

**Solia**

**MASTER-MATIC 3000**

**TURBO TWIN**



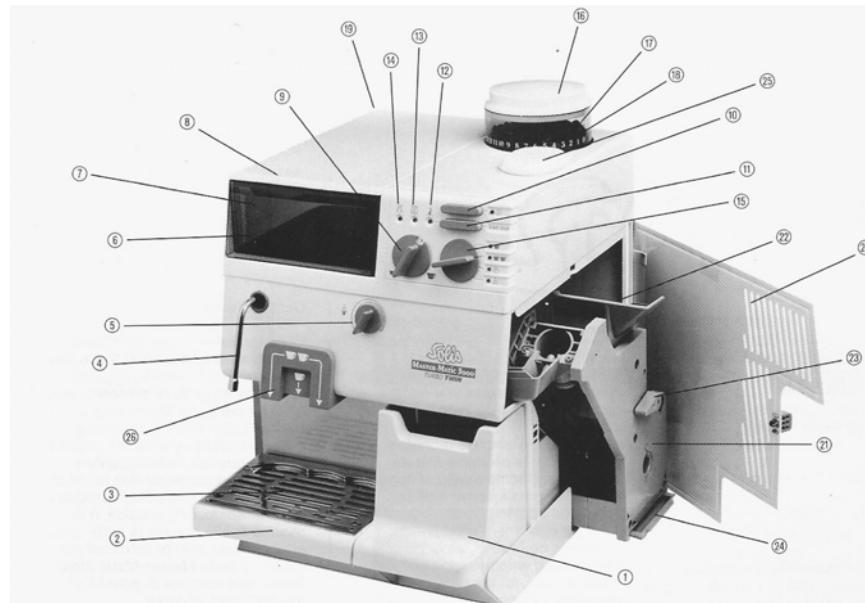
BEDIENUNGSANLEITUNG

---

MODE D'EMPLOI

---

ISTRUZIONI PER L'USO



## Legende

- ① Kaffeesatzbehälter
- ② Abtropfschale
- ③ Abtropfrost
- ④ Heisswasser-/Dampfdüse
- ⑤ Drehknopf Heisswasser-/Dampf
- ⑥ Frischwasserbehälter
- ⑦ Wasserstandsanzeige
- ⑧ Deckel Frischwasserbehälter
- ⑨ Drehschalter Wassermenge
- ⑩ Netzschalter
- ⑪ Start-/Stopptaste
- ⑫ Kontrollanzeige Temperatur
- ⑬ Kontrollanzeige Leerstand Mahlwerk
- ⑭ Kontrollanzeige Leerstand Wassertank
- ⑮ Programm-Wählschalter
- ⑯ Deckel Bohnenbehälter
- ⑰ Bohnenbehälter
- ⑱ Mahlfeinheitsskala
- ⑲ Anschlusskabel
- ⑳ Servicetür
- ㉑ Zentraleinheit
- ㉒ Einflussfilter
- ㉓ Arretierhebel
- ㉔ Schublade für Kaffeemehl
- ㉕ Behälter für 2. Kaffeesorte mit Deckel
- ㉖ Kaffeauslauf-System (abnehmbar)

## Légende

- ① Bac à marc de café
- ② Récipient à gouttes
- ③ Grille d'égouttement
- ④ Buse d'eau chaude/vapeur
- ⑤ Bouton valve d'eau chaude/vapeur
- ⑥ Réservoir d'eau fraîche
- ⑦ Niveau d'eau
- ⑧ Couvercle récipient d'eau
- ⑨ Bouton réglage quantité d'eau
- ⑩ Interrupteur principal
- ⑪ Touche marche/arrêt
- ⑫ Lampe témoin de contrôle «température»
- ⑬ Lampe témoin de contrôle «moulin vide»
- ⑭ Lampe témoin de contrôle «réservoir d'eau vide»
- ⑮ Bouton sélection programmes
- ⑯ Couvercle récipient à grains de café
- ⑰ Récipient à grains de café
- ⑱ Dégré de mouture
- ⑲ Câble de raccordement
- ㉐ Porte de service
- ㉑ Unité centrale
- ㉒ Entonnoir
- ㉓ Levier d'arrêt
- ㉔ Tiroir pour poudre à café
- ㉕ Récipient avec couvercle pour 2ème sorte de café
- ㉖ Système d'écoulement café (amovible)

## Legenda

- ① Cassetto raccoglifondi
- ② Cassetto raccogligocce
- ③ Griglia
- ④ Tubo acqua calda/vapore
- ⑤ Rubinetto (manopola) acqua calda/vapore
- ⑥ Contenitore dell'acqua
- ⑦ Livello dell'acqua
- ⑧ Coperchio per il contenitore dell'acqua
- ⑨ Bottone regolazione acqua
- ⑩ Interruttore generale
- ⑪ Pulsante caffè
- ⑫ Spia controllo «temperatura»
- ⑬ Spia controllo «macinacaffè vuoto»
- ⑭ Spia controllo «contenitore acqua vuoto»
- ⑮ Tasto selezione programmi
- ⑯ Coperchio per il contenitore del caffè
- ⑰ Contenitore del caffè
- ⑱ Selezione grado di macinatura
- ⑲ Cavo di alimentazione
- ㉐ Sportello
- ㉑ Unità centrale
- ㉒ Imbuto
- ㉓ Leva
- ㉔ Cassetto per la polvere di caffè
- ㉕ Contenitore con coperchio per 2. tipo di caffè
- ㉖ Sistema fuoriuscita-caffè (amovibile)

## Inhaltsverzeichnis Seite

|   |       |
|---|-------|
| Allgemeine Hinweise                             | 4     |
| Inbetriebnahme                                  | 4     |
| Probelauf                                       | 6     |
| Empfehlungen und Wissenswertes                  | 6     |
| Kaffe Zubereitung Bohnenkaffee                  | 7     |
| Kaffe Zubereitung 2. Kaffeesorte (Pulverkaffee) | 7     |
| Heisswasser                                     | 8     |
| Dampf   | 8     |
| Reinigung und Pflege                            | 9     |
| Entkalken                                       | 11    |
| Störungen, Ursache und deren Behebung           | 12/13 |
| Technische Daten                                | 13    |

## Table des matières Page

|   |       |
|---|-------|
| Indications générales                               | 4     |
| Mise en marche                                      | 4     |
| Marche d'essai                                      | 6     |
| Conseils et informations utiles                     | 6     |
| Préparation du café en grains                       | 7     |
| Préparation d'une seconde sorte de café (en poudre) | 7     |
| Eau chaude  | 8     |
| Vapeur  | 8     |
| Nettoyage et entretien                              | 9     |
| Détartrage  | 11    |
| Dérangements, les causes et comment y remédier      | 12/13 |
| Données techniques                                  | 13    |

## Indice

|  |       |
|--|-------|
| Istruzioni per l'uso                       | 4     |
| Operazioni preliminari                     | 4     |
| Erogazione di prova                        | 6     |
| Consigli ed informazioni utili             | 6     |
| Erogazione del caffè in grani (in polvere) | 7     |
| Acqua calda                                | 8     |
| Vapore                                     | 8     |
| Manutenzione dell'apparecchio              | 9     |
| Decalcificazione                           | 11    |
| Disturbi, cause e rimedi                   | 12/13 |
| Dati tecnici                               | 13    |

## Istruzioni generali per l'uso

1. Ne jamais utiliser l'appareil sans eau et sans grains de café.
2. Les enfants ne se rendent pas compte des dangers que les appareils ménagers électriques peuvent causer. Ne les laissez donc jamais manipuler cette machine sans surveillance.
3. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.
4. Dans son emballage d'origine spécialement robuste, l'appareil peut être expédié sans crainte par la poste. Conservez-le donc pour un renvoi éventuel.
5. Votre **Solis Master-Matic 3000 Turbo Plus** a subit un réglage minutieux ainsi qu'un dernier contrôle très précis. D'éventuelles interventions sont à effectuer par un spécialiste en la matière, faute de quoi toute prestation à la garantie devient caduc.
6. L'appareil a été conçu pour le ménage. S'il est utilisé dans un but professionnel, les prétentions à la garantie s'en trouvent modifiées. Veuillez observer les conditions de garantie!
7. La vostra **Solis Master-Matic 3000** **Turbo Twin** è stata messa a punto nel nostro stabilimento e su di essa è stato effettuato un completo controllo finale. Eventuali interventi dovranno pertanto essere effettuati presso il nostro centro assistenza; in caso contrario la garanzia non ha validità.
8. L'apparecchio è stato concepito per uso domestico. Qualora venisse usato in piccole comunità, verrà fornita una garanzia diversa. Vogliate leggere il tagliando di garanzia.

## Operazioni preliminari

La **Solis Master-Matic 3000 Turbo Twin** può rimanere accesa tutto il giorno senza problemi. Tuttavia suggeriamo, quando l'apparecchio non viene usato per un periodo di tempo lungo, di spegnerlo. Il tempo di preriscaldamento sarà poi solamente di 2 minuti.

## Mise en marche

- Die **Solis Master-Matic 3000 Twin** kann ohne weiteres den ganzen Tag über eingeschaltet bleiben. Wir empfehlen jedoch, bei längerem Nichtgebrauch das Gerät auszuschalten. Die Aufheizzeit für den Wiedergebrauch beträgt lediglich 2 Min.
1. Bohnenbehälter (17) aus dem Kaffeesatzbehälter (1) nehmen, nun in die Bohnenbehälteröffnung oben einsetzen, so dass er in der Führung des schwarzen Kunststoffringes einrastet. Ganz nach unten drücken (Foto 1).
  2. Mahlgrad auf die Nummer 8 auf der Mahlfeinheitsskala (18) einstellen. Dann frische Kaffeobohnen einfüllen und Deckel (16) auf Bohnenbehälter (17) setzen. Ebenso Behälter für zweite Kaffeesorte (27) mit Deckel schliessen.
  3. El. Anschlusskabel (19) auf benötigte Länge einstellen. Rest auf der Kabelaufwickelvorrichtung aufwickeln. (Stecker noch nicht an Steckdose anschliessen) (Foto 2).
  4. Regler den degré de mouture (18) sur le chiffre 8 de l'échelle graduée. Remplir ensuite de grains de café frais et placer le couvercle (16) sur le récipient à café (17). Procéder de la même manière pour la seconde sorte de café (27).
  5. Dénouer le câble de raccordement (19) de la longueur requise et enrouler le restant sur son enrouleur (ne pas encore brancher la machine) (photo 2).

- Frischwasserbehälter (6) mit Kaltwasser füllen, ca. 2,5 Liter. Das Ventil am Boden des Behälters verhindert ein Auslaufen (Foto 3).
- Frischwassertank (6) auf das Gerät aufsetzen, so dass das Ventil am Boden öffnet. Frischwassertank mit Deckel (8) schließen.
- Stecker an Steckdose anschliessen. Programm-Wählschalter (15) auf Kaffee Pos. oder Pos. stellen. Netzschalter einschalten. Rote Kontroll-Leuchte direkt neben dem Netzschalter leuchtet auf. Hinweis: Beim Einschalten mittels dem Netzschalter führt das eingebaute Elektronik-System automatisch eine Selbst-Diagnose durch. Dabei evtl. auftretende Geräusche sind absolut normal (Pumpe läuft automatisch an). Dieser Selbsttest wird immer nach Drücken des Netzschalters automatisch durchgeführt (bei angeschlossenem Gerät).
- Gerät entlüften. (Wählschalter auf Kaffee Pos. oder Pos. ). Dazu eine Tasse oder ein Gefäß unter die Dampf-/Heisswasserdüse (4) stellen, den Drehknopf für Heisswasser/Dampf (5) im Gegenuhzeigersinn öffnen. Die Pumpe läuft automatisch an - warten bis aus der Heisswasserdüse das Wasser mit einem ruhigen Strahl austströmt. Danach Drehknopf wieder schliessen. Das Gerät ist jetzt entlüftet.
- Ca. 2 Min. nach Einschalten leuchtet die Kontrollanzeige Temperatur auf. Die Solis Master-Matic 3000 Twin ist jetzt betriebsbereit.

#### Wichtige Hinweise:

Das Gerät nie ohne Wasser und ohne Kaffebohnen in Betrieb nehmen. Tritt während des Programmablaufes eine Störung infolge Wasser- oder Kaffebohnenmangels auf, so wird Ihnen dies durch die entsprechenden Kontrollanzeigen angezeigt und das Programmschaltet automatisch ab. In diesem Fall ist das Programm nach entsprechendem «Auffüllen» mittels der Starttaste wieder neu zu starten, wobei bei Wassermangel-Anzeige das Programm nur nach vorheriger «Entlüftung» wieder gestartet werden kann (wird angezeigt durch Erlöschen der roten Kontrollanzeige). Bei geöffneter Servicetür (20) und/oder bei nicht eingesetzter Zentraleinheit (21) ist das Gerät automatisch abgeschaltet und kann nicht betrieben werden.



Foto/Photo 1

- Remplir d'eau froide le réservoir d'eau fraîche (6) env. 2,5 litres. La soupape au fond du récipient évite toute fuite d'eau (photo 3).
- Poser le réservoir d'eau fraîche (6) sur la machine de sorte que la soupape au fond s'ouvre. Fermer le réservoir d'eau avec le couvercle (8).
- Introduire la fiche dans la prise de courant. Positionner le bouton de sélection (15) sur café ou . Enclencher l'interrupteur principal . La lampe témoin rouge, à côté de l'interrupteur principal s'allume. Attention: En enclenchant l'interrupteur principal, le système électronique incorpore exécute automatiquement une auto-diagnose. D'éventuels bruits sont absolument normaux (la pompe démarre automatiquement). Ce auto-test se répète automatiquement chaque fois qu'on enclenche l'interrupteur principal (quand la machine est branchée).
- Purger l'appareil. (Bouton de sélection sur café ou ). Poser une tasse ou un récipient sous la buse vapeur/eau chaude (4) et ouvrir et tournant la valve-bouton d'eau chaude/vapeur (5) en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. La pompe se met automatiquement en marche. Lorsque l'eau s'écoule de la buse d'eau chaude dans un jet régulier, refermer la valve-bouton. L'appareil est ainsi purgé.
- Environ 2 minutes après l'enclenchement, la lampe témoin «température» s'allume. La Solis Master-Matic 3000 Twin est prête à l'emploi.

#### Conseils importants:

Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau et sans grains de café! Si pendant le programme de préparation du café il y avait un dérangement causé par le manque d'eau ou de café, la lampe témoin de contrôle s'allume et le programme s'arrêtera tout de suite automatiquement. En ce cas «remplir le récipient vide» et réenclencher le programme en appuyant sur la touche marche/arrêt. Si le réservoir de l'eau était vide, n'oubliez pas de «purger» l'appareil avant de réenclencher le programme (la lampe témoin rouge s'éteint).

Quand la porte de service (20) est ouverte et/ou l'unité centrale (21) est enlevée, l'appareil est automatiquement déclenché et ne peut donc fonctionner.



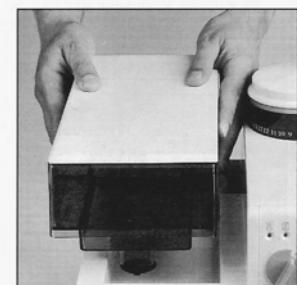
Foto/Photo 2

- Riempite di acqua fresca il contenitore dell'acqua (6) (circa 2,5 litri). La valvola posta sul fondo del contenitore impedisce la fuoriuscita d'acqua (foto 3).
- Reinserite il contenitore dell'acqua (6) nell'apposita sede, in modo che la valvola posta sul fondo si apra. Chiudete il contenitore (6) con l'apposito coperchio (8).
- Inserite la spina in una presa di corrente. Spostate il tasto selezione (15) sulla posizione caffè o . Premete l'interruttore generale . La spia di controllo posta vicino all'interruttore generale si accende. Attenzione: Azionando l'interruttore generale il sistema elettronico incorporato esegue automaticamente una auto-diagnosi. Durante questa fase è normale che si sentano eventuali rumori (la pompa entra automaticamente in azione). Questo auto-test avviene automaticamente ogni volta che si preme l'interruttore generale (quando l'apparecchio è innestato).
- Scaricare l'aria. (Tasto selezione sulla posizione caffè o ). Posate una tazza o un contenitore sotto la bussola vapore/acqua calda (4). Girate la manopola del rubinetto acqua calda/vapore (5) in senso antiorario. La pompa entra automaticamente in azione. Aspettate che un getto regolare d'acqua fuoriesca dal tubo dell'acqua calda. Poi girate la manopola del rubinetto in senso orario. Ora il circuito interno è carico.
- Dopo circa 2 minuti la spia controllo «temperatura» si accende. Ora la Solis Master-Matic 3000 Turbo Twin è pronta per l'uso.

#### Attenzione!

L'apparecchio non deve mai funzionare senza acqua o senza caffè. Nel caso che durante l'uso sorga un disturbo a causa di mancanza d'acqua o grani di caffè, la spia luminosa lo segnala accendersi. Il ciclo si arresta e si spegne automaticamente. Riempite il serbatoio vuoto e riavviate il programma premendo il pulsante caffè. In caso di mancanza d'acqua si può soltanto riavviare il programma dopo aver «scaricato l'aria» (la spia luminosa rossa lo segnala spegnendosi).

Quando lo sportello (20) è aperto e/o l'unità centrale (21) non è inserita, l'apparecchio è automaticamente scollegato e non può funzionare.



Foto/Photo 3

#### Probelauf

Aus hygienischen Gründen empfiehlt es sich, einen Probelauf auch nach längerem Unterbruch z.B. nach den Ferien durchzuführen, um das System richtig durchzuspülen.

Zu diesem Zweck stellen Sie eine Tasse unter die Heisswasser/Dampfdüse, bedienen den Drehknopf für Heisswasser und lassen ca. 3 Tassen Wasser nacheinander aus dem Gerät.

#### Marche d'essai.

Quand l'appareil n'a pas fonctionné depuis longtemps (vacances), il est conseillé, pour des raisons d'hygiène, d'effectuer une marche d'essai, afin de bien rincer le système.

Poser donc une tasse sous la buse d'eau chaude/vapeur, tourner le bouton de l'eau chaude et laisser sortir la quantité d'eau correspondant environ à 3 tasses.

## Empfehlungen und Wissenswertes

- Tassen vorwärmen:** Vor allem am Morgen für den ersten Kaffee oder nach längerem Unterbruch empfiehlt es sich die Tassen vorzuwärmern. Hierfür bei betriebsbereitem Gerät Tasse mittels Heisswasserdüse heiß ausspülen.

- Kontrollanzeige Temperatur (12):** Beim Einschalten des Gerätes wird diese Leuchtdiode nach ca. 2 Minuten aufleuchten. Somit ist die Betriebs temperatur erreicht. Während dem Betrieb ist es normal, wenn diese Kontrollanzeige aus- und einschaltet, der Kaffee wird trotzdem einwandfrei.

- Netzschalter am Gerät erst ausschalten, wenn die automatische Kaffeezubereitung beendet ist.**

- Kontrollanzeige Leerstand Wasser (14):** Bei Aufleuchten dieser Leuchtdiode schaltet das Programm automatisch ab. Wasser auffüllen und das Gerät vor erneuter Kaffeezubereitung unbedingt zuerst entlüften. Das Programm kann ohne «Entlüften» nicht gestartet werden (wird durch «Erlöschen» der roten Leuchtdiode angezeigt).

- Kontrollanzeige Leerstand Mahlwerk (13):** Bei Aufleuchten dieser Leuchtdiode stellt das Mahlwerk ab. Bohnen nachfüllen und das Gerät mittels Start/Stoppaste wieder neu starten.

- Richtige Mahlung?:** Wenn der Kaffee zu schnell oder zu langsam in die Tasse fließt, so ist das Mahlwerk falsch eingestellt und muss entsprechend korrigiert werden. Zu grobe Mahlung = Korrektur auf eine höhere Zahl (z.B. von 10 auf 7) // Zu feine Mahlung = Korrektur auf eine niedrigere Zahl (z.B. von 4 auf 7). Feinheitsgrad am Mahlwerk nur bei laufendem Motor versteteln!

- Richtiger Kaffee?:** Achten Sie auf einen frischen Kaffee und verwenden Sie dunkle Röstungen zum Beispiel Espresso-Mischungen. Frischer Kaffee wird am besten kühl aufbewahrt, er lässt sich auch tieffrieren und kann direkt im gekühlten oder gefrorenen Zustand gemahlen werden.

## Conseils et informations utiles

- Préchauffer les tasses:** Le matin, ou lorsque la machine n'a pas fonctionné depuis longtemps, il est quand même recommandé de préchauffer les tasses. Quand l'appareil est prêt à l'emploi, rincer les tasses avec l'eau chaude de la buse.

- Lampe témoin de contrôle «température» (12):** Lorsqu'on enclenche l'appareil, cette lampe s'allume après environ 2 minutes. La température nécessaire est ainsi atteinte. Quand l'appareil est en marche il est normal que cette lampe s'allume et s'éteigne, mais votre café sera tout de même excellent.

- Déclencher l'interrupteur principal de l'appareil uniquement quand la préparation du café est terminée.**

- Lampe témoin de contrôle «réservoir d'eau vide» (14):** Quand ce diode s'allume, le programme s'arrête automatiquement. Rajoutez de l'eau et ne pas oublier de purger l'appareil avant de préparer une nouvelle tasse de café, sinon le programme ne repart pas son cours. La lampe s'éteint quand l'appareil est purgé.

- Lampe témoin de contrôle «moulin à café» (13):** Lorsque cette lampe s'allume, le moulin s'arrête. Rajoutez du café en grains et rééclenchez l'appareil en appuyant sur la touche marche/arrêt.

- Degré de mouture?** Lorsque le café coule trop vite ou trop lentement dans la tasse, c'est que le moulin à café n'a pas été positionné sur la bonne graduation. Corriger comme suit: Moulin trop grossière = Corriger en positionnant sur un chiffre inférieur (p.ex. de 10 à 7). La mouture est trop fine = Corriger en positionnant sur un chiffre supérieur (p.ex. de 4 à 7). Régler le degré de mouture uniquement quand le moteur tourne.

- Sorte de café?** Utiliser de préférence un café frais et de torréfaction plus foncée, p.ex. mélange espresso. Conserver le café au frais ou au congélateur. Il peut être moulu soit frais, soit congelé.

- Tipo di caffè giusto?** Il caffè che sceglie deve esser fresco e di toastatura piuttosto scura, p.es. miscele espresso. È consigliabile conservare il caffè in grani in luogo fresco. Lo si può anche surgelare e va poi macinato freddo oppure in stato ancora surgelato.

#### Erogazione di prova.

Per ragioni igieniche consigliamo eseguire un'erogazione di prova anche quando l'apparecchio non è stato usato da lungo tempo (per esempio dopo le vacanze), per ben sciacquare il sistema. Ponete dunque una tazza sotto il tubo acqua calda/vapore, girate la manopola per l'acqua calda e lasciate fuoruscire dall'apparecchio un quantitativo per 3 tazze circa.

## Consigli ed informazioni utili.

- Preriscaldare le tazze:** Soprattutto per il primo caffè al mattino o quando la macchina non è stata usata da lungo, consigliamo preriscaldare le tazze. Quando l'apparecchio è pronto per l'uso, risciacquate le tazze con l'acqua dal tubo acqua calda/vapore.

- Spira controllo «température» (12):** Circa 2 minuti dopo aver acceso l'apparecchio, questa spia luminosa si accenderà. Questa indica che la temperatura per l'uso dell'acqua è adatta. Durante il funzionamento è normale che la spia si accenda e si spegna. Il vostro caffè sarà comunque ottimo.

- Spegnete l'interruttore generale solo quando l'erogazione automatica del caffè è terminata.**

- Spira controllo «contenitore acqua vuoto» (14):** Non appena questa spia s'illuminia, il ciclo si ferma automaticamente. Riempite il contenitore con acqua. È indispensabile scaricare l'aria dal sistema prima di erogare caffè. Senza «scaricare l'aria» il ciclo non può essere riattivato (viene segnalato con lo spegnersi della spia rossa).

- Spira controllo «macinacaffè vuoto» (13):** Quando questa spia si accende, il macinacaffè si arresta. Riempite il contenitore con caffè in grani e riattivate l'apparecchio premendo il pulsante caffè.

- Grado di macinatura adatto?** Se il caffè fuoriesce troppo rapidamente o a gocce, significa che il grado di macinatura non è adatto e deve esser corretto come segue: Se la macinatura è troppo grossa, girate il contenitore del caffè su un numero inferiore (p.es. dal 10 al 7). Se la macinatura è troppo fine, girate il contenitore del caffè su un numero superiore (p.es. de 4 à 7). Régler le degré de mouture uniquement quand le moteur tourne.

- Tipo di caffè giusto?** Il caffè che sceglie deve esser fresco e di toastatura piuttosto scura, p.es. miscele espresso. È consigliabile conservare il caffè in grani in luogo fresco. Lo si può anche surgelare e va poi macinato freddo oppure in stato ancora surgelato.

## Kaffeezubereitung «Bohnenkaffee»

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

- Drehen Sie den Bohnenbehälter (17) auf den gewünschten Mahlgrad, d.h. wie unter Inbetriebnahme angegeben beim ersten Mal auf den Mittelwert die Zahl 8. Die Mahlung darf nur bei laufendem Mahlwerk versteilt werden.**
- Den Drehschalter (9) für die Wassermenge auf die Zahl 9 = Café Crème stellen, wobei Sie beispielsweise bei 2 einen kurzen Kaffee wie Ristretto oder Espresso erhalten, bei 12 hingegen einen längeren Kaffee.**
- Wählschalter (15) auf Pos. □ oder bei 2 Tassen auf Pos. □□ stellen und Tasse(n) auf den Abstellruf unter die entsprechende Tassenmarkierung stellen (Fotos 4 + 5).**
- Start-/Stopptaste (11) drücken. Der Kaffeevergang läuft jetzt vollautomatisch ab.**

Sie können den Vorgang jederzeit auch unterbrechen, indem Sie die Start/Stopptaste drücken. Dies z.B. wenn Sie versehentlich die Wassermenge zu hoch eingestellt haben.

## Kaffeezubereitung 2. Kaffeesorte (Pulverkaffee)

Wenn Sie oder Ihre Gäste neben dem frisch zubereiteten Bohnenkaffee einmal eine andere Kaffeesorte bevorzugen, zum Beispiel koffeinfrei oder eine beliebige zweite Sorte, so bietet Ihnen die **Solis Master-Matic 3000 Turbo Twin** auch diese Möglichkeit. Beachten Sie aber, dass hierfür in den Behälter für zweite Kaffeesorte (25) nur gemahlener Kaffee (mittelfeine Mählung) eingefüllt werden darf.

Vorgang bei betriebsbereitem Gerät:

- Pulverkaffee mit dem mitgelieferten Messlöffel in den Behälter einfüllen (maximal 3 gestrichene Messlöffel). Nie die Pulvermenge andrücken, da sonst die optimale Kaffeemenge pro Tasse nicht gewährleistet ist (Foto 6).**



Foto/Photo 4

## Préparation auto-matique du café avec le café en grains.

Pour préparer un café délicieux et exquis il est primordial d'utiliser du café fraîchement moulu. La **Solis Master-Matic Turbo Twin** mout une nouvelle portion de café pour chaque tasse. Pour deux tasses donc, deux portions l'une après l'autre. Cela vous garantit une qualité exquise.

- Positionner le récipient à grains de café (17) sur le degré de mouture désiré (voir paragraphe «mise en marche»; pour la première tasse sur le chiffre 8, mouture moyenne.) Le degré de mouture peut uniquement être réglé quand le moteur tourne.**
- tourner le bouton réglage quantité d'eau (9) sur le chiffre 9 café crème.** La position 2 est pour un café court (ristretto, espresso), et la position 12 prépare un café grande-tasse.
- Poser la (les) tasse(s) sur la grille d'égouttement en observant le repère. Choisir avec le bouton sélection programmes (15) la position □ ou, pour deux tasses, la position □□ (photos 4 + 5).**
- Appuyer sur la touche marche / arrêt (11) et votre café se prépare automatiquement.**

Lorsque par inadvertance, le bouton de sélection quantitatif de café a été positionné trop haut, l'opération peut être interrompue en tout temps, en appuyant sur la touche marche/arrêt.

## Préparation auto-matique d'une seconde sorte de café

Si vos invités ou vous-même préférez à l'occasion préparer une seconde sorte de café entièrement au café en grains ordinaire, p. ex. café décaféiné ou autre sorte de votre choix, la **Solis Master-Matic 3000 Turbo Twin** vous offre également cette possibilité. Toutefois le récipient pour la seconde sorte de café (25) ne doit contenir que du café moulu (mouture moyenne).

L'appareil étant prêt à l'emploi, procédez comme suit:

- Avec la cuillère-mesure (fournie avec l'appareil) verser du café moulu dans le récipient (au maximum 3 cuillères rases). Eviter de tasser le café, sinon la quantité par tasse ne sera pas optimale (photo 6).**



## Erogazione del caffè in grani.

Una premessa importante per ottenere un buon caffè è la macinatura all'estante dei grani di caffè. La **Solis Master-Matic Turbo Twin** macina direttamente la dose necessaria per ogni tazza di caffè; per due tazze dunque, due dosi una dopo l'altra. Questo garantisce un'ottima qualità.

- Positioner le récipient à grains de café (17) sur le degré de mouture désiré. Come descritto nel paragrafo «erogazione di prova», il numero 8 corrisponde ad un grado di macinatura media, adatta per la prima erogazione. Il grado di macinatura può solo esser cambiato quando la macina è in funzione.**
- Tourner le bouton réglage quantité d'eau (9) sur le chiffre 9 café crème.** La position 2 est pour un café court (ristretto, espresso), et la position 12 prépare un café grande-tasse.
- Poser la (les) tasse(s) sur la grille d'égouttement en observant le repère. Choisir avec le bouton sélection programmes (15) la position □ ou, pour deux tasses, la position □□ (photos 4 + 5).**
- Appuyer sur la touche marche / arrêt (11). Ora la macchina eroga automaticamente il vostro caffè.**

L'erogazione del caffè può esser interrotta in qualunque momento tenendo premuto il pulsante caffè. Questo, per esempio, se innavertitamente si fosse portato al massimo il bottone regolazione acqua.

## Erogazione automatica del secondo tipo di caffè (in polvere)

Per Lei ed i suoi ospiti la **Solis Master-Matic 3000 Turbo Twin** non solo offre una tazza di ottimo caffè espresso, ma anche la scelta fra due tipi: per esempio un caffè senza cafféina, oppure di una seconda marca. Attenzione però: il contenitore per il secondo tipo di caffè (25) va riempito soltanto con caffè macinato (macinatura per caffè espresso).

Quando l'apparecchio è pronto per l'uso procedere come segue:

- Con l'apposito misurino versate da 1 a 3 quantitativi di caffè macinato nel contenitore. Mai premere il caffè, altrimenti il quantitativo ideale per una tazza non corrisponderà più alle esigenze. (Foto 6).**



Foto/Photo 6

- Den Drehschalter (9) für die Wassermenge auf die gewünschte Menge einstellen (Zahl 9 = ca. 1 Tasse à 1,25 dl).**

**Wählschalter (15) auf Pos. P stellen** und eine Tasse unter die entsprechende Markierung stellen. Es kann nur jeweils eine Tasse Pulverkaffee zubereitet werden.

- Start-/Stopptaste drücken. Der Kaffeevergang läuft jetzt automatisch ab.**

Sie können den Vorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie die Start-/Stopptaste drücken. Dies zum Beispiel wenn Sie die Wassermenge versehentlich zu hoch eingestellt haben.

### Wichtige Hinweise:

Es ist empfehlenswert, das Kaffeepulver jeweils erst kurz vor der Zubereitung in den Behälter (25) einzufüllen. Gemahlener Kaffee altert schneller im Behälter und verliert so an Qualität.

Tritt anstelle des Kaffees nur noch Wasser aus, so wurde Kaffeepulver vergessen aufzufüllen oder das Kaffeepulver wurde fest angedrückt. In diesem Falle Pulver nachfüllen bzw. Pulver im Behälter mit Messlöffel ein bisschen lockern.

**Indications importantes:**

Il est conseillé de remplir le récipient (25) avec le café fraîchement moulu seulement juste avant la préparation. Dans le récipient il vieillit plus vite et perd sa bonne qualité.

Si au lieu du café, de l'eau s'écoule dans la tasse, le récipient à café est vide (le remplir avec du café en poudre) ou le café moulu a été tasse (l'ameublier un peu avec la cuillière-mesure).

## Heisswasser

Für Tee, Bouillon usw.

Bei betriebsbereitem Gerät wie folgt vorgehen:

- Glas oder Tasse direkt unter die Heisswasser - Dampfdüse (4) stellen (Foto 7).**
- Drehknopf für Heisswasser (5) im Gegenuhzeigersinn öffnen.** Das Heisswasser tritt nun automatisch aus. Nach Wasserentnahme Drehknopf wieder schliessen.

## Dampf

Für die Erhitzung von Milch für Capuccino oder anderer Flüssigkeiten.

Bei betriebsbereitem Gerät wie folgt vorgehen:

- Wählschalter für Dampf (15) auf Pos. ▲ stellen und warten bis Kontrollleuchte Temperatur (12) aufleuchtet (ca. 50 Sek.).**

**Dampfdüse (4) auf Abtropfrost (3) richten und den Drehknopf (5) im Gegenuhzeigersinn leicht öffnen.** Zuerst läuft noch etwas Wasser ab, anschließend die Dampfdüse ausschwenken und tief in die zu erwärmende Flüssigkeit eintauchen. Drehknopf (5) langsam bis zum Anschlag öffnen und die Flüssigkeit mit kreisenden Bewegungen erhitzen von unten nach oben. Nach Erhitzung des Getränktes den Drehknopf im Uhrzeigersinn wieder schliessen.

**Für Capuccino-Schaum:** Füllen Sie eine Tasse nur ca. ½ mit kalter Milch und führen Sie die Dampfdüse knapp unter die Milchoberfläche bei ständiger kreisender Bewegung, bis sich dichter Schaum gebildet hat. Erst dann die Dampfdüse ganz eintauchen, bis die Milch heiß ist.

- Turner le bouton réglage (9) pour la quantité d'eau désirée (chiffre 9 = env. 1 tasse à 1,25 dl).**

**Actionner l'interrupteur (15) sur la position P et poser une tasse sur la grille en observant le repère. L'appareil prépare une tasse de café moulu à la fois.**

- Appuyer sur la touche marche / arrêt et le café se prépare automatiquement.**

L'opération peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche marche/arrêt. Procéder ainsi p. ex. lorsque, par inadvertance le sélecteur de quantité de café a été positionné trop haut.

### Indications importantes:

Il est conseillé de remplir le récipient (25) avec le café fraîchement moulu seulement juste avant la préparation. Dans le récipient il vieillit plus vite et perd sa bonne qualité.

Se la macchina eroga acqua anziché caffè, significa che o avete dimenticato di riempire il contenitore con caffè in polvere, oppure avete premuto troppo forte il caffè nel contenitore. In tal caso aggiungere caffè in polvere nel contenitore o smuovere un poco la polvere con il misurino.

## Préparation auto-matique d'eau chaude

Pour thé, bouillon etc.

Quando l'apparecchio è pronto per l'uso procedere come segue:

- Mettete un bicchiere o una tazza direttamente sotto il tubo acqua calda/vapore (4) (foto 7).**
- Aprite il rubinetto dell'acqua calda (5) girando la manopola in senso antiorario. L'acqua calda fluisce automaticamente. Quando avete ottenuto la quantità desiderata, chiudete il rubinetto girando la manopola in senso orario.**

## Vapore

Per riscaldare latte per il cappuccino o altri liquidi.

Quando l'apparecchio è pronto per l'uso procedere come segue:

- Girate il tasto selezione programmi (15) sulla posizione ▲ e aspettare che si accenda la spia di controllo «température» (12) (circa 50 secondi).**
- Dirigete il tubo vapore (4) sopra la griglia (3) ed aprite un poco il rubinetto girando la manopola (5) in senso antiorario. Lasciate fuoriuscire l'acqua. Dirigete verso l'esterno il tubo vapore ed immergetelo fino in fondo nel liquido da riscaldare. Aprite completamente il rubinetto girando lentamente la manopola dell'acqua (5) e riscaldate il liquido effettuando dei movimenti circolari da basso all'alto. Non appena il liquido è sufficientemente caldo, richiudete il rubinetto (5) girando la manopola in senso orario.**

**Per la schiuma del capuccino:** Riempire environ ½ d'une tasse avec du lait froid. Tenir la tasse de façon à ce que la buse touche à peine la surface du lait. La mousse s'obtient en faisant des mouvements circulaires. Tremper la buse entièrement dans le lait pour le chauffer.

- 3. Wird kein weiterer Dampf mehr benötigt, Dampfdüse (4) zurück-schwenken und auf den Abstellrost richten und Wählenschalter (15) für **Dampf ausschalten**, indem Sie den Schalter auf die Kaffeeposition oder **OFF** stellen.**
- 4. Jetzt den Drehknopf für Heiss-wasser-/Dampf (5) wieder öffnen** und das Gerät solange entlüften (Pumpe läuft automatisch an) bis wieder Wasser aus der Düse mit einem ruhigen Strahl austströmt (siehe auch Entlüftung unter Punkt 7 der Inbetrieb-nahme). **Danach Heisswasser-/Dampfknopf (5) wieder zudrehen.**
- Das Gerät ist jetzt wieder bereit für die vollautomatische Kaffeezubereitung.

#### Wichtige Hinweise:

Die Dampfdüse (4) sofort nach Gebrauch reinigen. Rückstände zum Beispiel von Milch backen sonst an und sind nur sehr schwierig zu entfernen.

**Nach der Dampfnahme ist das Gerät unbedingt immer zu entlüften (siehe Punkt 7 unter Inbetriebnahme).** Wird das Gerät nicht oder zu wenig entlüftet, ist das Programm für die Kaffeezu-bereitung infolge zu hoher Temperatur automatisch gesperrt.

Wenn der Wählenschalter auf Dampf eingestellt ist, bleibt das Gerät für die automatische Kaffeezubereitung gesperrt.

## Reinigung und Pflege

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

1. Immer wenn der Kaffeebohnenbehälter (17) nachgefüllt wird, mindestens aber ein bis zweimal wöchentlich, ist die Zentraleinheit (21) folgendermaßen zu reinigen:

1.1 Netzschalter **① ausschalten** und Servicetür (20) öffnen.

1.2 Zentraleinheit (21) herausnehmen, (dies ist nur möglich, wenn die Zentraleinheit in der Grundstellung ist, Foto 8), in dem der Arretier-hebel (23) nach unten (Pos. 3) gedreht wird. Mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen. Darauf achten, dass die Öffnungen in den beiden Chromstahlsieben frei sind von Kaffeerückständen. Zentraleinheit (21) und im speziellen Einfülltrichter (22) gut trocknen.



Foto/Photo 8

**3. Si la vapeur n'est plus utilisée, faire pivoter la buse vapeur (4) et la diriger sur la grille. Déclencher le bouton de sélection (15) en le positionnant sur café **②** ou **③**.**

**4. Rouvrir la valve d'eau chaude/vapeur (5) et purger l'appareil (la pompe se met automatiquement en marche) et attendre jusqu'à ce que de l'eau s'écoule de la buse avec un jet régulier (voir aussi «purger» au paragraphe 7 de la «mise en marche»). Puis refermer la valve d'eau chaude/vapeur (5).**

L'appareil est de nouveau prêt pour la préparation automatique de café.

#### Indications importantes:

Sitôt après l'emploi, nettoyer la buse d'eau chaude/vapeur (4), sinon d'éventuels résidus (de lait par ex.) y adhèrent et sont difficiles à enlever.

**Après avoir utilisé la vapeur, absolument purger l'appareil (voir paragraphe 7 de la «mise en marche»).** Si l'appareil est mal ou pas du tout purgé, le programme pour la préparation du café se bloque à cause de la température trop élevée.

Pendant que le sélecteur vapeur **④** est enclenché, la machine est bloquée et n'effectue aucune préparation automatique de café.

**3. Quando avete ottenuto la quantità desiderata di vapore, dirigete il tubo (4) sopra la griglia e spegnete il tasto selezione programmi (15) girandolo o sulla posizione caffè **②** oppure **③**.**

**4. Ora riaprite la manopola acqua calda/vapore (5) e lasciate fuoriuscire l'aria (la pompa funziona automaticamente) fino a quando l'acqua scorre regolarmente dal tubo (vedi anche «scaricare l'aria» al paragrafo 7 delle «operazioni preliminari»). Chiudete girando il rubinetto acqua calda/vapore (5).**

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

#### Notizie importanti:

Pulite con cura subito e dopo ogni uso il tubo vapore (4) per evitare che residui di latte si attacchino, in quanto sono difficili da rimuovere.

**Dopo aver erogato vapore, è indispensabile scaricare l'aria (vedi paragrafo 7 delle «operazioni preliminari»).** Nel caso che l'aria sia stata scaricata solo parzialmente o non del tutto, il ciclo per l'erogazione del caffè viene interrotto, in quanto la temperatura è troppo alta.

Quando il selettore è su vapore **④** l'apparecchio è bloccato e non può erogare caffè.

**1.3 Serviceraum mit feuchtem Lappen reinigen und anschliessend trocken. Jetzt Zentraleinheit (21) wieder einschieben, indem der Arretierhebel (23) nach unten (Pos. 3) gedreht wird, dann verriegeln (Pos. 2) und Servicetür (20) schliessen.**

**Wichtig:** Vor dem Wiedereinsetzen der Zentraleinheit (21) kontrollieren, ob sie in der markierten Grundstellung ist. Ist dies nicht der Fall, so ist die Zentraleinheit vor dem Einschieben in das Gerät mit dem mitgelieferten Schlüssel auf die Grundstellung zu drehen. **Drehrichtung beachten** (Foto 8).

Das obere der beiden Chromstahlsiebe kann zur besseren Reinigung mit der Rändelschraube herausgeschraubt werden. Dies empfiehlt sich nach längerem Gebrauch und entsprechender Verschmutzung des Siebes.

**1.4 Das Auslauf-System (26) kann zur Reinigung entfernt werden (Foto 9).** Bei Verschmutzung mit mildem Spülmittel reinigen und wieder einsetzen.

**1.5 Mahlwerk:** Dieses reinigt sich durch die schnelldrehenden Mahlscheiben weitgehend selber. Von Zeit zu Zeit sollte aber der Bohnenbehälter (17) gut gereinigt werden, damit die Kaffeekörner nicht kleben bleiben. Mit dem mitgelieferten Pinsel können zudem auch Fettrückstände im Mahlwerk entfernt werden (Foto 10).

**Achtung: Nie Wasser ins Mahlwerk geben, die Mahlscheiben würden dadurch beschädigt!**

**2. Es empfiehlt sich, den Kaffeesatzbehälter spätestens nach 25 bis 30 Tassen zu leeren, porque le compartiment de service et l'unité centrale (21) demeurent propres.**

Regelmäßig Frischwasserbehälter (6), Abtragschale (2) und Kaffeesatzbehälter (1) gründlich mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen und anschliessend trockenreinigen (nicht im Geschirrspüler).

Von Zeit zu Zeit Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen und anschliessend trockenreinigen. Keine Lösungsmittel verwenden. Maschine niemals ins Wasser eintauchen.

Gelegentlich ist der Behälter für die zweite Kaffeessorte (25) mit dem mitgelieferten Pinsel zu reinigen.

**1.3 Nettoyer le compartiment de service avec un chiffon humide, puis bien sécher. Replacer l'unité centrale (21) dans son compartiment, tourner le levier d'arrêt (23) vers le bas (pos. 3), Verrouiller (pos. 2) et refermer la porte de service (20).**

**Important:** Avant de replacer l'unité centrale (21) dans son compartiment, vérifier qu'elle se trouve dans sa position de base. Sinon la corriger au moyen de la clé fournie avec la machine, **en observant le sens de rotation** (photo 8). Puis replacer l'unité centrale dans son compartiment.

On peut dévisser le filtre supérieur en acier inox, pour un nettoyage plus facile. Cela est conseillé si on utilise l'appareil souvent et si le filtre est très sale.

**1.4 Le système d'écoulement (26) peut aussi être enlevé pour le nettoyage (photo 9).** Si nécessaire laver avec un produit de rinçage et replacer.

**1.5 Moulin à café:** Celui ci se nettoye en grande partie de lui-même, grâce aux disques de mouture. De temps en temps il faudrait quand même bien nettoyer aussi le récipient à grains de café (17) afin que les grains n'y restent pas collés. Enlever les résidus de graisse avec le pinceau livré avec l'appareil (photo 10).

**Attention: Ne jamais mettre de l'eau dans le moulin à café; les disques de mouture s'abîment.**

**2. Il est conseillé de vider fréquemment le bac à marc, au plus tard après 25 à 30 tasses, pour que le compartiment de service et l'unité centrale (21) demeurent propres.**

Nettoyer régulièrement le réservoir d'eau (6), le récipient à gouttes (2) et le bac à marc de café (1) avec un produit de nettoyage non abrasif, puis bien sécher (pas dans le lave-vaiselle).

Nettoyer de temps à autre la machine avec un chiffon humide, puis bien essuyer. Ne pas utiliser de détergents. Ne jamais immerger la machine dans l'eau.

A l'occasion nettoyer le récipient pour la seconde sorte de café (25) avec le pinceau livré avec l'appareil.

**1.3 Pulire con un panno umido la zona dove alloggia l'unità centrale ed asciugatela bene. Ora reinserirne l'unità (21) con la leva (23) verso il basso in posizione 3 e bloccatela (leva in posizione 2). Richiudete anche lo sportello (20).**

**Attenzione!** Prima di reinserire l'unità centrale (21) controllate che i segni di riferimento coincidano. Se così non fosse, prima di reinserire l'unità nell'apparecchio, portatela nella posizione corretta usando la chiave in dotazione. Inseritela nell'apposito alloggiamento e girate fino alla posizione iniziale. **Attenzione alla direzione** (foto 8).

Per meglio pulire il filtro superiore in acciaio inox, lo si può svitare. Ciò è particolarmente indicato quando l'apparecchio viene usato spesso ed inevitabilmente il filtro è molto sporco.

**1.4 Il sistema di fuoriuscita (26) può esser tolto per esser pulito (foto 9).** Se fosse molto sporco, usate un detergente non abrasivo e poi reinseritelo.

**1.5 Macinacaffè:** Grazie alla veloce rotazione dei dischi, il macinacaffè si pulisce in gran parte da sè. Di tanto in tanto però pulite accuratamente il contenitore per il caffè (17), affinché i grani non rimangano attaccati ai lati. Con lo spazzolino in dotazione potete rimuovere residui di grasso nel macinacaffè stesso (foto 10).

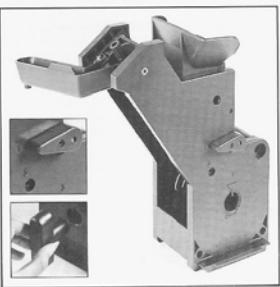
**Attenzione:** Assolutamente evitate che dell'acqua bagni il macinacaffè, poiché ne rimarrebbe danneggiato.

**2. Consigliamo svuotare il cassetto raccoglifondi (1) almeno dopo 25 o 30 tazze, affinché il compartimento di servizio e l'unità centrale (21) non si sporcano.**

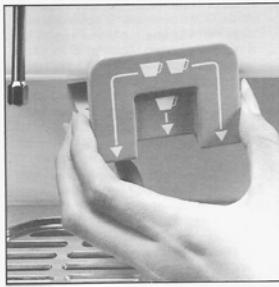
Pulite regolarmente con un detergente non abrasivo il contenitore dell'acqua fresca (6), ed i cassetti raccogligrasse (2) e raccoglifondi (1) e poi asciugateli accuratamente (non metteteli nella lavastoviglie).

Di tanto in tanto pulite la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido e poi asciugate. Non usate solventi. La macchina non va mai immersa nell'acqua.

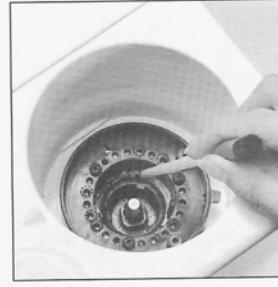
E' consigliabile pulire di tanto in tanto il contenitore per il secondo tipo di caffè (25) con lo spazzolino in dotazione.



Foto/Photo 8



Foto/Photo 9



Foto/Photo 10

## Immer frisches Wasser

Für die Zubereitung eines bekommlichen Espresso ist neben der Kaffeesorte, der richtigen Mahlung, der Temperatur, speziell auch die Wasserqualität entscheidend. Mit dem **Solis Aquapur Wasserfilter** werden dem Wasser neben dem Kalk insbesondere auch vorhandene unangenehme Geschmacksstoffe und organische Verunreinigungen entnommen. Durch die teilweise Kalkentnahme schont der **Solis Aquapur Wasserfilter** (Foto 11) zudem auch das Heizsystem und verlängert damit die Lebensdauer Ihres Gerätes.

## Entkalken

Je nach Kalkhaltigkeit des Wassers ist das Gerät (auch bei Verwendung des **Solis Aquapur Wasserfilter**) alle 3 bis 4 Monate zu entkalken. (In Gegenden mit sehr hoher Wasserhärte entsprechen oftters.)

Benutzen Sie hierfür am besten das speziell geeignete **Solis Entkalkungsmittel SOLIPOL**. (Foto 12).

- Bei ausgeschaltetem Gerät SOLIPOL im Verhältnis 1:1 (0,5 Liter Wasser und 0,5 Liter SOLIPOL) in den Frischwassertank einfüllen.
- Gerät mit dem Netzschalter ① einschalten.
- Ca. 1 Min. Drehknopf für Heisswasser/Dampf (5) öffnen und ausschlüssendes Wasser mit Gefäß auffangen.
- Gerät mit Netzschalter ① ausschalten und Entkalkungsmittel ca. 10 Minuten einwirken lassen.
- Vorgang Punkt 2 bis 4 noch zweimal wiederholen.
- Frischwassertank (6) gut ausspülen und mit frischem Wasser auffüllen.
- Gerät gut durchspülen, indem der Netzschalter ① eingeschaltet wird. Dann das Frischwasser (ca. 2 Liter) über die Heisswasser-/Dampfdüse (4) ausfließen lassen. So bleiben keine geschmacksbeeinträchtigenden Reste im Gerät. Die **Solis Master-Matic Turbo Twin** ist jetzt wieder betriebsbereit.



Foto/Photo 11



Foto/Photo 12

## Toujours de l'eau fraîche

Pour préparer un excellent espresso, la qualité de l'eau est aussi importante que le café choisi, sans oublier la bonne mouture et la température de l'eau. Les substances et les particules organiques, qui se trouvent dans l'eau et lui donnent un mauvais goût, sont éliminées, ainsi que le calcaire, grâce au **filtre à eau Solis Aquapur**. Le détartrage préventif avec le **filtre à eau Solis Aquapur** (photo 11) ménage le système de chauffage de la machine et accroît ainsi la longévité de l'appareil.

## Détartrage

Suivant la dureté de l'eau, l'appareil devra être détartré (parallèlement à l'emploi du **filtre à eau Solis Aquapur Solis**), si consiglia di decalcificare l'apparecchio ogni 3-4 mesi; o più spesso in zone dove la durezza dell'acqua è molto elevata.

Utiliser de préférence le produit spécial **Détartrant Solis SOLIPOL**. (Foto 12).

- Déclencher l'appareil, verser SOLIPOL en proportion 1:1 (0,5 litre d'eau et 0,5 litre de SOLIPOL) dans le réservoir d'eau de la machine.
- Mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur principal ①.
- Ouvrir durant environ 1 minute la valve d'eau chaude/vapeur (5) et recueillir dans un récipient le liquide qui s'en écoule.
- Arrêter l'appareil en actionnant l'interrupteur principal ① et laisser agir le détartrant durant 10 minutes environ.
- Répéter l'opération deux fois (point 2 à 4).
- Bien rincer le réservoir d'eau (6) et le remplir d'eau fraîche.
- Bien rincer l'appareil en enclenchant l'interrupteur principal ①. Laisser s'écouler l'eau fraîche (environ 2 litres) par la buse eau chaude/vapeur (4). Tous les résidus susceptibles de donner un mauvais goût au café, seront ainsi éliminés. La **Solis Master-Matic Turbo Twin** est de nouveau prête à l'emploi.

## Sempre acqua fresca

La preparazione di una tazza di ottimo caffè espresso dipende non solo dal tipo e la giusta macinatura del caffè e la temperatura, ma soprattutto anche dalla qualità dell'acqua. Il **filtro Aquapur Solis** estrae i depositi calcarei nell'acqua come pure gli odori sgradevoli e gli inquinamenti di origine organica. Grazie all'azione del **filtro Aquapur Solis** (foto 11) la decalcificazione parziale cura il sistema di riscaldamento ed allunga così la durata del Suo apparecchio.

## Decalcificazione

Nel caso in cui l'acqua sia molto calcaria (anche usando il **filtro Aquapur Solis**), si consiglia di decalcificare l'apparecchio ogni 3-4 mesi; o più spesso in zone dove la durezza dell'acqua è molto elevata.

Usate preferibilmente **SOLIPOL della Solis**, un decalcificante particolarmente adatto ed efficace. (Foto 12).

- Declencher l'appareil, verser SOLIPOL in proportion 1:1 (0,5 litre d'eau et 0,5 litre de SOLIPOL) dans le réservoir d'eau de la machine.
- Premete l'interruttore generale ①.
- Aprite il rubinetto dell'acqua calda/vapore (5) per circa 1 minuto e raccolgete con un recipiente l'acqua che ne fuoriesce.
- Arreter l'appareil in azionando l'interruttore principale ① e lasciate agire il détartrant durante 10 minutes environ.
- Ripetete due volte le operazioni dal punto 2 al 4.
- Bien rincer le réservoir d'eau (6) et le remplir d'eau fraîche.
- Bien rincer l'appareil en enclenchant l'interrupteur principale ①. Laisser s'écouler l'eau fraîche (environ 2 litres) par la buse eau chaude/vapeur (4). Tous les résidus susceptibles de donner un mauvais goût au café, seront ainsi éliminés. La **Solis Master-Matic Turbo Twin** est de nouveau prête à l'emploi.

## Störungen, Ursachen und deren Behebung

### Kontrollleuchten leuchten nicht auf.

- Keine Spannung auf Gerät.  
- Überprüfen, ob Stecker richtig angeschlossen ist. Sicherung überprüfen.
- Servicetüre (20) offen.  
- Verschließen.
- Maschine überhitzt.  
- Maschine ausschalten und 10-15 Minuten abkühlen lassen. Bei wiederholtem Auftreten dieser Störung. Maschine in Service geben.

### Automatische Kaffeezubereitung startet nicht.

- Zentraleinheit (21) nicht eingeschoben bzw. nicht verriegelt.  
- Einschieben bzw. verriegeln (Pos. 2).
- Der Wählenschalter für Dampf ④ ist eingeschaltet.  
- Ausschalten und Gerät entlüften, gemäß Punkt 4 «Dampfbereitung».
- Kontrollanzeigen Leerstand Wasser (Foto 13) oder Leerstand Mahlwerk (Foto 14) leuchten auf.  
- Das Programm nach entsprechendem «Auffüllen» mittels der Starttaste wieder neu starten wobei bei Wassermangel-Anzeige das Programm nur nach vorheriger «Entlüftung» wieder gestartet werden kann (wird angezeigt durch Erlöschen der Kontrollanzeige).
- Gerät wurde nach Dampfbereitung nicht oder zu kurz entlüftet.  
- Gerät nochmals richtig entlüften gemäß Punkt 4 «Dampfbereitung».

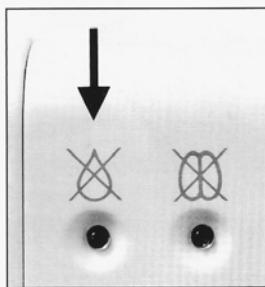
### Es tritt anstelle von Kaffee nur Wasser aus.

Der Wählenschalter für die zweite Kaffeesorte ist eingeschaltet, wobei sich kein Kaffeespülzer mehr im Behälter (25) befindet.

- Pulver nachfüllen in Behälter (25).

### Es tritt kein Wasser bzw. kein Kaffee aus.

- Wassertank (6) leer bzw. Kontrollanzeige Leerstand Wasser (14) leuchtet auf.  
- Wasser nachfüllen und das Gerät vor erneuter Kaffeezubereitung unbedingt zuerst entlüften wie bei «Inbetriebnahme» Punkt 7, beschrieben.
- Austrittsöffnung der Dampf-/Heisswasserdüse (4) verstopft (Milchrückstände).  
- Mit dünner Nadel Öffnungen durchstossen (Foto 15).



Foto/Photo 13

## Déarrangement, les causes et comment y remédier

### Les lampes témoins ne s'allument pas.

- L'appareil n'est pas sous tension.  
- Vérifier la fiche et, le cas échéant, vérifier le fusible.
- La porte de service (20) est ouverte.  
- Fermer la porte de service.
- La machine est surchauffée.  
- L'éteindre et la laisser refroidir 10 à 15 min. Si ce dérangement devait se renouveler, confier la machine au service d'entretien.

### La préparation automatique du café ne démarre pas.

- L'unité centrale (21) n'est pas insérée ou pas verrouillée.  
- Insérer l'unité centrale et verrouiller (pos. 2).
- La manopola per il vapore ④ è attivata.  
- Spegnete girandola e lasciate raffreddare. Vedi punto 4 «erogazione vapore».
- La spia luminosa contenitore acqua vuoto (Foto 13) o contenitore caffè (Foto 14) è illuminata.  
- Dopo aver riempito il contenitore vuoto riprendete il ciclo dall'inizio premendo il pulsante caffè (11). Non dimenticate, che dopo aver aggiunto l'acqua, fa tanta furore scorrere l'aria prima di riprendere il ciclo (poi la spia luminosa si spegnerà).

### Après avoir produit de la vapeur, on a purgé l'appareil trop peu ou pas du tout.

- Repurger l'appareil (voir par. 4 de la «préparation vapeur»).

### La macchina eroga acqua anziché caffè.

Il tasto selezione per il secondo tipo di caffè è azionato, ma non vi è più caffè nel contenitore (25).

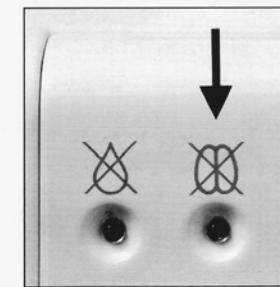
- Aggiungete caffè in polvere nel contenitore (25).

### La macchina non eroga né acqua né caffè.

- Il contenitore acqua (6) è vuoto e la spia controllo «contenitore acqua vuoto» (14) è accesa.  
- Riempitelo. Prima di riattivare il ciclo erogazione caffè, è indispensabile scaricare l'aria, come descritto al punto 7 delle «operazioni preliminari».

### Il tubo vapore/acqua calda (4) è otturato (residui di latte).

- Pulite i fori con un ago (foto 15).



Foto/Photo 14

## Disturbi, cause e rimedi

### Le spie luminose non si accendono.

- Manca corrente.  
- Controllate che la spina sia ben inserita.  
- Controllate le valvole di sicurezza.
- Lo sportello (20) è aperto.  
- Richiudetelo.
- La macchina è surriscaldata.  
- Spegnete la macchina e lasciate raffreddare per ca. 10-15 min. Se questo inconveniente si dovesse ripetere, portate la macchina a un centro di assistenza.

### Il ciclo automatico di erogazione caffè non inizia.

- L'unità centrale (21) non è inserita oppure non è ben bloccata.  
- Inseritela o bloccatela (pos. 2).
- La manopola per il vapore ④ è attivata.  
- Spegnete girandola e lasciate raffreddare. Vedi punto 4 «erogazione vapore».

### 3. La spia luminosa contenitore acqua vuoto (Foto 13) o contenitore caffè (Foto 14) è illuminata.

- Dopo aver riempito il contenitore vuoto riprendete il ciclo dall'inizio premendo il pulsante caffè (11). Non dimenticate, che dopo aver aggiunto l'acqua, fa tanta furore scorrere l'aria prima di riprendere il ciclo (poi la spia luminosa si spegnerà).

### 4. Dopo aver usato il vapore, l'aria non è stata scaricata sufficientemente.

- Ripetete le fasi come descritte al punto 4 del paragrafo «erogazione vapore».

### La macchina eroga acqua anziché caffè.

Il tasto selezione per il secondo tipo di caffè è azionato, ma non vi è più caffè nel contenitore (25).

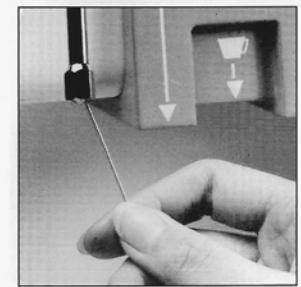
- Aggiungete caffè in polvere nel contenitore (25).

### La macchina non eroga né acqua né caffè.

- Il contenitore acqua (6) è vuoto e la spia controllo «contenitore acqua vuoto» (14) è accesa.  
- Riempitelo. Prima di riattivare il ciclo erogazione caffè, è indispensabile scaricare l'aria, come descritto al punto 7 delle «operazioni preliminari».

### 2. Il tubo vapore/acqua calda (4) è otturato (residui di latte).

- Pulite i fori con un ago (foto 15).



Foto/Photo 15

3. Keine Kaffeebohnen mehr im Bohnenbehälter (17) bzw. Kontrollanzeige Leerstand Mahlwerk leuchtet auf.  
- Nachfüllen und Programm mittels Starttaste (11) wieder neu starten.  
- Allfällige Kaffeefett-Rückstände auf dem Messingring entfernen (siehe unter Reinigung Mahlwerk auf Seite 9 und (Foto 10)).

#### Kaffee fliesst zu schnell.

1. Zu grobe Mahlung.  
- Auf feinere Mahlung einstellen, im Uhrzeigersinn... (z.B. von 10 auf 7).

#### Kaffee fliesst zu langsam.

1. Feine Mahlung.  
- Auf gröbere Mahlung einstellen, im Gegenuhzeigersinn (z.B. von 4 auf 7).

#### Kaffee ist zu wenig heiss.

1. Tasse nicht vorgewärmt.  
- Tasse vorwärmern mittels Heisswasser.
2. Kontrollanzeige Temperatur (12) «Betriebsbereit» noch nicht aufgeleuchtet.  
- Abwarten bis Kontrollanzeige (12) aufleuchtet.

#### Kaffee hat keinen Schaum.

1. Ungeeignete Kaffeemischung.
2. Kaffee ist nicht mehr röstfrisch.
3. Kaffeepulver ist zu fein oder zu grob gemahlen.

#### Zentraleinheit kann nicht herausgenommen werden.

1. Zentraleinheit (21) ist nicht in Grundstellung.  
- Arretierhebel (23) auf Pos. 2 stellen, Servicetür (20) schliessen, Netzschalter (10) einschalten und Programm zu Ende laufen lassen.

3. Il n'y a plus de grains dans le récipient à grains de café ou la lampe témoin «moulin vide» est allumée.  
- Remplir de grains de café et remettre le programme en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt (11).  
- Enlever d'éventuels résidus de graisse de café sur l'anneau en laiton (voir nettoyage moulin à café à la page 9 et photo 10).

#### Le café coule trop vite.

1. Mouture trop grossière.  
- Régler sur mouture plus fine: tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (par ex. de 10 à 7).

#### Le café coule trop lentement.

1. Mouture trop fine.  
- Régler sur mouture plus grossière: tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre (par ex. de 4 à 7).

#### Le café n'est pas assez chaud.

1. La tasse est froide.  
- Préchauffer la tasse avec de l'eau chaude.
2. La lampe témoin «température» (12) n'est pas encore allumée.  
- Attendre que cette lampe témoin (12) s'allume.

#### Le café ne fait pas de mousse.

1. Le mélange de café ne convient pas.
2. Le café est trop vieux.
3. Mauvaise mouture (trop fine ou trop grossière).

#### L'unité centrale (21) ne peut être ôtée.

1. L'unité centrale (21) n'est pas dans la position de base.  
- Mettre le levier d'arrêt (23) sur la pos. 2, fermer la porte de service (20), enclencher l'interrupteur principal (10) et laisser terminer le programme.

3. Manca il caffè in grani nell'apposito contenitore (17) e la spia controllo «macinacaffè vuoto» è accesa.  
- Riempite il contenitore e riattivate il ciclo premendo il pulsante caffè (11).  
- Rimuovete possibili residui di grasso sull'anello d'ottone (vedi paragrafo «manutenzione macinacaffè» alla pagina 9 e foto 10).

#### Il caffè fuoriesce troppo rapidamente.

1. La macinatura è troppo grossa.  
- Girate il contenitore caffè in grani in senso orario per una macinatura più fine (p.e. dal 10 al 7).

#### Il caffè fuoriesce troppo lentamente.

1. La macinatura è troppo fine.  
- Girate il contenitore caffè in grani in senso antiorario per una macinatura più grossa (p.e. dal 4 al 7).

#### Il caffè non è abbastanza caldo.

1. La tazza non è stata preriscaldata.  
- Preriscaldatela con acqua calda.
2. La spia controllo temperatura (12) «pronto per l'uso» non è ancora accesa.  
- Aspettate che la spia controllo (12) si illuminì.

#### Non c'è schiuma sul caffè.

1. La miscela non è adatta.
2. La tostatura del caffè non è più fresca.
3. Il grado di macinatura è o troppo fine o troppo grosso.

#### L'unità centrale (21) non si estrae.

1. L'unità centrale (21) non è nella sua posizione corretta.  
- Rimettete la leva (23) sulla posizione 2, chiudete lo sportello (20) e premete l'interruttore generale (10) fino a quando il ciclo automatico non sia terminato.

## Technische Daten

Bezeichnung:  
Solis Master-Matic 3000 Turbo Twin  
Typ 505

Abmessungen:  
Breite: 28 cm  
Höhe: 36/42 cm  
Tiefe: 37 cm

Gewicht:  
14 kg

Frischwassertank:  
Wegnehmbar, transparent. Fassungsvermögen 2,5 Liter

Anschlusskabel:  
Länge: 120 cm

Heisswasser-/Dampfdüse:  
Dreh- und schwenkbar

Aufheizzeit:  
Ca. 2 Min.

Spannung:  
220 V/50 Hz

Anschlussleistung:  
1250 Watt

Das Gerät ist SEV-geprüft und vom Schweizerischen Institut für Hauswirtschaft SIH empfohlen.

## Données techniques

Modèle:  
Solis Master-Matic 3000 Turbo Twin  
Type 505

Dimensions:  
largeur: 28 cm  
hauteur: 36/42 cm  
profondeur: 37 cm

Poids:  
14 kg

Réservoir d'eau fraîche:  
amovible, transparent, contenance 2,5 litres

Câble de raccordement:  
longueur: 120 cm

Buse d'eau chaude/vapeur:  
maniable

Temps de préchauffage:  
environ 2 minutes

Tension:  
220 V/50 Hz

Puissance:  
1250 W

L'appareil est approuvé par l'ASE ainsi que recommandé par l'Institut de Recherches Ménagères (IRM).

## Dati tecnici

Modello:  
Solis Master-Matic 3000 Turbo Twin  
Tipo 505

Dimensioni:  
larghezza: 28 cm  
altezza: 36/42 cm  
profondità: 37 cm

Peso:  
14 kg

Containitore d'acqua:  
asportabile, trasparente capacità 2,5 lt

Cavo d'alimentazione:  
lunghezza: 120 cm

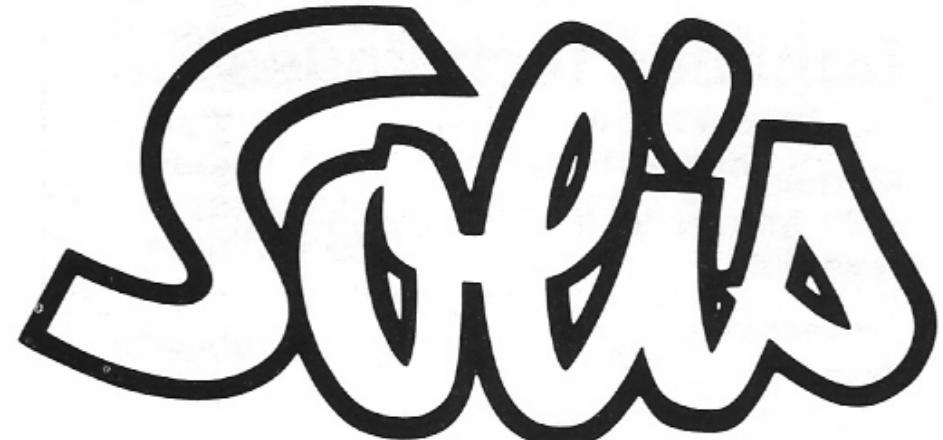
Tubo vapore:  
snodato e orientabile

Tempo preriscaldamento:  
2 min. circa

Alimentazione:  
220 V/50 Hz

Potenza:  
1250 Watt

L'apparecchio è approvato ASE e consigliato dall'Istituto Svizzero di Ricerche Domestiche IRM.



SOLIS AG, Solis-Haus, 8152 Glattbrugg-Zürich



**Schweiz/Suisse/Switzerland**

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