tutti i giorni, rispettivamente una volta la settimana:


Pulire a fondo con un detersivo delicato e non abrasivo (non nella lavastoviglie) il serbatoio dell'acqua fresca (6), il cassetto raccogli gocce (2), e come pure la griglia di sgocciolamento (3) e il cassetto raccogli fondi di caffè (1).


Unità centrale (12):

Almeno una o due volte la settimana, occorre lavare l'unità centrale procedendo come segue:



Foto/Photo 10

- a) Hauptschalter  ausschalten und Servicetüre (11) öffnen.
- b) Satzschublade (1) entfernen (Foto 8) und dann Zentraleinheit (12) herausnehmen (Foto 9) und mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen. Darauf achten, dass die beiden Chromstahlsiebe frei sind von Kaffeerückständen. Nach Reinigung sind die Zentraleinheit und im speziellen die beiden Siebe und der Einfülltrichter gut zu trocknen. Die Schublade für Kaffepulverreste (14) kann zur besseren Reinigung herausgenommen werden (Foto 10).
- c) Serviceräum ebenfalls gut reinigen und trocknen. Danach Kaffeemehl-Schublade wieder einsetzen (Foto 14).
- d) Jetzt die Zentraleinheit (12) wieder einsetzen, bis sie einklinkt, und Servicetüre (11) wieder schließen. Die Satzschublade (1) wieder einschieben.

Achtung: Bei nicht richtig eingesetzter Zentraleinheit leuchtet die Kontrollanzeige , und das Gerät ist für die Kaffeezubereitung gesperrt.

Wichtig:

Beim Herausnehmen der Zentraleinheit muss der Haltegriff so weit nach oben gezogen werden, bis ein typisches Klickgeräusch der Entriegelung hörbar wird. Nur wenn die Zentraleinheit beim Herausnehmen richtig entriegelt wurde, kann sie nachher wieder problemlos eingesetzt werden (siehe Foto 11).

Nach Bedarf reinigen:

- Gelegentlich ist der Behälter für Pulverkaffee (9) mit dem mitgelieferten Pinsel zu reinigen.
- Das Auslauf-System (10) kann zur Reinigung entfernt werden (Foto 12); nun die Rändelmutter lösen und die Auslaufkanäle mit heissem Wasser gut reinigen.

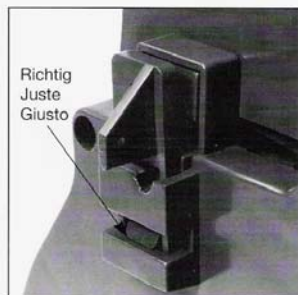
Mahlwerk (7):

Wenn die Kaffeebohnen nicht mehr richtig gefasst werden bzw. der Behälter klebrig wird, kann der Behälter mittels den zwei Schrauben für eine Reinigung entfernt werden (Foto 13). Nur bei ausgeschalteter Maschine und abgezogenem Netzstecker.

Achtung: Nie Wasser ins Mahlwerk geben, dieses würde dadurch beschädigt.


Steinsicherung:

Auch beim auserlesensten Kaffee kann es vorkommen, dass sich kleine Steine unter den Bohnen befinden. Um Schäden zu vermeiden, ist das Mahlwerk mit einer Steinsicherung ausgestattet, die eine Beschädi-



Foto/Photo 11

- a) Déclencher l'interrupteur principal  et ouvrir la porte de service (11).
- b) Enlever le récipient de marc de café (1) (Photo 8) puis retirer l'unité centrale (12) (Photo 9) et la nettoyer à l'eau chaude additionnée d'un produit de rinçage. Veiller à bien débarrasser les deux tamis en acier inox de tout résidu de café. Après nettoyage, bien sécher l'unité centrale et en particulier les deux tamis et l'entonnoir de remplissage. Pour un meilleur nettoyage, le tiroir pour restes de poudre de café (14) peut être retiré (Photo 10).
- c) Nettoyer également à fond et bien sécher le compartiment de service. Remettez ensuite en place le tiroir pour restes de poudre de café (14).
- d) Remettez en place l'unité centrale (12) de sorte qu'elle s'encliquette, puis refermez la porte de service (11). Remettez en place le récipient de marc de café (1).

Remarque: Si l'unité centrale n'est pas correctement installée, la lampe témoin  clignote, et l'appareil n'est pas opérationnel pour la préparation du café.

Important:

Pour retirer l'unité centrale, il faut tirer vers le haut le levier d'arrêt jusqu'à ce qu'un bruit typique de décliquettement soit audible. Ce n'est que lorsque l'unité centrale a été déverrouillée correctement lors de son retrait qu'elle peut ensuite être remise en place sans problème (voir Photo 11).

Selon besoin:

- Nettoyer occasionnellement le réservoir de café déjà moulu (9) à l'aide du pinceau qui fourni avec l'appareil.
- Le système d'écoulement de café (10) peut être enlevé pour être nettoyé (Photo 12); dévisser alors l'écrou moleté et bien rincer à l'eau chaude les canaux d'écoulement.

Moulin à café (7):

Lorsque les grains de café ne sont plus correctement saisis ou lorsque le réservoir de café en grains (7) devient collant, enlever le réservoir après avoir dévissé les deux vis et le nettoyer. Au préalable, déclencher l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant.


Attention: Ne jamais mettre de l'eau dans le moulin à café, ce qui l'endommagerait.


Sécurité antipierres:

Même pour du café en grains de tout premier choix, il peut arriver que de petites pierres se trouvent parmi les grains. Pour éviter alors des dégâts au moulin à café, ce dernier est équipé d'une sécurité



Foto/Photo 12

- a) Spegnere l'interruttore principale  ed aprire lo sportello di servizio (11).
- b) Estrarre prima il cassetto raccogli fondi (1) (foto 8), poi rimuovere l'unità centrale (12) (foto 9) e lavarla con acqua calda e un detersivo delicato. Prestare attenzione affinché sui due filtri in acciaio inossidabile non rimangano residui di polvere di caffè. Asciugare accuratamente l'unità centrale e soprattutto l'imbuto e i due filtri. Il cassetto per i residui del caffè (14) può essere estratto facilmente per una pulizia più completa (foto 10).
- c) Pulire bene anche il vano dove è alloggiata l'unità centrale ed asciugarlo bene. Risistemare ora il cassetto dei residui (14).
- d) Sistemare nuovamente l'unità centrale (12) nell'alloggio, fino al suo aggancio e richiudere lo sportello di servizio (11). Inserire nuovamente anche il cassetto raccogli fondi (1).

Nota bene: Se l'unità centrale non viene inserita correttamente, la spia di controllo  lampeggia e il ciclo di erogazione resta bloccato.

Importante:

Per estrarre l'unità centrale, occorre tirare verso l'alto la leva d'arresto finché si sente il tipico rumore dello scatto del meccanismo che si è sganciato. Solo se l'unità centrale è stata correttamente sganciata, è possibile reinserirla in seguito senza problemi (vedi foto 11).

In caso di necessità:

- Pulire occasionalmente anche il contenitore del caffè già macinato (9), mediante il pratico pennello in dotazione.
- Il blocco di erogazione del caffè (10) può venir rimosso per essere pulito (foto 12). Svitare quindi il dado, togliere il blocco e lavare accuratamente con acqua calda i canali d'uscita.

Macinacaffè (7):

Quando i chicchi di caffè non vengono più aspirati regolarmente nell'ingranaggio del macinacaffè o quando il contenitore diventa appiccicoso, occorre pulirlo. Estrarre il contenitore svitando le due viti (foto 13), ma solo dopo aver disinserito l'apparecchio e tolto la spina dalla presa di corrente.

Attenzione: Evitare assolutamente di bagnare il macinacaffè, poiché ne rimarrebbe danneggiato.

Con dispositivo di sicurezza antipietrisco:

Anche nel caffè meglio selezionato può accadere che si trovino dei piccoli sassolini frammisti ai chicchi. Per evitare danni, il macinacaffè è equipaggiato di un dispositivo di sicurezza antipietrisco. Quando un



Foto/Photo 13


grung del Mahlwerk verhindert. Sollte ein Stein in das Mahlwerk gelangen, so macht sich dies durch lautes Rattern bemerkbar. Stellen Sie dann das Gerät sofort ab. Sollten Sie nicht in der Nähe sein, so stellt das Mahlwerk mittels eingebauter Automatik nach spätestens 20 Sekunden ab.

Reinigen Sie jetzt das Mahlwerk wie folgt:


Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entnehmen Sie den restlichen Kaffee aus dem Bohnenbehälter (siehe Illustration 14). Lösen Sie die beiden Schrauben (1) und entfernen Sie den Bohnenbehälter sowie den eingeschnappten Verstellhebel (1). Drehen Sie den Verstellring (Teil mit Löchern) nach links, soweit bis die blauen Markierungen einander gegenüber stehen (2). Der Mahlring-Träger kann jetzt nach oben hin aus der Maschine entfernt werden (3). Dies erreicht man am besten durch leichte Wipp- bzw. Drehbewegungen des Mahlring-Trägers, auf dem hierfür vier Rippen vorgesehen sind. Reinigen Sie das Mahlwerkgehäuse und Mahlring-Träger (Pinself/Staubsauger). Beim Zusammensetzen verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge (4). Dabei ist zu beachten, dass der Verstellring nach dem Einsetzen des Mahlring-Trägers soweit nach rechts gedreht wird, bis die roten Markierungen einander gegenüber stehen (5). Der Mahlwerk-Verstellhebel ist so aufzuschneiden, dass sich die rote Markierung in der Mitte desselben befindet (6).

Entkalken

Je nach Kalkhaltigkeit des Wassers ist das Gerät (auch bei Verwendung des Solis Aqua-Select Wasserfilters) regelmäßig zu entkalken, spätestens alle 3 bis 4 Monate, in Gegenden mit sehr hoher Wasserhärte entsprechend öfters.

Um Ihnen die Entkalkung zu erleichtern, ist Ihre Solis Master 4000 est équipée d'une lampe-témoin  auserüstet. Spätestens wenn diese Anzeige leuchtet, ist das Gerät zu entkalken. Sie haben zusätzlich die Möglichkeit, diese Anzeige genau auf Ihre Wasserhärte einzustellen mittels dem mitgeliefertem Wasserhärte-Teststreifen (Foto 15).

Einstellen der Entkalkungs-Anzeige

Vom Werk her ist das Gerät auf eine mittlere Wasserhärte von ca. 25 °fH eingestellt was das Aufleuchten der Kontrollanzeige  nach ca. 150 Liter bewirkt.



anti-pierres. Si une pierre parvient dans le mécanisme de mouture, il se produit un cliquetis bien audible. Déclenchez alors immédiatement l'appareil. Si vous n'êtes pas à proximité, un dispositif automatique arrête le moulin à café au bout de 20 secondes au plus tard.

Nettoyez alors le moulin à café en procédant comme suit:


Déclenchez l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant. Éliminez du réservoir le café en grains restant (voir illustration 14). Dévissez les deux vis (1) et enlevez le réservoir de café en grains ainsi que le levier de réglage de la finesse de mouture (1) encliqueté. Tourner vers la gauche la bague de réglage (pièce avec des trous) de sorte que les marques bleues soient l'une vis-à-vis de l'autre (2). Le support de la bague de mouture peut alors enlever de l'appareil (3). Pour faciliter cet enlèvement, imprimer de légers mouvements de basculement et de rotation au support de la bague de mouture sur lequel quatre nervures sont prévues pour cela. Nettoyer le corps du mécanisme de mouture et le support de la bague de mouture (pinceau/aspirateur). Pour le remontage, procédez en suite inverse du démontage. (4). Veillez alors, après mise en place du support de la bague de mouture, à ce que la bague de réglage (pièce avec trous) soit tournée vers la droite de sorte que les marques rouges soient l'une vis-à-vis l'une de l'autre (5). Ré-encliquetez le levier de réglage de la finesse de mouture de sorte que la marque rouge se trouve en son milieu (6).

Détartrage

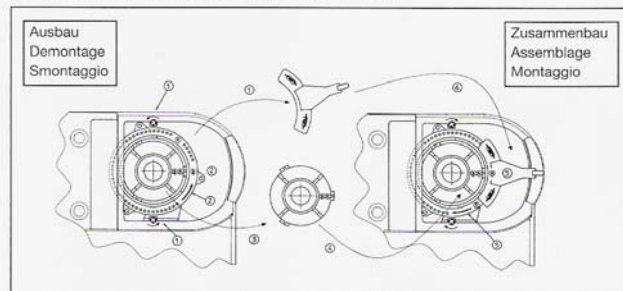
Selon la dureté de l'eau et la fréquence d'utilisation, l'appareil doit être détartré (également en cas d'utilisation du filtre d'eau Solis Aqua-Select) au moins tous les 3 à 4 mois, plus fréquemment même dans les régions où l'eau est très calcaire.

Pour vous faciliter le détartrage, votre Solis Master 4000 est équipée d'une lampe-témoin  vous indiquant qu'un détartrage est nécessaire. Au plus tard lorsque la lampe-témoin «Détartrage»  s'allume, l'appareil doit être détartré. Vous avez en outre la possibilité de régler avec précision l'intervalle de détartrage selon la dureté de votre eau à estimer à l'aide de la bande-test de dureté d'eau fournie avec l'appareil (Photo 15).

Réglage de l'indication «Détartrage nécessaire»

En livraison d'usine standard, l'appareil est réglé sur une dureté moyenne de l'eau d'env. 25 °fH, ce qui provoque l'allumage de la lampe-témoin «Détartrage nécessaire»  après passage dans l'appareil d'env. 150 litres d'eau.

Steinsicherung / Sécurité antipierres / Sicurezza antipietrisco



Illustration/illustration 14

sassolino raggiunge il meccanismo di macinatura si sente un caratteristico e forte crepitio. In questo caso spegnere subito l'apparecchio. Se non si è nelle immediate vicinanze, l'automatismo di protezione istallato appositamente arresta il funzionamento del macinacaffè al massimo dopo 20 secondi.



Procedere quindi alla pulizia del macinacaffè nel modo seguente:

Disattivare l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente. Eliminare i chicchi di caffè rimasti nel contenitore (vedi illustrazione 14). Svitare le due viti (1), togliere il contenitore del caffè e la leva di selezione del grado di macinatura bloccata col nottolino (1). Ruotare verso sinistra l'anello di regolazione (parte con i buchi) in modo che le marcature blu combacino (2). Il supporto dell'anello di macinatura può ora essere asportato dall'apparecchio, estraendolo verso l'alto (3). Per facilitare questa operazione, imprimere dei leggeri movimenti di rotazione oscillanti al supporto dell'anello di macinatura sul quale sono state previste quattro apposite nervature. Pulire accuratamente sia il blocco del meccanismo di macinatura che il supporto dell'anello (pennello/aspirapolvere).


Per rimontare il tutto, procedere con l'ordine di successione inverso (4). Prestare attenzione, dopo aver inserito il supporto dell'anello di macinatura, affinché l'anello di regolazione (parte con i buchi) venga ruotato verso destra in modo che le marcature rosse combacino a loro volta (5). Ribloccare col nottolino la leva di selezione del grado di macinatura in modo che la marcatura rossa venga a trovarsi esattamente al centro (6).

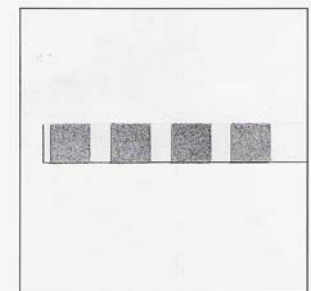
Decalcificazione

Nel caso in cui l'acqua fosse molto calcarea e secondo la frequenza d'uso (anche utilizzando il filtro Aqua-Select Solis), si consiglia di decalcificare l'apparecchio ogni 3 o 4 mesi e anche più spesso nelle regioni dove la durezza dell'acqua è molto elevata.

Per agevolare la decalcificazione dell'apparecchio, la Solis Master 4000 è dotata sia di uno speciale segnale luminoso  indicante che la decalcificazione è necessaria. Al più tardi quando la spia di segnalazione  si accende, l'apparecchio deve essere decalcificato. È possibile stabilire con precisione l'intervallo per la decalcificazione secondo il grado di durezza dell'acqua della sua zona. La si può stimare utilizzando la striscia di prova della durezza dell'acqua, in dotazione con l'apparecchio (foto 15).

Regolazione dell'indicatore «decalcificazione necessaria»

Lo stabilimento di produzione ha regolato l'apparecchio sulla base di una durezza dell'acqua di valore medio, di ca. 25 gradi fH, ciò che causa l'accensione della spia di controllo  dopo il passaggio di ca. 150 litri di acqua.



Foto/Photo 15

Ändern der Einstellung mittels spezieller Tastenkombination:

- Maschine ausschalten, die beiden Tasten Café crème 1 Tasse ☐ und Dampf ☒ gleichzeitig drücken, gedrückt halten und Gerät mit Hauptschalter ☉ wieder einschalten. Das eingeschaltete Gerät zeigt Ihnen nun den eingestellten Kalkwert 1-4 mittels Kontrollanzeigen an (Foto 16 und 17).

- **Mittels den Tasten Grosser Kaffee ☒ - und Espresso 2 Tassen ☐☐ + können Sie nun den Kalkwert wunschgemäß verändern.**

Nach Einstellung das Gerät mit Hauptschalter ☉ wieder ausschalten, der eingestellte Wert ist jetzt gespeichert.

Folgende Einstellungen sind möglich:

Kalkwert 1: hartes Wasser über 29° fH (14° dH) Verfärbung des Teststreifens 3 bis 4 Zonen rot entspricht ca. 80 Liter Wasserdurchlauf.

Kalkwert 2: mittleres Wasser von ca. 20 bis 29° fH (7-14° dH) Verfärbung des Teststreifens 1 bis 2 Zonen rot entspricht ca. 150 Liter Wasserdurchlauf.

Kalkwert 3: weiches Wasser von ca. 12 bis 20° fH (4-7° dH) Verfärbung des Teststreifens 1 Zone rot entspricht ca. 300 Liter Wasserdurchlauf.

Kalkwert 4: sehr weiches Wasser unter 10° fH (3° dH) keine Verfärbung des Teststreifens entspricht über 500 Liter Wasserdurchlauf.

Bei Verwendung eines Wasserfilters zum Beispiel des Solis Aqua-Select ist Kalkwert 3 einzustellen, vorausgesetzt das Filtergranulat wird regelmässig ausgetauscht.

Entkalken:

Benützen Sie hierfür am besten das speziell geeignete Solis Entkalkungsmittel SOLIPOL.

1. Bei ausgeschaltetem Gerät SOLIPOL im Verhältnis 1:2 (0,5 Liter Wasser und 1 Liter SOLIPOL) in den Frischwassertank einfüllen.

2. Drehknopf (5) für Heisswasser öffnen und Gefäss unter die Dampf Düse (4) stellen. Jetzt Hauptschalter ☉ einschalten und ca. 30 Sekunden Wasser über die Düse ausfliessen lassen.

3. Drehknopf (5) für Heisswasser schliessen. Hauptschalter ☉ wieder ausschalten und Entkalkungsmittel ca. 5 Minuten einwirken lassen.



Foto/Photo 16

Modification du réglage de l'intervalle de démarrage au moyen de combinaison de touches spéciale:

- Déclencher l'appareil, presser simultanément les deux touches «Café crème 1 tasse» ☐ et «Vapeur» ☒ et réenclencher l'appareil par l'interrupteur principal ☉ tout en maintenant enfoncés les touches.

L'appareil enclenché indique alors par des témoins de contrôle l'indice de dureté réglé (voir Photo 16 et 17).

- Au moyen des touches «Café grande tasse» ☒ - et «Espresso 2 tasses» ☐☐ +, introduire le nouvel indice de dureté désiré.

Déclencher à nouveau l'appareil par l'interrupteur principal ☉. Le nouvel indice de dureté est alors mémorisé.

Les réglages suivants sont possibles:

Indice de dureté 1: Eau dure de plus de 29° fH (14° dH) Coloration rouge de la bande-test sur 3 à 4 zones Correspond à un passage dans l'appareil d'env. 80 litres d'eau.

Indice de dureté 2: Eau moyennement dure d'env. 20 à 29° fH (7 - 14° dH) Coloration rouge de la bande-test sur 1 à 2 zones Correspond à un passage dans l'appareil d'env. 150 litres d'eau.

Indice de dureté 3: Eau douce d'env. 12 à 20° fH (4 - 7° dH) Coloration rouge de la bande-test sur 1 zone Correspond à un passage dans l'appareil d'env. 300 litres d'eau.

Indice de dureté 4: Eau très douce de moins de 10° fH (3° dH) Aucune coloration de la bande-test Correspond à un passage dans l'appareil de plus de 500 litres d'eau.

En cas d'utilisation d'un filtre d'eau, p.ex. Solis Aqua-Select, et de remplacement régulier du granulat filtrant, régler l'indice de dureté 3.

Façon de procéder pour le détartrage:

Utiliser pour cela de préférence le détartrant spécial Solis SOLIPOL.

1. L'appareil étant déclenché, verser dans le réservoir d'eau fraîche (6) un mélange d'eau et de SOLIPOL de proportion 1:2 (0,5 litre d'eau et 1 litre de SOLIPOL).

2. Ouvrir le bouton tournant/robinet pour eau chaude/vapeur (5) et placer un récipient sous la buse eau chaude/vapeur (4). Enclencher alors l'appareil par l'interrupteur principal ☉ et faire couler le

liquide par la buse pendant env. 30 secondes.

3. Refermer le bouton tournant pour eau chaud/vapeur (5), déclencher de nouveau l'appareil par l'interrupteur principal ☉ et laisser agir le mélange détartrant contenu dans le réservoir ait coulé par la buse. Bien rincer ensuite le réservoir d'eau fraîche (6) et le remplir d'eau fraîche.

4. Ré-enclencher l'appareil par l'interrupteur principal ☉ et bien rincer l'appareil en faisant couler par la buse eau chaude/vapeur (4) toute l'eau fraîche du réservoir (env. 2 litres). Tous les résidus et restes de détartrant pouvant altérer le goût du café sont ainsi éliminés. La Solis Master 4000 est de nouveau prête à l'emploi.

6. La lampe-témoin «Détartrage» ☒ s'éteint automatiquement lorsqu'on presse et maintient pressée la touche «Vapeur» ☒ (pendant au moins 5 secondes), l'appareil étant enclenché.

Foto/Photo 17

Modifica della regolazione dell'intervallo di decalcificazione tramite una speciale combinazione di tasti:

- Disinnestare l'apparecchio, premere contemporaneamente i tasti «Caffè macchiato 1 tazza» ☐ e «Vapore» ☒ e riaccendere la macchina con l'interruptore principale ☉ sempre premendo contemporaneamente i due tasti.

L'apparecchio attivato le indica ora, mediante le spie di controllo, l'indice di durezza programma to (foto 16 e 17).

- Mediante i tasti «Caffè lungo» ☒ - e «Espresso 2 tazze» ☐☐ + introdurre il nuovo valore di durezza desiderato. Quindi spegnere nuovamente l'apparecchio mediante l'interruptore principale ☉. Il nuovo indice di durezza è in questo modo memorizzato.

Sono però possibili anche le seguenti regolazioni:

Indice di durezza 1: Durezza dell'acqua che supera i 29 gradi fH (14 gradi dH) Colorazione rossa della striscia di prova da 3 a 4 zone. Corrisponde a un consumo di ca. 80 litri d'acqua.

Indice di durezza 2: Durezza media dell'acqua, da ca. 20 fino a 29 gradi fH (7 - 14 gradi dH) Colorazione rossa della striscia di prova da 1 a 2 zone. Corrisponde a un consumo di ca. 150 litri d'acqua.

Indice di durezza 3: Acqua dolce, da ca. 12 fino a 20 gradi fH (4-7 gradi dH) Colorazione rossa della striscia di prova di 1 zona. Corrisponde a un consumo di ca. 300 litri d'acqua.

Indice di durezza 4: Acqua molto dolce, sotto i 10 gradi fH (3 gradi dH). Nessuna colorazione della striscia di prova Corrisponde a un consumo di oltre 500 litri d'acqua.

Facendo uso di un filtro per acqua, per es. il Solis Aqua-Select, si può calcolare un indice di durezza 3, premesso che venga assicurata la regolare sostituzione del granulato filtrante.

Usate di preferenza SOLIPOL della Solis, un prodotto per la decalcificazione particolarmente adatto ed efficace.

1. Disattivato l'apparecchio, versare una soluzione nella proporzione 1:2 (0,5 litri d'acqua e 1 litro di Solipol) nel serbatoio dell'acqua.

2. Girare la manopola per l'acqua calda/vapore (5) e porre un recipiente sotto l'ugello (4). Riaccendere l'apparecchio mediante l'interruptore principale ☉ e lasciare fuoriuscire dall'ugello la soluzione decalcificante per circa 30 secondi.

3. Chiudere la manopola per l'acqua calda/vapore (5). Disinserire di nuovo l'interruptore principale ☉ e lasciare agire la soluzione decalcificante per circa 5 minuti.

4. Ripetere il procedimento (punto 2. e 3.) per due o tre volte finché tutta la soluzione contenuta nel serbatoio è fuoriuscita dall'ugello vapore. Dopo di che, sciacquare bene il serbatoio (6) e riempirlo con acqua fresca.

5. Riattivare l'apparecchio mediante l'interruptore principale ☉ e risciacquare bene il circuito internodell'apparecchio, girando la manopola acqua calda/vapore (5) per far uscire tutta l'acqua (ca. 2 litri) dall'ugello (4). A questo punto avete eliminato il calcare e ogni traccia del prodotto usato per la decalcificazione.

6. La spia di controllo «detcalcificazione» ☒ si spegne automaticamente, premendo e tenendo premuto il tasto del vapore ☒ con l'apparecchio attivato (minimo ca. 5 secondi).

4. Vorgang 2 bis 3 wiederholen bis der gesamte Tankinhalt mit dem Entkalkungsmittel über die Düse ausgeflossen ist. Danach den Frischwassertank (6) gut ausspülen und mit frischem Wasser auffüllen.

5. Hauptschalter ☉ wieder einschalten und Gerät gut durchspülen, indem Sie das eingefüllte frische Wasser (ca. 2 Liter) über die Heisswasserdüse (4) ausfliessen lassen. So bleiben keine geschmacksbeeinträchtigenden Reste im Gerät. Die Solis Master 4000 ist jetzt wieder betriebsbereit.

6. Die Kontrollanzeige ☒ erlischt automatisch, wenn Sie die Taste Dampf ☒ bei eingeschalteter Maschine gedrückt halten (mindestens ca. 5 Sekunden).

Regelmässige Entkalkung schützt Ihr Gerät vor teuren Schäden. Schäden die auf Unterlassung der notwendigen Entkalkung, falsche Handhabung oder Nichtbeachten obiger Anleitung zurückzuführen sind, fallen nicht unter Garantie. Insbesondere darf für die Entkalkung in keinem Fall Essig verwendet werden; dieser würde das Gerät beschädigen. Sind Sie nicht sicher über den Härtegrad Ihres Wasser, so verlassen Sie sich am besten auf die Werkseinstellung.

Wichtig

Regelmässige Entkalkung schützt Ihr Gerät vor teuren Schäden. Schäden die auf Unterlassung der notwendigen Entkalkung, falsche Handhabung oder Nichtbeachten obiger Anleitung zurückzuführen sind, fallen nicht unter Garantie. Insbesondere darf für die Entkalkung in keinem Fall Essig verwendet werden; dieser würde das Gerät beschädigen. Sind Sie nicht sicher über den Härtegrad Ihres Wasser, so verlassen Sie sich am besten auf die Werkseinstellung.

Störungen, Ursachen und deren Behebung

Hauptschalter ☉ leuchtet bei Einschalten nicht auf

- Keine Spannung auf Gerät
- Überprüfen, ob Stecker richtig angeschlossen ist. Sicherung überprüfen.
- Servicetüre (11) offen
- Verschliessen

Automatische Kaffe Zubereitung startet nicht.

- Kontrollanzeige ☒ leuchtet
Zentraleinheit (12) nicht eingeschoben bzw. nicht verriegelt.
- Einschleiben bzw. verriegeln.
- Die Taste Dampf ☒ ist gedrückt
- Ausschalten und Gerät entlüften gemäss Punkt 6 der Inbetriebnahme.
- Kontrollleuchten Leerstand Wasser ☒ oder Leerstand Bohnen ☒ leuchten auf
- Wasser bzw. Bohnen auffüllen und Gerät wieder starten.
- Kontrollanzeigen ☒, ☒ oder ☒ blinken
- ☒ Gerät wurde nach Dampfzubereitung nicht oder zu kurz entlüftet.
- ☒ Gerät nochmals richtig entlüften gemäss Punkt 6 der Inbetriebnahme.
- ☒ Pumpe saugt kein Wasser an oder der Heisswasser-Drehknopf ist während Kaffe Zubereitung geöffnet.
- ☒ Gerät entlüften gemäss Punkt 6 der Inbetriebnahme
- Heisswasser-/Drehknopf schliessen.

liquide par la buse pendant env. 30 secondes.

3. Refermer le bouton tournant pour eau chaud/vapeur (5), déclencher de nouveau l'appareil par l'interrupteur principal ☉ et laisser agir le mélange détartrant pendant env. 5 minutes.

4. Répéter le processus (points 2. et 3.) deux ou trois fois jusqu'à ce que tout le mélange détartrant contenu dans le réservoir ait coulé par la buse. Bien rincer ensuite le réservoir d'eau fraîche (6) et le remplir d'eau fraîche.

5. Ré-enclencher l'appareil par l'interrupteur principal ☉ et bien rincer l'appareil en faisant couler par la buse eau chaude/vapeur (4) toute l'eau fraîche du réservoir (env. 2 litres). Tous les résidus et restes de détartrant pouvant altérer le goût du café sont ainsi éliminés. La Solis Master 4000 est de nouveau prête à l'emploi.

6. La lampe-témoin «Détartrage» ☒ s'éteint automatiquement lorsqu'on presse et maintient pressée la touche «Vapeur» ☒ (pendant au moins 5 secondes), l'appareil étant enclenché.

Important

Un détartrage régulier évite de coûteux dommages à votre appareil. Des dommages causés par la non-exécution des détartrages prescrits, par de fausses manoeuvres ou par la non-observation du présent mode d'emploi ne sont pas couverts par les prestations de garantie. En particulier, il ne faut en aucun cas utiliser du vinaigre pour le détartrage, ce qui endommagerait l'appareil. Si vous n'êtes pas certain du degré de dureté de l'eau que vous utilisez, le mieux est de ne pas modifier le réglage d'usine.

Dérangements, leurs causes et la façon d'y remédier

L'interrupteur principal ☉ ne s'allume pas à l'enclenchement.

- L'appareil n'est pas sous tension.
- S'assurer que la fiche est correctement introduite dans la prise de courant. Contrôler que les fusibles sont en état.
- La porte de service (11) est ouverte.
- La fermer.

La préparation automatique du café ne démarre pas.

- La lampe-témoin ☒ est allumée ou clignote.
L'unité centrale (12) n'est installée dans l'appareil, resp. pas verrouillée.
- La mettre en place, resp. la verrouillée.
- La touche «Vapeur» ☒ est enfoncée.
- La déclencher et purger l'appareil selon point 6. de la «Mise en service de l'appareil».
- Les lampes-témoins «Manque d'eau» ☒ ou «Manque de café en grains» ☒ sont allumées.
- Remplir le réservoir concerné d'eau, resp. de café en grains et redémarrer le programme.
- Les lampes-témoins ☒, ☒ ou ☒ clignotent.
- ☒ Après soutirage de vapeur, l'appareil n'a pas été purgé ou n'a pas été assez longtemps purgé.
- Purger à nouveau correctement l'appareil selon point 6 de la «Mise en service de l'appareil.»

4. Ripetere il procedimento (punto 2. e 3.) per due o tre volte finché tutta la soluzione contenuta nel serbatoio è fuoriuscita dall'ugello vapore. Dopo di che, sciacquare bene il serbatoio (6) e riempirlo con acqua fresca.

5. Riattivare l'apparecchio mediante l'interruptore principale ☉ e risciacquare bene il circuito internodell'apparecchio, girando la manopola acqua calda/vapore (5) per far uscire tutta l'acqua (ca. 2 litri) dall'ugello (4). A questo punto avete eliminato il calcare e ogni traccia del prodotto usato per la decalcificazione.

6. La spia di controllo «detcalcificazione» ☒ si spegne automaticamente, premendo e tenendo premuto il tasto del vapore ☒ con l'apparecchio attivato (minimo ca. 5 secondi).

La Solis Master 4000 est de nouveau prête à l'emploi.

6. La spia di controllo «detcalcificazione» ☒ si spegne automaticamente, premendo e tenendo premuto il tasto del vapore ☒ con l'apparecchio attivato (minimo ca. 5 secondi).

Importante

Una decalcificazione regolare evita al suo apparecchio costosi danni. Guasti causati dall'omissione della necessaria decalcificazione, da un errato maneggiamento e dalla non osservanza delle istruzioni, non sono coperti dalle prestazioni di garanzia. In particolare, per la decalcificazione non usare l'aceto perchè potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se non siete sicuri del grado di durezza della vostra acqua, potete fidarvi della regolazione di base effettuata presso lo stabilimento di produzione, senza modificarla.

Inconveni: cause e rimedi

La spia di controllo dell'interruptore principale ☉ non si accende attivando l'apparecchio.

- L'apparecchio non riceve corrente elettrica
- Controllare se la spina è ben inserita nella presa.
- Controllare lo stato dei fusibili.
- Lo sportello di servizio (11) è aperto
- Chiuderlo.

Il ciclo automatico di erogazione del caffè non inizia.

- La spia di controllo ☒ è accesa o lampeggia.
L'unità centrale (12) non è inserita oppure non è ben agganciata.
- Provvedere all'inserimento, rispettivamente agganciarla correttamente.
- L'interruptore vapore ☒ è inserito.
- Disinserirlo e spurgare, deaerare l'apparecchio come al punto 6. delle «Operazioni preliminari».
- La spia di controllo «contenitore acqua vuoto» ☒ o quella «macina caffè vuota» ☒ sono accese.
- Riempire con acqua o caffè in grani i rispettivi contenitori e rimettere in funzione l'apparecchio con un nuovo ciclo.
- Le spie di controllo ☒, ☒ o ☒ lampeggiano.
- ☒ L'apparecchio, dopo l'erogazione del vapore, non è stato spurgato o non a sufficienza.
- Spurgare nuovamente l'apparecchio come indicato al punto 6. delle «Operazioni preliminari».

- ❌ Die Satzschublade ist nicht richtig eingesetzt.
- Satzschublade richtig einsetzen

Es tritt anstelle Kaffee nur Wasser aus.

Sie haben das Programm Pulver gestartet, ohne dass sich Kaffeepulver im Behälter (9) befindet.

- Pulver nachfüllen im Behälter

Dampfdüse/Heisswasserdüse ist verstopft

- Austrittsöffnung der Dampfdüse (4) ist verstopft.
- Mit dünner Nadel Öffnung durchstossen.

Zentraleinheit kann nicht herausgenommen werden bzw. nicht mehr eingesetzt werden.

1. Zentraleinheit (12) ist nicht in Grundstellung
 - Gerät einschalten, Servicetüre schliessen, Gerät geht jetzt selbstständig in Grundstellung zurück und die Zentraleinheit kann jetzt problemlos entfernt werden.
2. Zentraleinheit wurde beim Herausnehmen nicht richtig entriegelt.
 - Zentraleinheit richtig entriegeln mittels dem Haltegriff (siehe Foto 9/11)

Kaffee hat keinen Schaum, fliesst zu schnell oder langsam.

1. Ungeeignete Kaffee-Mischung, Kaffee ist nicht mehr röstfrisch
2. Der Kaffee ist zu grob bzw. zu fein gemahlen.

Technische Daten

Bezeichnung :
Solis Master 4000 de Luxe und
Solis Master 4000

Abmessungen:
Breite: 330 mm
Höhe: 395 mm
Tiefe: 385 mm

Gewicht: 14 kg / 13 kg

Frischwassertank:
Wegnehmbar, transparent, Inhalt 2,4 Liter

Anschlusskabel:
Länge: 120 cm, einschiebbar in Kabelfach

Heisswasser/Dampfdüse :
Schwenkbar mit Fingerschutz

Aufheizzeit:
Ca. 1 1/2 Minuten.

Spannung:
220/230 V 50 Hz

Anschlussleistung:
1300 Watt

Sicherheit:
Das Gerät ist SEV-geprüft und entspricht damit den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen.

- ❌ La pompe n'aspire pas d'eau ou le bouton tournant/robinet pour eau chaude/vapeur (5) est resté ouvert pendant la préparation de café.
- Purger l'appareil selon point 6 de la «Mise en service de l'appareil».
- ❌ Le récipient de marc de café (1) n'est pas correctement en place.
- L'installer correctement.

Au lieu de café, il ne sort que de l'eau.

1. Vous avez starté le programme «Café en poudre», alors qu'il n'y a pas ou plus de poudre de café dans le réservoir de café déjà moulu (9).
- Remplir de café moulu le réservoir.

La buse eau chaude/ vapeur est bouchée

1. L'orifice de sortie de la buse est obturé, p.ex. par des résidus de lait incrustés.
- Dégager l'orifice de la buse à l'aide d'une épingle fine.

L'unité centrale ne peut pas être retirée, resp. ne peut plus être ré-installée

1. L'unité centrale (12) n'est pas en position de base.
 - Enclencher l'appareil et fermer la porte de service: l'appareil se remet alors de lui-même en position de base. L'unité centrale peut ensuite être retirée et remise en place sans difficulté.
2. L'unité centrale n'a pas été correctement déverrouillée lors de son retrait
 - Déverrouiller correctement l'unité centrale au moyen du levier d'arrêt (voir photo 9/11)

Le café n'a pas de mousse, coule trop vite ou trop lentement.

1. Qualité ou mélange de café inapproprié, café non fraîchement torréfié.
2. Mouture trop grossière ou trop fine.

Données techniques

Désignation de modèle:
Solis Master 4000 de Luxe et
Solis Master 4000

Dimensions:
largeur: 330 mm
hauteur: 395 mm
profondeur: 385 mm

Poids:
14 kg / 13 kg

Réservoir d'eau fraîche:
amovible, transparent, contenance 2,4 litres

Cordon électrique:
longueur 120 cm, peut être repoussé dans compartiment spécial

Buse eau chaude/vapeur:
basculable, avec protège-doigts

Temps de mise en température:
env. 1 1/2 minute

Tension de raccordement:
220/230 V / 50 Hz

Puissance installée:
1300 W

Sécurité:
l'appareil est testé et approuvé pas l'ASE et répond ainsi aux normes suisses en matière de sécurité.

- ❌ La pompa non aspira più acqua oppure la manopola per acqua calda/vapore (5) è rimasta aperta durante l'erogazione del caffè.
- Spurgare l'apparecchio come descritto al punto 6 delle «Operazioni preliminari».
- Chiudere la manopola acqua calda/vapore (5).
- ❌ Il cassetto raccogli fondi di caffè (1) non è correttamente sistemato.
- Inserirlo bene nel suo vano.

Erogazione di acqua invece che di caffè.

1. È stata richiesta l'erogazione per il 2. tipo di caffè già macinato, tasto, ma non vi è più caffè nel contenitore (9)
- Provvedere mettendo nel contenitore (9) la necessaria quantità di caffè premacinato.

L'ugello acqua calda/vapore è otturato.

1. Dall'ugello (4) non esce né acqua né vapore, per es. perché incrostato di latte
- Pulire il foro dai residui usando un ago sottile.

L'unità centrale non si può estrarre, rispettivamente non può più essere reinstallata.

1. L'unità centrale (12) non è in posizione di base corretta.
 - Accendere l'apparecchio e chiudere lo sportello di servizio: la macchina si riassesta automaticamente riprendendo la giusta posizione. L'unità centrale può essere ora tolta o reinserita senza alcun problema.
2. L'unità centrale non è stata correttamente sbloccata al momento della rimozione.
 - Sbloccare correttamente l'unità centrale, mediante la leva d'arresto (vedi foto 9/11).

Non c'è schiuma sul caffè, il caffè fuoriesce troppo in fretta o troppo lentamente.

1. La miscela di caffè non è adatta, il caffè non è di recente tostatura.
2. Il grado di macinatura è o troppo fine o troppo grosso.

Dati tecnici

Designazione del modello:
Solis Master 4000 de Luxe e
Solis Master 4000

Dimensioni:
Larghezza: 330 mm
Altezza: 395 mm
Profondità: 385 mm

Peso:
14 kg. / 13 kg

Serbatoio dell'acqua:
estraibile, trasparente, capacità 2,4 litri

Cavo di alimentazione:
Lunghezza: 120 cm., riponibile nell'apposito scomparto

Ugello acqua calda/vapore:
orientabile e con protezione per le dita

Tempo di preriscaldamento:
circa 1 minuto e mezzo

Alimentazione:
220/230 V - 50 Hz

Potenza:
1300 Watt

Sicurezza:
L'apparecchio è testato e approvato ASE. Risponde dunque alle norme svizzere in materia di sicurezza.

SOLIS AG, Solis-Haus, 8152 Glattbrugg-Zürich