



Solis

MASTER PRO[®]

swissmade

Bedienungsanleitung
 Mode d'emploi
 Modo d'uso

2 - 23

24 - 45

46 - 67

SOLIS MASTER PRO

Bedienungsanleitung

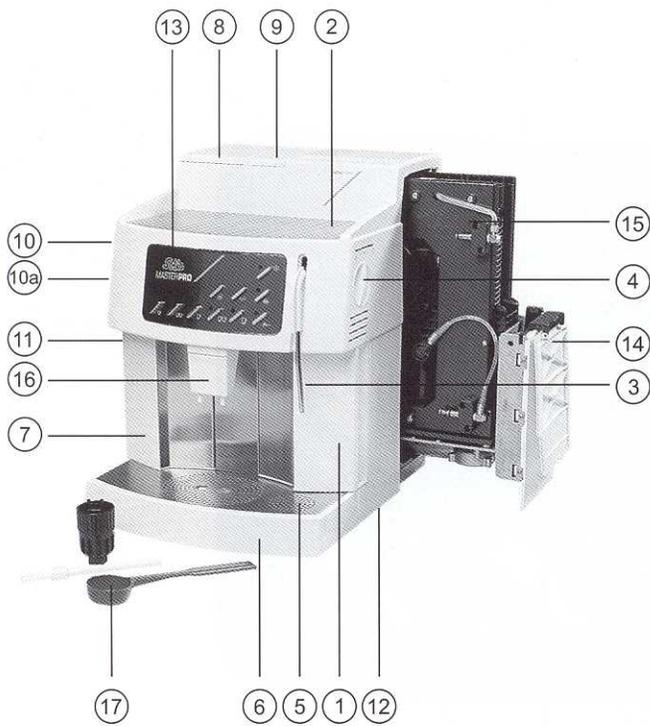
Lieber Kunde

Mit dem neuen SOLIS MASTER PRO VOLLAUTOMATEN haben Sie ein Schweizer Qualitäts-Produkt gekauft. Wenn Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und beachten, dann werden Sie und Ihre Gäste mit der SOLIS MASTER PRO viel Freude haben. Bewahren Sie bitte diese Anleitung an einem sicheren Platz auf. Bei Unklarheiten oder zusätzlich benötigten Informationen wenden Sie sich bitte an uns oder an Ihren örtlichen Fachhändler. Wir helfen Ihnen gerne.

Ihre SOLIS AG

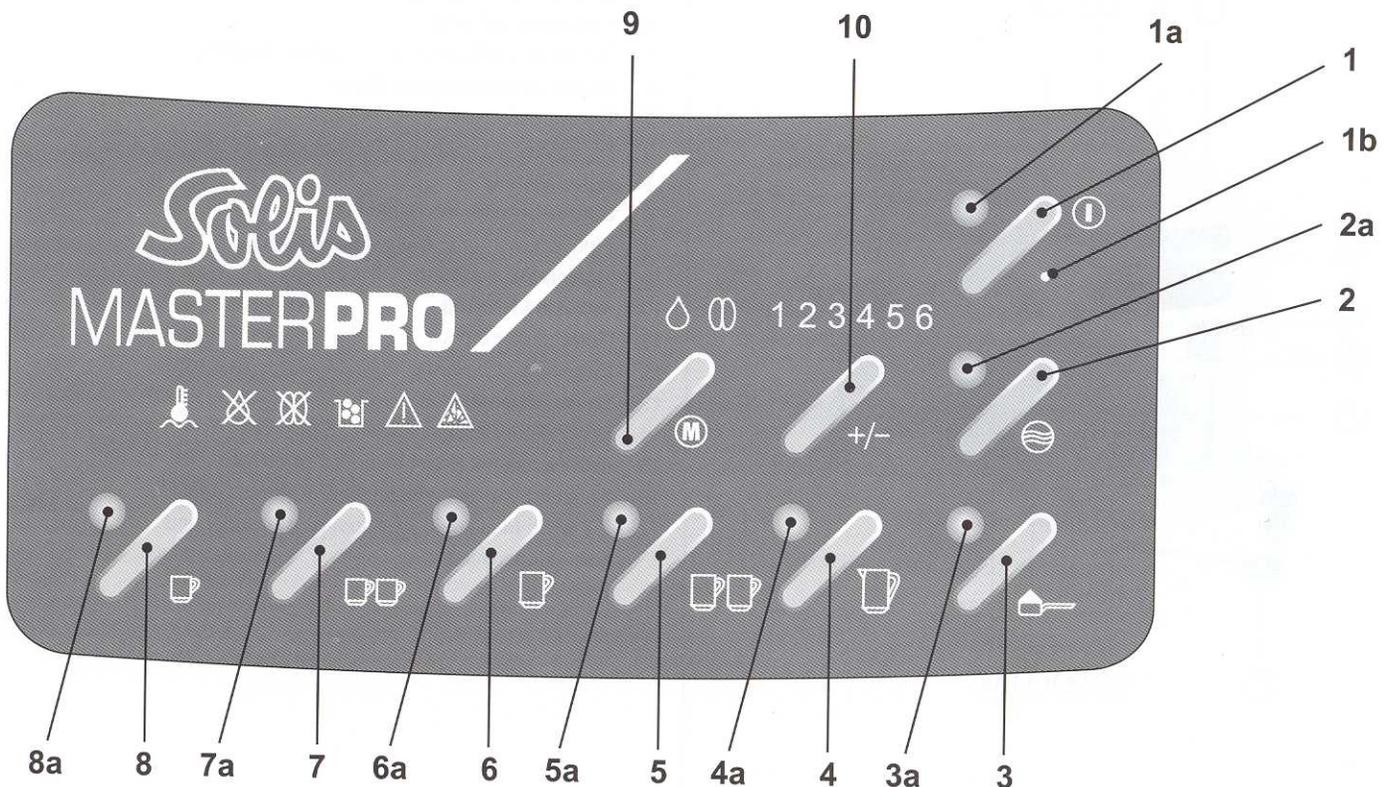
Inhaltsverzeichnis:

Legende, Bedienungspanel, Kontrollanzeigen und Anzeigen-Erläuterung	Seite	3 - 5
1.0 Sicherheitshinweise	Seite	6 - 7
2.0 Allgemeine Hinweise	Seite	7
3.0 Inbetriebnahme/Vor dem ersten Gebrauch	Seite	8 - 9
4.0 Die Kaffeezubereitung mit Bohnenkaffee	Seite	9
5.0 Die Kaffeezubereitung mit Pulverkaffee	Seite	10
6.0 Heisswasser-Zubereitung	Seite	10
7.0 Dampf-Zubereitung	Seite	11
8.0 Programmierungen	Seite	12
8.1 Wassermenge	Seite	12
8.2 Kaffeemenge	Seite	12 - 13
8.3 Temperatur	Seite	13
9.0 Spezielle Programmierfunktionen	Seite	14
9.1 Vorbrühen	Seite	14
9.2 Spülfunktion	Seite	14
9.3 Stand-By Einstellung	Seite	14 - 15
9.4 Status-Anzeige	Seite	15
9.5 Grundwerte/Werkseinstellungen	Seite	15
10.0 Mahlwerk-Einstellung	Seite	15 - 16
11.0 Tassen vorwärmen	Seite	16
12.0 Pflege und Reinigung	Seite	16 - 19
13.0 Entkalkung	Seite	20 - 21
14.0 Störungen, Ursachen und deren Behebung	Seite	21 - 22
15.0 Service- und Unterhaltsarbeiten	Seite	22
16.0 Tips und Wissenswertes zum Kaffee	Seite	22
17.0 Empfohlenes Zubehör	Seite	23
18.0 Technische Daten	Seite	23



Legende:

- 1 Wegnehmbarer Wassertank
- 2 Tassenabstellfläche
- 3 Schwenkbare Dampf- und Heisswasserdüse
- 4 Drehknopf Heisswasser/Dampf
- 5 Tassenrost
- 6 Herausnehmbare Abtropfschublade mit Füllstandsanzeige
- 7 Herausnehmbarer Satzbehälter
- 8 Bohnenbehälter mit Deckel
- 9 Einfülltrichter für Pulverkaffee mit Deckel
- 10 Mahlgrad-Einstellung
- 10a Anzeige Mahlgrad
- 11 Netzschalter 0-I
- 12 Eingebauter Drehring
- 13 Bedienungspanel
- 14 Servicetüre 2-teilig
- 15 Brüheinheit mit Schublade für Pulverreste
- 16 Abnehmbarer und verstellbarer Kaffeeauslauf
- 17 Zubehör: Messlöffel, Multitool-Einstellknopf und Reinigungspinsel



Bedienungspanel:

- 1 Betriebstaste ① EIN/AUS
- 1a Anzeige EIN/AUS
- 1b Anzeige Stand-By
- 2 Taste Reinigung/Spülung und Entkalkung
- 2a Anzeige für Reinigung/Spülung
- 3 Pulverkaffee-Vorwahl für Bezug von Produkten 4, 5, 6, 7, 8
- 3a Anzeige Pulverkaffee
- 4 Bezugstaste Kännchen-Kaffee
- 4a Anzeige Kännchen-Kaffee
- 5 Bezugstaste Café Crème 2 Tassen
- 5a Anzeige Café Crème 2 Tassen
- 6 Bezugstaste Café Crème 1 Tasse
- 6a Anzeige Café Crème 1 Tasse
- 7 Bezugstaste Espresso 2 Tassen
- 7a Anzeige Espresso 2 Tassen
- 8 Bezugstaste Espresso 1 Tasse
- 8a Anzeige Espresso 1 Tasse
- 9 Programmierstaste
- 10 Mengentaste +/- zur Programmierung

Kontrollanzeigen:

- 1-6 Programmieranzeige
- ⊖ Kontrollanzeige Programmierung Wassermenge
- ⊕ Kontrollanzeige Programmierung Kaffeemenge
- 🌡️ Temperaturanzeige grün
- ⊗ Kontrollanzeige Wassermangel
- ⊗ Kontrollanzeige Bohnenmangel
- 🗑️ Kontrollanzeige Satzbehälter voll
- ⚠️ Kontrollanzeige Störung/Brüheinheit
- ⚠️ Kontrollanzeige Entkalkung
- ⊖ Kontrollanzeige Reinigung/Spülung
- Stand-By Anzeige

Anzeigen-Erläuterung

- 1-6 **Die Skalierung 1-6** zeigt die programmierten Werte für Kaffeemenge, Temperatur, Stand-By und Status an.
- ⊖ **Leuchtet auf** bei Programmierung Wassermenge.
- ⊕ **Leuchtet auf** bei Programmierung Kaffeemenge.
- 🌡️ **Zeigt** die richtige Betriebstemperatur an.
- ⊗ **Blinkt**, sobald sich zuwenig Wasser im Tank befindet oder wenn der Wassertank entfernt ist.
- ⊗ **Leuchtet auf**, sobald die Pumpe kein Wasser mehr schöpft. In diesem Falle muss das Gerät zuerst entlüftet werden (siehe unter Störungen 14.0 Punkt 4).
- ⊗ **Leuchtet auf**, wenn sich keine Bohnen mehr im Bohnen-Behälter befinden. Erlischt automatisch nach Auffüllen und Drücken auf die entsprechende Bezugstaste.
- ⊗ **Blinkt**, wenn der Bohnenbehälter-Deckel entfernt oder nicht richtig aufgesetzt ist.
- ⊗+1 **Leuchtet auf**, wenn das Mahlwerk blockiert ist. (Behebung siehe unter Punkt 12.3, Mahlwerk-Reinigung).
- 🗑️ **Leuchtet auf**, wenn der Satzbehälter voll ist, erlischt nach Leeren und Wiedereinsetzen des Behälters automatisch.
- 🗑️ **Blinkt**, wenn der Satzbehälter nicht eingesetzt ist.
- ⚠️ **Blinkt**, wenn die Brüheinheit nicht richtig eingesetzt ist oder die Servicetüre nicht richtig zu ist.
- ⚠️ **Leuchtet zusammen mit einer Zahl auf der Programmier-anzeige** auf, wenn eine ernsthafte Störung vorliegt. In diesem Fall wenden Sie sich an den SOLIS Kundendienst.
- ⊖ **Blinkt**, sobald die notwendige Reinigung nach 250 Kaffeebezügen erfolgen soll.
- ⊖ **Leuchtet**, wenn das Reinigungsprogramm oder das Spülprogramm abläuft.
- ⚠️ **Zeigt** die notwendige Entkalkung an. Erlischt, sobald das Entkalkungsprogramm beendet ist.
- **Stand-By Anzeige. Leuchtet**, wenn das Gerät mittels Betriebstaste ausgeschaltet wurde. Im Stand-By Betrieb benötigt das Gerät sehr wenig Strom.

SOLIS MASTER PRO

Bedienungsanleitung

1.0 Sicherheitshinweise

Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen können; deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten alleine lassen.



Das Gerät nur bedienen nach vorheriger Instruktion bzw. Studium der Gebrauchsanleitung.



Nie ein Gerät mit schadhafter Zuleitung in Betrieb nehmen. Bei Verwendung einer zusätzlichen Verlängerungszuleitung muss diese ebenfalls in einem einwandfreien Zustand sein und sollte so angebracht werden, dass niemand über diese Zuleitung stolpern kann. Kinder und Haustiere davon fernhalten.



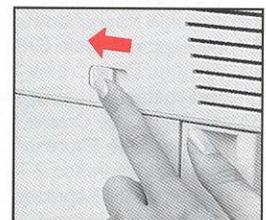
Im Schadensfall darf das Gerät nur von autorisierten Service-Stellen geöffnet und repariert werden. Dies gilt auch bei defekter Anschlussleitung, da dazu ein Spezialwerkzeug notwendig ist.



Gerät nie ins Wasser tauchen und nicht mit nassen Händen bedienen.



Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. Aus Sicherheits- und Energie-spargründen empfiehlt es sich, das Gerät über Nacht und bei Abwesenheit mit dem Netzschalter auszuschalten (bei kurzfristiger Abwesenheit kann das Gerät mit der Betriebstaste ① in den Stand-By Modus geschaltet werden).



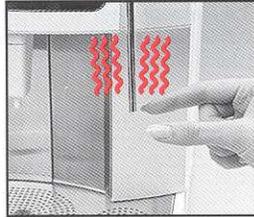
Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen. Wir empfehlen für Ihre Sicherheit die Verwendung eines FI-Sicherheitsadapters (erhältlich im Elektrofachhandel).



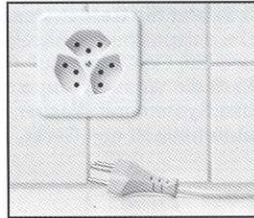
Das Gerät auf eine stabile und waag-rechte Unterlage stellen. Nicht auf heiße oder warme Flächen. Wählen Sie einen für Kinder und Haustiere unzugänglichen Standort.



Vorsicht bei Berührung der Dampfdüse, diese wird im Betrieb heiss (Verbrühungsgefahr).



Vor Reinigung stets den Netzstecker ziehen. Die Zuleitung bitte nicht mit heissen Geräteteilen in Berührung bringen.



Das Gerät nie äusseren Witterungseinflüssen wie Regen, Schnee, Frost usw. aussetzen.



Beim Auspacken des Gerätes bitte kontrollieren, ob die Netzspannung (Volt) mit der Gerätespannung auf dem Typenschild übereinstimmt.



2.0 Allgemeine Hinweise

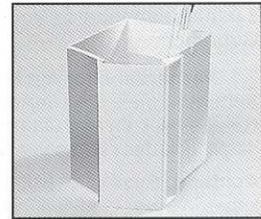
Gerät nicht ohne Wasser in Betrieb nehmen.

Das Gerät ist für die Zubereitung von Kaffee, Heisswasser, Dampf konzipiert und darf nicht zweckentfremdet betrieben werden. Das Gerät ist für den Haushalt konzipiert. Wird es für den gewerblichen Einsatz verwendet, ändern die Garantieansprüche.

Bitte Garantiebestimmungen beachten!

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

Das Gerät vor Frost schützen, deshalb im Winter nicht über Nacht im Auto stehen lassen, sonst besteht Gefahr von Gefrierschäden.



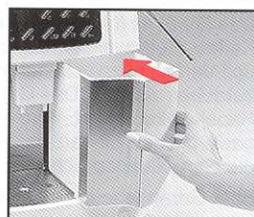
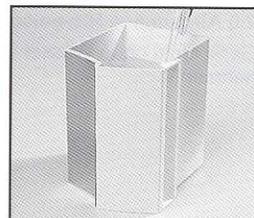
SOLIS MASTER PRO

Bedienungsanleitung

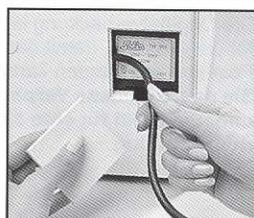
3.0 Inbetriebnahme / Vor dem ersten Gebrauch

3.1 Wasserbehälter mit Kaltwasser auffüllen (max. 2,4 Liter), vorne in das Gerät einsetzen und gut andrücken, damit sich das rückseitige Ventil öffnet.

Achtung: Ausschliesslich frisches, kaltes Wasser einfüllen, nie mit Mineralwasser, Milch oder andern Flüssigkeiten auffüllen.



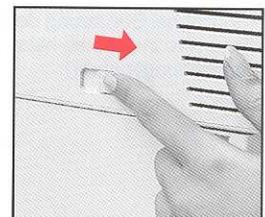
3.2 Anschlusskabel hinten am Gerät auf die benötigte Länge herausziehen (der Rest kann in das spezielle Kabelfach zurückgestossen werden) und Gerät an einer geerdeten Steckdose anschliessen. Das Kabelfach mit dem Deckel wieder schliessen.



3.3 Vergewissern Sie sich, dass der Drehknopf Heisswasser / Dampf auf der Position Dampf eingestellt ist, damit nach Einschalten die automatische Entlüftung stattfinden kann.



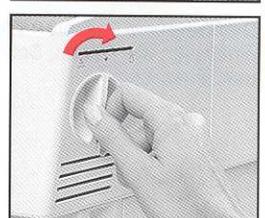
3.4 Netzschalter 0-I einschalten. Das Gerät ist jetzt unter Strom aber erst im Stand-By Betrieb.



3.5 Jetzt die Betriebstaste (1) drücken. Die entsprechende Anzeige (1a) leuchtet und das Gerät heizt auf. **Gleichzeitig läuft die Wasserpumpe an und füllt das System mit Wasser bzw. entlüftet automatisch das Gerät.**

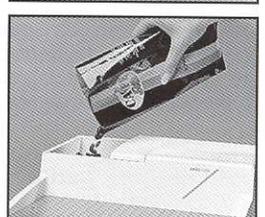


3.6 Sobald diese automatische Entlüftung beendet ist (Wasserpumpe schaltet aus), den Drehknopf Heisswasser / Dampf wieder schliessen. **Hinweis:** Diese automatische Entlüftung funktioniert nur, sofern der Drehknopf Heisswasser / Dampf auf der Position Dampf steht. **Wenn dies nicht der Fall ist, den Drehknopf unbedingt auf die Dampfposition stellen.**



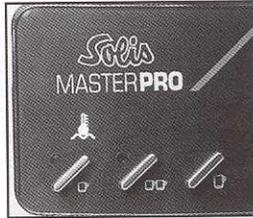
3.7 Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter füllen. (Füllmenge max. 320 g). Den Bohnenbehälter mit dem Deckel wieder gut verschliessen.

Hinweis: Wenn die Kontrollampe  blinkt, dann ist der Deckel nicht richtig aufgesetzt und das Gerät für die Kaffeezubereitung gesperrt.

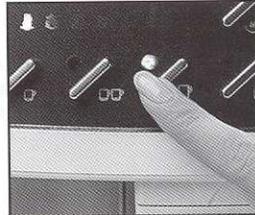


3.8 Betriebsbereitschaft. Erst wenn die Temperatur-Kontrollanzeige  grün aufleuchtet, ist das Gerät betriebsbereit.

Hinweis: Bei Inbetriebnahme des Gerätes führt das Gerät jeweils eine automatische Spülung der Brühinheit durch. Diese Spülung findet immer statt, wenn das Gerät aus kaltem Zustand eingeschaltet wird. **Während des Spülvorganges (erkennbar an der gelben Kontrolllampe (2a)) ist das Gerät für die Kaffeezubereitung gesperrt.**



3.9 Jetzt die Bezugstaste 6 drücken, der erste Kaffee läuft aus. **Dieser erste Kaffee nach der erstmaligen Inbetriebnahme ist allerdings noch nicht geniessbar,** da zuerst der Kaffee-kanal des Mahlwerkes gefüllt wird. Bitte erst die nachfolgenden Kaffees trinken.



Wichtig:

Gerät nie ohne Wasser in Betrieb nehmen. Aus hygienischen Gründen empfiehlt es sich, nach einem längeren Unterbruch, z.B. nach den Ferien, das Gerät vor Gebrauch zuerst über die Heisswasser/Dampfdüse durchzuspülen. Dazu ein grosses Gefäss unter die Heisswasserdüse stellen und den Drehknopf auf



Heisswasser stellen. Ca. 2 dl Wasser ausfliessen lassen und Drehknopf wieder schliessen.

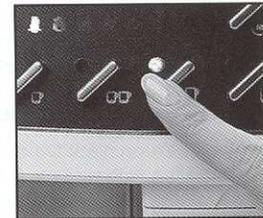
Dies ist auch notwendig, sollte einmal versehentlich der Wassertank nicht richtig eingesetzt sein und die Kontrollanzeige  leuchtet.

4.0 Kaffeezubereitung Bohnenkaffee

Es wird vorausgesetzt, dass das Gerät bereits betriebsbereit ist gemäss Punkt 3.0 Inbetriebnahme, d.h. der Tank mit Wasser gefüllt ist, der Bohnenbehälter mit Bohnen gefüllt ist und die Temperatur-Kontrollanzeige  grün aufleuchtet.

4.1 Bei betriebsbereitem Gerät 1 oder 2 Tassen unter den Kaffeeauslauf auf den Tassenrost stellen und die entsprechende Taste drücken. Die SOLIS MASTER PRO ist mit einer automatischen Vorbrührung ausgerüstet. Das Kaffeemehl wird damit zuerst angefeuchtet, der Auslauf kurz gestoppt und dann beginnt der eigentliche Brühvorgang.

Hinweis: Sie haben jederzeit die Möglichkeit den Kaffeeauslauf vorzeitig durch kurzes Drücken der gewählten Bezugstaste zu beenden. Sie können mit der SOLIS MASTER PRO auch sehr grosse Tassen und sogar ein Kaffeeglas benützen. Einfach den Kaffeeauslauf zurückschieben. (Nicht vergessen den Auslauf nach Gebrauch wieder in die Normalposition zu stellen).

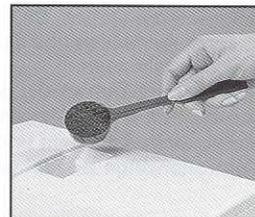


SOLIS MASTER PRO

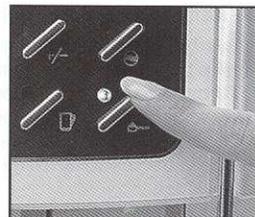
Bedienungsanleitung

5.0 Kaffeezubereitung Pulverkaffee (2. Kaffeesorte)

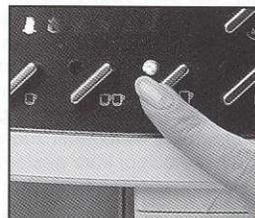
Deckel des Einfülltrichters für Pulverkaffee entfernen und **max. 1 oder 2 gestrichene Messlöffel Pulverkaffee für 1 oder 2 Tassen in den Trichter eingeben** (nur mitgelieferten Messlöffel verwenden).



5.1 Jetzt die Taste Pulverkaffee (3) drücken (gelbe Kontrollanzeige (3a) leuchtet).



5.2 Nachdem Sie 1 oder 2 Tassen unter den Kaffeeauslauf gestellt haben, **drücken Sie jetzt zusätzlich die gewünschte Bezugstaste.** Der Kaffeevorgang läuft jetzt automatisch ab.



Hinweis: Wenn nach Drücken der Taste Pulverkaffee während ca. 2 Minuten keine zusätzliche Bezugstaste gedrückt wird, erlischt die gelbe Kontrollanzeige für Pulverkaffee. In diesem Fall nochmals die Taste Pulverkaffee und die entsprechende Bezugstaste drücken.

Wichtig: Keinen wasserlöslichen, gefriergetrockneten Instantkaffee benützen. Nie mehr als max. 1 oder 2 gestrichene Messlöffel auf einmal in den Pulverschacht eingeben; der Einfülltrichter ist kein Vorratsbehälter und das eingefüllte Kaffeepulver muss sofort verarbeitet werden.



6.0 Heisswasser-Zubereitung

Für Tee, Bouillon usw. Es wird vorausgesetzt, dass das Gerät betriebsbereit ist gem. Punkt 3.0 der Inbetriebnahme d.h. der Tank mit Wasser gefüllt ist und die Temperaturanzeige  grün aufleuchtet.



6.1 Glas oder Tasse direkt unter die Heisswasser/ Dampfdüse stellen und den Drehknopf nach hinten auf das Heisswasser-Symbol  stellen. Das heisse Wasser läuft nun automatisch aus.



6.2 Nach Wasserentnahme Drehknopf wieder schliessen.

Hinweis: Bitte Drehknopf nicht über die Mittelstellung hinaus drehen, sonst sind Sie in der Dampfposition.



7.0 Dampf - Zubereitung

Für die Erhitzung von Milch, für Cappuccino oder andere Flüssigkeiten. Es wird vorausgesetzt, dass das Gerät bereits betriebsbereit ist gemäss Punkt 3.0 der Inbetriebnahme, d.h. der Tank mit Wasser gefüllt ist **und die Temperaturanzeige grün aufleuchtet.**

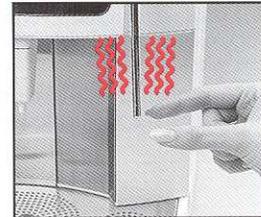
Hinweis: Mit der SOLIS MASTER PRO können Sie Dampf entnehmen, während dem Kaffeeauslauf. Dies dank separatem Heizsystem für Dampf.



Hinweis: Es empfiehlt sich nach der Dampfentnahme die Dampfdüse sofort von Rückständen zu reinigen und kurz ca. 1/2 dl Heisswasser zu beziehen. Auf diese Weise wird eine allfällige Verstopfung der Düse vermieden.



Wichtig: Die Dampfdüse wird bei Wasser- und Dampfbezug sehr heiss. Vermeiden Sie daher direkten Hautkontakt. Es besteht sonst Verbrühungsgefahr.

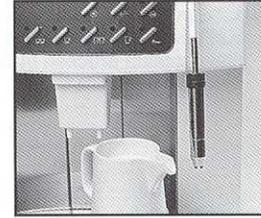


7.1 Drehknopf langsam nach vorne auf das Dampf-Symbol drehen und zunächst das austretende Kondenswasser in die Abtropfschale ablassen. Danach die Dampfdüse ausschwenken und in die zu erhitzende Flüssigkeit eintauchen. Drehknopf langsam mehr öffnen und die Flüssigkeit mit kreisenden Bewegungen von unten nach oben erhitzen.



7.3 Dampf mit spezieller Cappuccino-Dampf Düse (Sonderzubehör).

Verwenden Sie mit Vorteil diese spezielle Dampf Düse. Einfach von unten auf das Dampfrohr aufschieben und nach Punkt 7.1 vorgehen. Dank dieser speziellen Düse haben Sie Ihr Getränk in kürzester Zeit erhitzt. Ideal für die Zubereitung von Cappuccino. Für die Reinigung kann das Aussenteil abgenommen werden.



7.2 Wird kein weiterer Dampf mehr benötigt, Drehknopf langsam wieder schliessen und Dampf Düse wieder in Grundstellung auf den Abstellrost zurückschwenken.



SOLIS MASTER PRO

8.0 Programmierungen

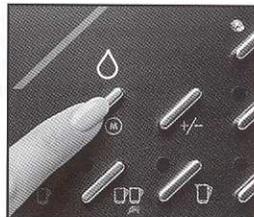
Ihre SOLIS MASTER PRO ist bereits vom Werk her mit den idealen Werten eingestellt. Sie haben aber zusätzlich die Möglichkeit, Ihr Gerät individuell nach Ihrem Geschmack einzustellen.

8.1 Wassermengen-Programmierung

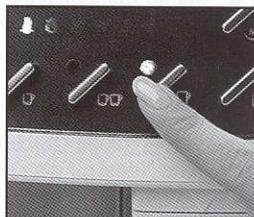
für die Bezugstasten 4,5,6,7,8. Gehen Sie wie folgt vor:

a) Programmier Taste **(M)** einmal drücken.

Es leuchtet die Kontrollanzeige **(O)**

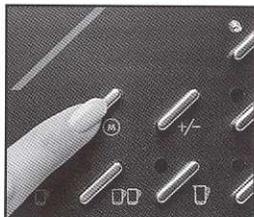


b) Eine oder zwei Tassen unter den Kaffeeauslauf stellen und gewünschte Bezugstaste drücken (4,5,6,7,8).



c) Wenn Sie die gewünschte Menge in Ihrer Tasse haben, drücken Sie erneut auf die Programmier Taste **(M)**.

Die neue Wassermenge ist jetzt bis zur nächsten Programmierung / Änderung gespeichert.

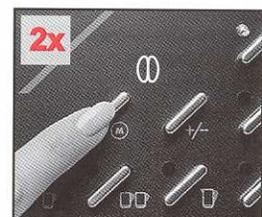


8.2 Kaffeemengen-Programmierung

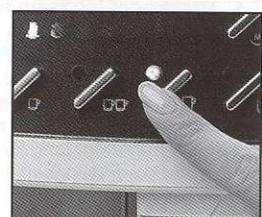
für die Bezugstasten 4,5,6,7,8. Die Stärke des Kaffees ist von der Mahlmenge abhängig, welche durch die Mahldauer bestimmt wird. Für jede Bezugstaste können Sie die Kaffeemenge frei programmieren.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

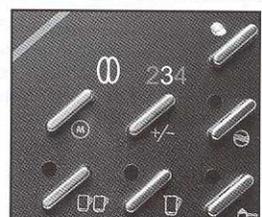
a) Programmier Taste **(M)** **zweimal drücken**. Es leuchtet die Kontrollanzeige **(O)**



b) Gewünschte Bezugstaste drücken (4,5,6,7,8).

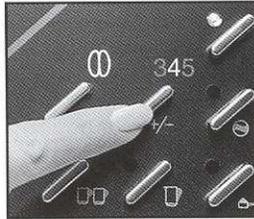


c) Jetzt wird die eingestellte Kaffeemahlmenge mittels einer Skalierung von 1-6 im Programmieranzeigefeld angezeigt.



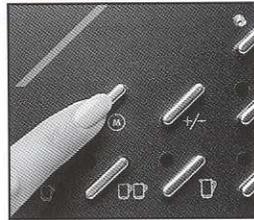
Anzeige	Mahlmenge	Mahlmenge
1 (Min.)	ca. 6 Gramm	ca. 9 Gramm
6 (Max.)	ca. 12 Gramm	ca. 16 Gramm

d) Kaffee-Mahlmenge mit der Taste +/- wunschgemäß verändern.

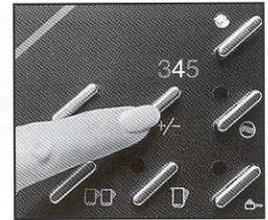


e) Durch Drücken der Programmierstaste M die neue Kaffee-Mahlmenge abspeichern.

Die neue Kaffee-Mahlmenge ist jetzt bis zur nächsten Programmierung / Änderung gespeichert.

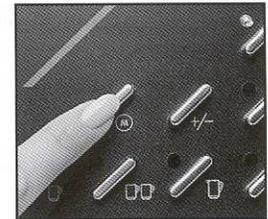


b) Die gewünschte Temperatur kann nun mit der Mengentaste +/- verändert werden, wobei 6 die Maximaltemperatur und 1 die Minimaltemperatur bedeutet.



c) Durch Drücken der Programmierstaste M die neue Temperatur abspeichern.

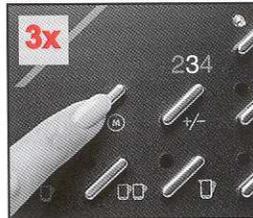
Die neue Temperatur ist jetzt bis zur nächsten Programmierung/Änderung gespeichert.



8.3 Temperatur-Programmierung (Skalierung 1-6)

Ihr Gerät ist auf einen Mittelwert eingestellt. Wollen Sie die Temperatur verändern, gehen Sie wie folgt vor:

a) Programmierstaste M **dreimal drücken**. Im Programmieranzeigefeld wird jetzt mittels der Skalierung 1-6 die eingestellte Temperatur angezeigt.

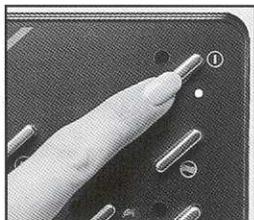


9.0 Spezielle Programmierfunktionen

9.1 Vorbrüh-Funktion

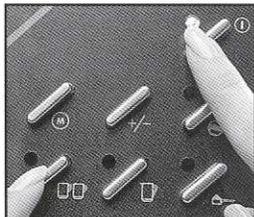
In der Werkseinstellung ist die Vorbrüh-funktion eingeschaltet für eine optimale Ausnutzung des Kaffeepulvers. Sie haben die Möglichkeit diese Funktion für jede Bezugstaste auch auszuschalten.

a) Gerät auf Stand-By schalten.



b) Gewünschte Bezugstaste **drücken, gedrückt halten** und Gerät wieder einschalten mit Betriebstaste ①.

Um die Vorbrüh-Funktion wieder einzuschalten, ist der Vorgang wie beschrieben zu wiederholen.



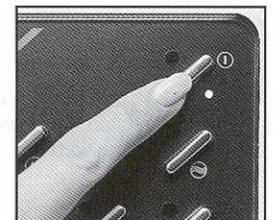
9.2 Spülfunktion

Nach Einschalten des kalten Gerätes wird automatisch eine Spülung durchgeführt.

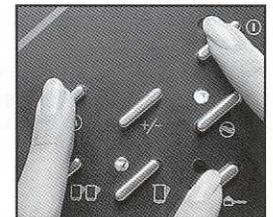
9.3 Stand-By Einstellung

Das Gerät schaltet nach 5 Stunden Nichtgebrauch automatisch in den Stand-By Modus (Anzeige • leuchtet). Sie können diese Zeit nach Ihren Bedürfnissen verändern oder den automatischen Stand-By Modus ausschalten.

a) Gerät auf Stand-By schalten.

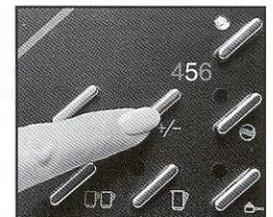


b) Programmierstaste M und Taste Pulverkaffee ☰ **drücken, gedrückt halten** und gleichzeitig Gerät mit Betriebstaste ① einschalten.



c) Die eingestellte Zeit wird nun im Programmieranzeigefeld 1-6 angezeigt und kann nun mit der Mengentaste +/- verändert werden.

1=1h / 2=2h / 3=3h / 4=4h / 5=5 h
6= Automatischer Stand-By Modus ausgeschaltet.



d) Durch Drücken der Programmierstaste **M** den neuen Wert abspeichern.

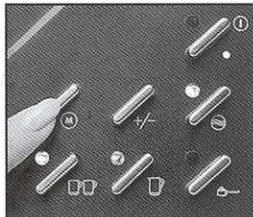
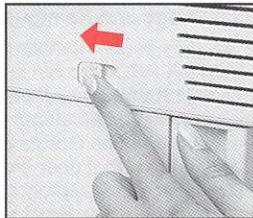
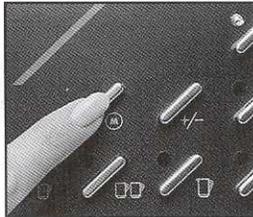
Die neue Stand-By Zeit ist nun bis zur nächsten Programmierung/Änderung gespeichert.

Hinweis: Aus Sicherheits- und Energiespargründen empfiehlt es sich, das Gerät über Nacht und bei Abwesenheit mit dem Netzschalter auszuschalten. Bei kurzfristiger Abwesenheit kann das Gerät mit der Betriebstaste **O** in den Stand-By Modus geschaltet werden.

9.4 Status - Anzeige

a) Durch Drücken der Programmierstaste **M** im Stand-By Modus werden die folgenden eingestellten Funktionen angezeigt:

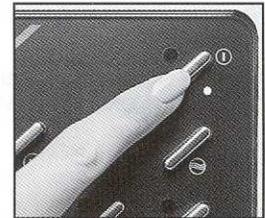
- Leuchten der Bezugstasten-Anzeigen = Vorbrühfunktion eingeschaltet.
- Leuchten der Anzeige Reinigung/Spülung = Spülfunktion eingeschaltet.
- Das Programmieranzeige-Feld zeigt die eingestellte Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Stand-By Modus geht.



9.5 Werkseinstellungen

Das Gerät ist werkseitig mit Standardwerten programmiert, welche im Normalfall einen optimalen Betrieb gewährleisten. Haben Sie mit Ihrer individuellen Programmierung diese Werte verändert, können Sie bei Bedarf wieder auf die eingestellten Standardwerte zurück.

a) Gerät auf Stand-By schalten.



b) Programmierstaste **M** und Bezugstaste Espresso **E** drücken, gedrückt halten und gleichzeitig Gerät einschalten mit Betriebstaste **O**.
Nun sind wieder alle werkseitigen Standardwerte eingestellt.



10.0 Mahlwerk - Einstellung

Das Mahlwerk ist vom Werk her auf einen optimalen Wert eingestellt, welcher für die meisten Kaffeebohnen Gültigkeit hat. Sie haben aber die Möglichkeit den Mahlgrad individuell zu verstellen.

SOLIS MASTER PRO

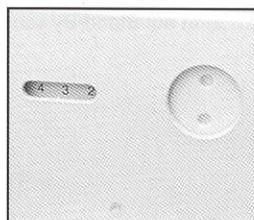
Nehmen Sie den Multitool-Einstellknopf und verstellen Sie den Mahlgrad auf die gewünschte Position. Auf dem Anzeigefeld ist der aktuelle Mahlgrad ersichtlich:

Mahlgrad 1 = fein / Drehen im Uhrzeigersinn

Mahlgrad 6 = grob / Drehen im Gegenuhrzeigersinn

Werkseinstellung Mahlgrad 3 - 4 mittlere Mahlung!

Wichtig: Der Mahlgrad darf nur bei laufendem Mahlwerk verstellt werden.



11.0 Tassen vorwärmen

Für einen guten Kaffee ist neben der verwendeten Kaffeemischung und der Wasserqualität vor allem auch die richtige Temperatur wichtig.

11.1 Platzieren Sie auf der Tassenabstellfläche Ihre Tassen zum Warmhalten (indirekte Beheizung durch Abstrahlungswärme des Heizsystems).



11.2 Für eine schnelle Vorwärmung der Tassen empfehlen wir Ihnen die Tasse bei betriebsbereitem Gerät mittels der Heisswasserdüse mit heissem Wasser auszuspülen.



12.0 Pflege und Reinigung

Eine stets sauber gehaltene SOLIS MASTER PRO wird Sie durch eine optimale Kaffeequalität belohnen und sich zudem vorteilhaft auf die Lebensdauer des Gerätes auswirken. Das Gerät verfügt über ein automatisches Spülprogramm und ein fest vorgegebenes Reinigungsprogramm. Zusammen mit der zusätzlichen Möglichkeit einer hygienischen Hand-Reinigung der Brüheinheit haben Sie Gewähr für eine optimale Sauberkeit Ihres Gerätes.
Hinweis: Bei längerer Abwesenheit (Ferien etc.) vor dem Ausschalten des Gerätes das Spülprogramm starten.

12.1 Tägliche und wöchentliche Pflege

Regelmässig sind Frischwassertank (1), Abtropfschale (6) Tassenrost (5) und Satzbehälter (7) zu reinigen. Verwenden Sie dazu heisses Wasser und bei Bedarf ein nichtscheuerndes Reinigungsmittel. Nicht im Geschirrspüler reinigen !



12.2 Kaffeeauslauf-Reinigung

Dieser ist für die Reinigung abnehmbar. Reinigen Sie diesen mit heissem Wasser und ggf. mit nichtscheuerndem Reinigungsmittel. Bei normalem Gebrauch wird eine monatliche Reinigung empfohlen.



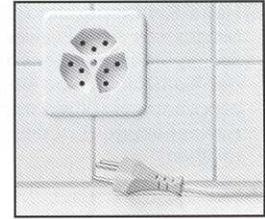
12.3 Mahlwerk-Reinigung

Normalerweise reinigt sich das Mahlwerk selber. Es genügt, gelegentlich mit dem mitgelieferten Pinsel grössere Mahlrückstände aus dem Behälter zu entfernen. **Auf keinen Fall Wasser in den Bohnenbehälter geben, dieses beschädigt die Mahlscheiben.**

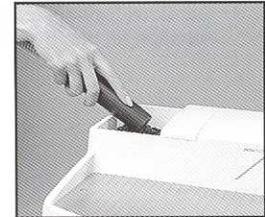
Auch beim auserlesensten Kaffee kann es vorkommen, dass sich kleine Steine unter den Bohnen befinden. **Um Schäden zu vermeiden, ist das Mahlwerk mit einer elektronischen Steinsicherung ausgestattet** die eine Beschädigung des Mahlwerkes verhindert. Sollte ein Stein eingeklemmt sein, stoppt das Mahlwerk und die Störung wird Ihnen durch die Kontrollanzeigen \times +1 angezeigt.

Reinigen Sie dieses wie folgt:

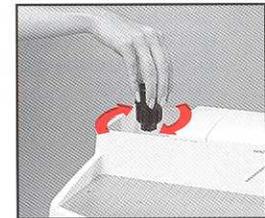
1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



2. Entnehmen Sie die restlichen Bohnen aus dem Bohnenbehälter.



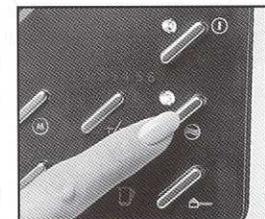
3. Nehmen Sie den Multitool-Einstellknopf, fassen Sie damit den Vierkant der Mahlscheiben und drehen Sie damit langsam im Uhrzeigersinn die Mahlscheiben, bis Sie den Stein / Fremdkörper entnehmen können.



Mit Vorteil benutzen Sie den Staubsauger, um den Fremdkörper richtig entfernen zu können.

12.4 Brüheinheit-Reinigung

a) **Spülen der Brüheinheit.** Diese wird automatisch beim Einschalten des Gerätes gespült. Sie haben zusätzlich jederzeit die Möglichkeit, die Brüheinheit mit der Taste \ominus zu spülen/reinigen. Der Spülvorgang dauert ca. 1 Minute und wird durch das Leuchten der Anzeige (2a) angezeigt.

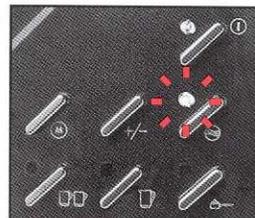


Sobald die Anzeige erlischt, ist das Gerät wieder für die Kaffeezubereitung bereit.

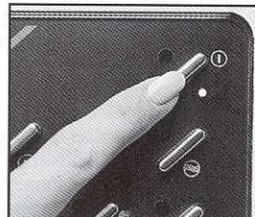
SOLIS MASTER PRO

Bedienungsanleitung

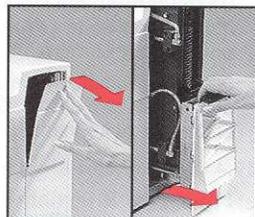
b) **Hand-Reinigung der Brüheinheit.** Mindestens ein- bis zweimal monatlich, **spätestens aber beim Blinken der Kontrollanzeige Reinigungsprogramm \ominus (blinkt nach 250 Kaffeebezügen)** ist diese wie folgt zu reinigen:



1. Gerät mit Betriebstaste $\text{\textcircled{1}}$ ausschalten (in den Stand-By Modus).



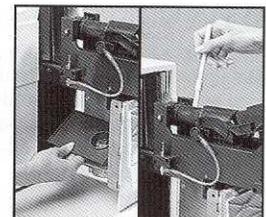
2. Seitliche Servicetüre (14) öffnen und Brüheinheit durch Drücken des Griffes (bezeichnet mit Press) herausziehen.



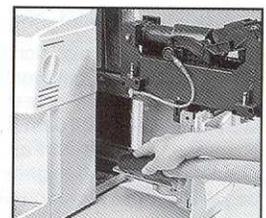
3. Jetzt die Brüheinheit anheben und, wie das Bild zeigt, seitlich ausschwenken.



4. Jetzt kann die Schublade für Pulverreste (15) für die Reinigung entfernt werden. Die Brüheinheit mit dem mitgelieferten Pinsel von Rückständen reinigen, evtl. noch feuchten Lappen für festsitzende Rückstände benutzen.



5. Sollten sich noch Kaffeerückstände im Serviceraum befinden, so entfernen Sie diese am bestem mittels einem Staubsauger.



6. Nach erfolgter Reinigung Schublade für Pulverreste wieder einsetzen, Brüheinheit wieder in Normalposition bringen und Türe wieder verschliessen.



Wichtig: Sollte beim Wiedereinschalten des Gerätes die Kontrollanzeige \triangle blinken, so ist die Brüheinheit nicht richtig eingesetzt oder die Türe nicht richtig geschlossen.



12.5 Reinigungsprogramm (Kontrollanzeige 2a blinkt)

Nach 250 Kaffeebezügen blinkt die Kontrollanzeige 2a und zeigt die notwendige Reinigung an. Obwohl Sie weiterhin Kaffee beziehen können, ist es empfehlenswert, die Reinigung rasch durchzuführen.

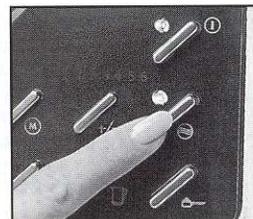
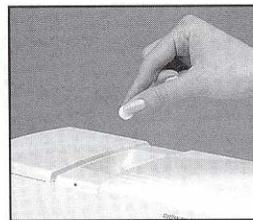
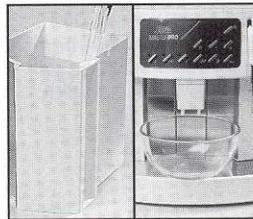
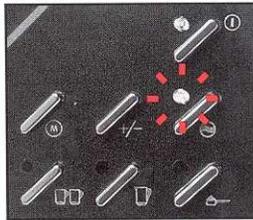
Bevor Sie das Reinigungsprogramm starten, füllen Sie bitte den Wassertank. Ebenso leeren Sie bitte die Abtropfschale. Stellen Sie dann ein grosses Gefäss unter den Kaffeeauslauf (dieser kann hierfür entweder entfernt oder zurückgeschoben werden).

Gehen Sie nun wie folgt vor:

1. Geben Sie eine SOLITAB Reinigungstablette (CH-Giftklassenfrei) in den Einfülltrichter für Pulverkaffee.

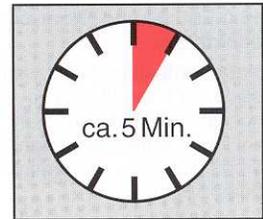
2. Drücken Sie jetzt die Reinigungstaste während mind. 4 Sekunden bis das Reinigungsprogramm anläuft. Das Reinigungsprogramm läuft jetzt automatisch ab und wird durch das Leuchten der Anzeige 2a angezeigt.

Bitte den Reinigungsprozess nicht unterbrechen!



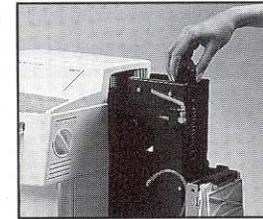
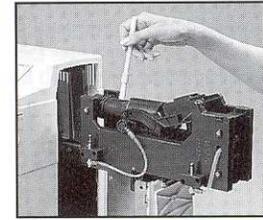
Nach erfolgter Reinigung, welche ca. 5 Minuten dauert, ist das Gerät wieder für die Kaffeezubereitung bereit. Das Programmende wird durch Erlöschen der Anzeige 2a angezeigt.

Wichtig: Sollte während dem Reinigungsprozess die Wassermangel-Anzeige blinken, dann füllen Sie bitte Wasser nach und setzen den Wassertank wieder ein. Das Reinigungsprogramm läuft nun automatisch weiter. **Auf keinen Fall während dem Reinigungsablauf das Gerät ausschalten!**



12.6 Nicht vergessen wie unter Punkt 12.4 b beschrieben, **jetzt noch die Handreinigung der Brüheinheit vorzunehmen.**

Hinweis: Sollte sich die Brüheinheit nicht mehr richtig einsetzen lassen, so wurde sie vermutlich bei der Reinigung unabsichtlich verstellt. In diesem Falle bitte mit dem Multitool-Einstellknopf nachregulieren.



19

SOLIS MASTER PRO

13.0 Entkalkung (Kontrollanzeige 2a blinkt)

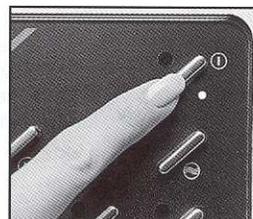
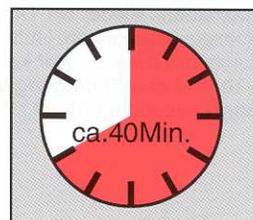
Nach spätestens 1500 Kaffeebezügen blinkt die Kontrollanzeige 2a und zeigt die notwendige Entkalkung an. Obwohl Sie weiterhin Kaffee beziehen können, ist es empfehlenswert, die Entkalkung rasch durchzuführen.

Hinweis: Eine Entkalkung ist grundsätzlich immer notwendig, auch bei Verwendung eines Wasserfilters. Wenn Sie Wasser mit einer speziell hohen Wasserhärte benutzen, dann können Sie die Entkalkung auch früher durchführen oder Sie verwenden dann mit Vorteil den SOLIS AQUA-SELECT Wasserfilter.

Die SOLIS MASTER PRO ist mit einem automatischen Entkalkungsprogramm ausgestattet welches die Entkalkung wesentlich vereinfacht. Das Entkalkungsprogramm dauert ca. 40 Minuten.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

1. Schalten Sie das Gerät mit der Betriebstaste 1 aus bzw. in den Stand-By Modus.



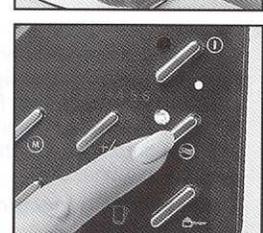
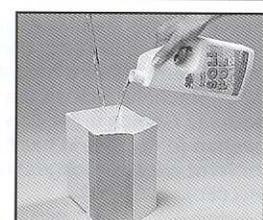
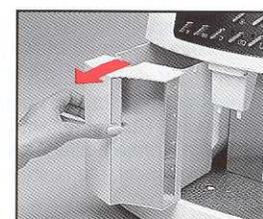
2. Entfernen Sie den Satzbehälter.

3. Geben Sie nun das Entkalkungsmittel SOLIPOL im Verhältnis 1:1 (1 Liter Solipol und 1 Liter Wasser) in den Wassertank.

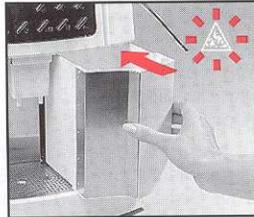
4. Stellen Sie ein grosses Gefäss unter die Dampfdüse und **öffnen/drehen Sie den Drehknopf nach vorne auf das Dampfsymbol 2a! Lassen Sie zuerst den Restdampf ab. Drehknopf während Entkalkung auf Dampfsymbol 2a geöffnet lassen!**

5. Drücken Sie jetzt die Reinigungstaste während mind. 5 Sekunden bis der Entkalkungsprozess startet. Das Entkalkungsprogramm läuft automatisch ab. **Bitte den Entkalkungsprozess nicht unterbrechen!** Während dem Entkalkungsprozess leuchtet die Anzeige (2a).

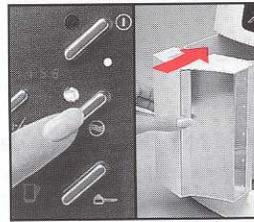
Bedienungsanleitung



6. Nachdem die Anzeige 2a und die Kontrollanzeige \times gleichzeitig zu blinken beginnen (die Entkalkungsanzeige Δ hingegen immer noch leuchtet) den Wassertank gründlich ausspülen, mit frischem Wasser auffüllen und wieder einsetzen.



7. Jetzt erneut die Reinigungstaste \ominus drücken. Hiermit wird das ganze System mit frischem Wasser durchgespült. Nachdem die Anzeige 2a und die Entkalkungsanzeige Δ erloschen sind, den Drehknopf Heisswasser / Dampf schliessen und Satzbehälter wieder einsetzen. Das Gerät ist nun entkalkt und nach Inbetriebnahme wieder bereit für die Kaffeezubereitung.



Wichtig: Regelmässige Entkalkung schützt Ihr Gerät vor teuren Reparaturen. Schäden, die auf Unterlassung der notwendigen Entkalkung, falscher Handhabung und Nichtbeachtung dieser Anleitung zurückzuführen sind, fallen nicht unter Garantie. Insbesondere darf für die Entkalkung in keinem Fall Essig verwendet werden; dieser würde das Gerät beschädigen.



14.0 Störungen und mögliche Ursachen

Bevor Sie das Gerät zur Reparatur einsenden, lesen Sie bitte aufmerksam die folgenden Punkte durch. Vielfach löst sich damit das Problem und Sie ersparen sich Ärger und Umtriebe.

1. Betriebstaste \odot schaltet Gerät nicht ein.

- Netzschalter 0-I seitlich ist nicht eingeschaltet.
- Gerät ist nicht richtig angeschlossen, bzw. Sicherung überprüfen.

2. Kontrollanzeige Δ blinkt.

- Brüheinheit ist nicht richtig eingesetzt oder Türe nicht richtig geschlossen - überprüfen!

Wenn die Kontrollanzeige Δ zusammen mit einer Zahl auf der Programmieranzeige aufleuchtet.

- Eine Störung ist aufgetreten, die nur durch den SOLIS Kundendienst oder einen autorisierten Fachmann behoben werden kann.

3. Kontrollanzeigen leuchten/blinken.

- Bitte unter Anzeigen-Erläuterung nachschauen

4. Pumpe verursacht laute Geräusche und/oder die Kontrollanzeige \times leuchtet.

- Wassertank ist nicht richtig eingesetzt, es hat Luft im System. Wassertank richtig einsetzen und Gerät entlüften indem Sie den Drehknopf für Heisswasser/Dampf auf die Position Heisswasser stellen bis ein ruhiger Wasserstrahl austritt. Dann Drehknopf wieder schliessen - die Kontrollanzeige erlischt beim Drücken einer Bezugstaste für Kaffee.

Hinweis: Es ist normal, wenn während dem Betrieb gelegentlich die Wasserpumpe selbstständig anläuft, sie füllt automatisch immer wieder das System.

5. Kaffee hat keinen Schaum.

- ungeeignete Kaffeemischung oder Kaffee ist nicht mehr frisch.
- Kaffeemahlmenge ist zu klein eingestellt.
- Tassen zu kalt. Vorwärmen.
- Die richtige Betriebstemperatur wurde nicht abgewartet.

6. Dampfdüse/Heisswasserdüse ist verstopft.

- Austrittsöffnung der Düse ist verstopft. Mit dünner Nadel reinigen.

7. Brüheinheit kann nicht herausgezogen werden bzw. nicht mehr eingesetzt werden.

- Brüheinheit ist nicht in Grundstellung. Servicetüre schliessen und Gerät einschalten.
- Die Brüheinheit beim Einsetzen mit dem Multitool-Einstellknopf nachregulieren, da vermutlich unabsichtlich verstellt.

8. Gerät reagiert nicht auf Knopfdruck, obwohl eingeschaltet.

- Temperatur ist beim erstmaligen Aufheizen noch nicht erreicht.
- Das automatische Spülprogramm ist noch nicht beendet, die Anzeige 2a leuchtet.
- Eine Kontrollanzeige gemäss Anzeigen-Erläuterung leuchtet - Mangel beheben.

Sollte sich das Problem trotz Ueberprüfung dieser Punkte nicht lösen lassen, dann wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an Solis, wir helfen Ihnen gerne.

Unsere Hotline: Tel. 01 / 874 64 14 (nur für die Schweiz)

15.0 Service - und Unterhaltsarbeiten

Bedingung für ein einwandfreies Funktionieren ist die regelmässige Reinigung und Entkalkung des Gerätes gemäss unseren Empfehlungen. Trotz bester Pflege unterliegt allerdings jede Espressomaschine nach intensivem und längerem Gebrauch einer natürlichen Abnutzung. Eine regelmässige Kontrolle im SOLIS-Servicecenter oder einer autorisierten Solis-Servicestelle verlängert die Lebensdauer Ihres Gerätes und sichert die Qualität des Kaffeeresultates.

Zuständigkeit für die Schweiz im Falle einer Reparatur:

SOLIS AG, Kundendienst,
Solis-Haus, 8152 Glattbrugg
Tel. 01/874 64 14, Fax 01/810 30 70

Für alle anderen Länder in denen SOLIS-Artikel vertrieben werden, gilt im Falle einer Reparatur:

Einsenden an die auf dem Garantieschein aufgeführten **SOLIS-Kundendienstzentrale der entsprechenden SOLIS Landes-Niederlassungen.**

Achtung: Gemäss unseren Garantiebestimmungen, darf der Service ausschliesslich durch den Solis Kundendienst oder durch autorisierte Solis-Servicestellen ausgeführt werden. Verwenden Sie hierzu das spezielle SOLIS Serviceauftrags-Formular.

16.0 Tips und Wissenswertes zum Kaffee

Ein gutes Kaffeeresultat hängt nicht allein vom Gerät ab, sondern ist abhängig vom Wasser, der Kaffeesorte, Mahlung, Temperatur usw.

Beachten Sie insbesondere die folgenden Tips:

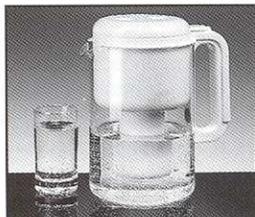
- Verwenden Sie stets frischen Kaffee und dunklere Röstungen. Zum Beispiel die Kaffeemischungen von SOLIS, die speziell für Espressomaschinen geeignet sind.
- Frischer Kaffee wird am besten kühl aufbewahrt, er lässt sich auch tiefrieren und kann direkt im gekühlten Zustand verwendet werden.
- Fliessen der Kaffee zu schnell oder zu langsam aus, so liegt es meistens am falschen Mahlgrad.
Kaffee fliesst zu schnell: Mahlgrad auf eine tiefere Zahl stellen, z.B. Pos. 2
Kaffee fliesst zu langsam: Mahlgrad auf eine höhere Zahl stellen, z.B. Pos. 5
Empfohlene Einstellung: Werkseinstellung 3 - 4
- Wichtig: Mahlgrad nur bei laufendem Mahlwerk verstellen.**
- Kaffee schmeckt am besten aus vorgewärmten Tassen. Beachten Sie hierzu Absatz 11.0.

17.0 Empfohlenes Zubehör

Um Ihnen die Wartung und Bedienung Ihrer SOLIS MASTER PRO zu erleichtern, empfehlen wir:

Wasserfilter SOLIS AQUA-SELECT.

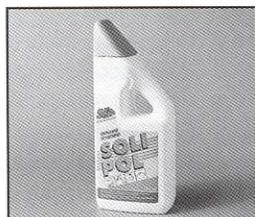
Hilft Ihnen die Wasserhärte zu reduzieren und damit einer frühzeitigen Verkalkung vorzubeugen.

**Entkalkungsmittel SOLIS SOLIPOL.**

Eignet sich speziell für das schonende Entkalken von Espressomaschinen.

Reinigungstabletten SOLIS SOLITABS.

Reinigungstabletten für Espressomaschinen, CH-Giftklassenfrei (o. Abb.).

**CAFÉ SOLIS Kaffeemischungen.**

Verschiedene, ausgewählt exklusive Mischungen - speziell abgestimmt für Espressomaschinen - garantieren ein gutes Kaffeeresultat.



SOLIS Vorratsdose. Speziell geeignet zum Aufbewahren der angefangenen Kaffeepackungen.



In der Schweiz finden Sie dieses abgestimmte Zubehör im Fachgeschäft, Fachmarkt und Warenhaus oder direkt bei

SOLIS MAIL SA, 6850 Mendrisio
Tel. 091/646 80 51, Fax 091/646 25 32

In allen anderen Ländern, in denen SOLIS-Artikel vertrieben werden, ebenfalls im Handel oder direkt bei den entsprechenden **SOLIS-Niederlassungen**. Beachten Sie hierfür die auf dem Garantieschein aufgeführten Adressen der **Solis-Niederlassungen**.

18.0 Technische Daten

Spannung: 230 V (USA: 115 V)
Leistung: 2200 Watt (2 separate Heizsysteme)
Wasserbehälter: 2,4 Liter
Masse: BxHxT 310x415x395 mm inkl. Drehring
Kabel: 1,1 m
Gewicht: 15,7 kg

Sicherheitsprüfungen: SEV und internationale Prüfzeichen



Dieses Produkt entspricht der EMV-Richtlinie der EG (89/336/EWG) gemäss separater Konformitätserklärung.