



Sofia
CREMA
SL70
**swiss
made**

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
User's manual

SOLIS - Gesellschaften und Kundendienstzentralen:
Sociétés et centres de service après-vente SOLIS:
Società e centri di servizio clientela SOLIS:
SOLIS subsidiaries and Service Centers:

Schweiz / Suisse / Svizzera / Switzerland

SOLIS AG
Kanalstrasse 11
8152 Glattbrugg

☎ 01/810 18 18
Fax 01/810 30 70

SOLIS PRODUZIONE S.A.
Centro SOLIS
6850 Mendrisio

☎ 091/646 16 65
☎ 091/646 81 36
Fax 091/646 03 62

Deutschland

SOLIS DEUTSCHLAND GmbH
Am Krebsgraben 18
78048 VS-Villingen

☎ (07721) 8406-0
Fax (07721) 8406-33

USA

SOLIS AMERICA, INC.
7 Pearl Court
Allendale Park
Allendale, NJ 07401-1610
USA

☎ 201-236 18 18
☎ 1-800-86 SOLIS
Fax 201-236 18 48

Sofia

CREMA

SL70

Deutsch	Seiten	4-17
Français	Pages	18-31
Italiano	Pagine	32-45
English	Pages	46-59

Lieber Kunde

Mit der neuen Crema-Espressomaschine haben Sie ein Schweizer Qualitäts-Produkt gekauft. Wenn Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und beachten, dann werden Sie und Ihre Gäste mit der SOLIS CREMA 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.

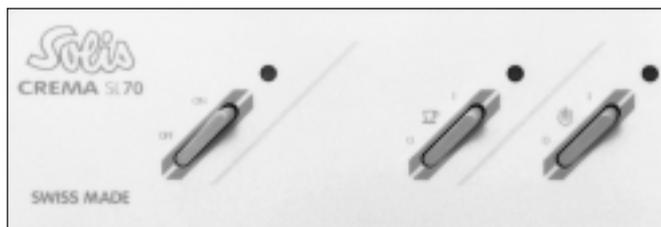
Ihre SOLIS AG



Legende:

- ① Abnehmbarer Wassertank mit Deckel
- ② Tassenabstellplatte
- ③ Schwenkbare Dampf- und Heisswasserdüse
- ④ Drehknopf Heisswasser/Dampf
- ⑤ Höhenverstellbarer Tassenrost
- ⑥ Herausnehmbare Abtropfschublade
- ⑦ Siebhalter
- ⑧ Integrierter Kaffeemehl-Stopfer
- ⑨ Filterset enthaltend: 1-Tassen-Siebeinsatz, 2-Tassen-Siebeinsatz und Portioneneinsatz
- ⑩ Messlöffel

Elemente dieser Espressomaschine sind in Europa und Uebersee patentrechtlich geschützt.

**Bedienungspanel:**

-  Hauptschalter On/Off
-  Pumpenschalter
-  Schalter Dampf
- Kontrollanzeige Kaffeetemperatur
- Kontrollanzeige Dampftemperatur

Inhaltsverzeichnis

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 gemahlenem Kaffee	Seite 9-10
5.0	Die Kaffeezubereitung mit Portionen-Kaffee	Seite 10-11
6.0	Heisswasser-Zubereitung	Seite 11
7.0	Dampf-Zubereitung	Seite 11-12
8.0	Tassen vorwärmen	Seite 12
9.0	Reinigung und Pflege	Seite 13
10.0	Entkalkung	Seite 14
11.0	Störungen, Ursachen und deren Behebung	Seite 15
12.0	Tips und Wissenswertes zum Kaffee	Seite 16
13.0	Empfohlenes Zubehör	Seite 16
14.0	Technische Daten	Seite 17

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 Bedienungsanleitung.



Nie ein Gerät mit schadhafter Zuleitung in Betrieb nehmen. Bei Beschädigung der Anschlussleitung dieses Gerätes darf diese nur durch eine vom Hersteller benannte Reparaturwerkstatt ersetzt werden, da Spezialwerkzeug erforderlich ist.



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



Den Siebhalter nicht während dem Kaffeedurchlauf entfernen, da das Gerät dann unter Druck steht – warten bis der Kaffeedurchlauf beendet ist.



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 waagerechte Unterlage stellen. Nicht auf heisse oder warme Flächen. Wählen Sie einen für Kinder und Haustiere unzugänglichen Standort.



Vorsicht bei Berührung der Dampfduse und des Siebhalters; diese werden bei Betrieb heiss (Verbrühungsgefahr).



Vor der Reinigung stets den Netzstecker ziehen. Die Zuleitung bitte nicht mit heissen Geräteteilen in Berahrung bringen.



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



Beim Auspacken des Gerätes bitte kontrollieren, ob die Netzspannung (Volt) mit der Geratespannung auf dem Typenschild am Boden des Gerätes übereinstimmt.



2.0 Allgemeine Hinweise

Gerät nicht ohne Wasser in Betrieb nehmen.

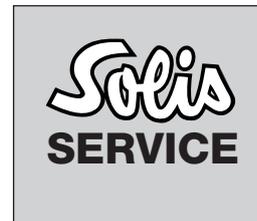


Eingriffe dürfen nur vom autorisierten Fachmann ausgeübt werden, ansonsten jegliche Garantieansprüche und Gewährleistungen entfallen.

Das Gerät ist für die Zubereitung von Kaffee, Heisswasser sowie Dampf konzipiert und darf nicht zweckfremd 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 expediert werden kann. **Bewahren Sie deshalb diese Verpackung unbedingt für eine allfällige Rücksendung auf.**

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



3.0 Inbetriebnahme

3.1 Wasserbehälter mit Kaltwasser auffüllen (max. 3 Liter), hinten in das Gerät einsetzen und fest andrücken, damit sich das Bodenventil öffnet. Mit Deckel schliessen.



Achtung: Ausschliesslich frisches, kaltes Wasser einfüllen! Nie Mineralwasser, Milch oder andere Flüssigkeiten verwenden.



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.



3.3. Hauptschalter On/Off einschalten und Gerät entlüften/durchspülen.

Hinweis: Das Gerät kann am besten im kalten Zustand entlüftet werden, deshalb rasch nach Betätigung des Hauptschalters mit Entlüften beginnen.



3.4 Gerät entlüften.

Dazu ein möglichst grosses Gefäss unter die Heisswasser/Dampfdüse stellen, den Drehschalter öffnen und Pumpenschalter ∇ einschalten bis aus der Düse ein ruhiger Wasserstrahl auströmt. Ca. 2 dl Wasser ausfliessen lassen und dann Drehschalter wieder schliessen und Pumpenschalter ∇ ausschalten. Das Gerät ist nun entlüftet.

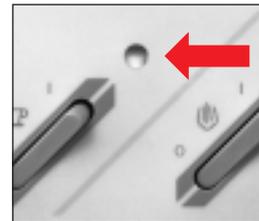


3.5 Gerät durchspülen. Dazu den leeren Siebhalter einsetzen, eine Tasse unter den Siebhalter stellen und Pumpenschalter ∇ einschalten bis Tasse gefüllt ist. Pumpenschalter ∇ wieder ausschalten; das Gerät ist jetzt durchgespült.



3.6 Betriebsbereitschaft.

Erst wenn die Temperatur-Kontrollanzeige \bullet grün aufleuchtet, ist das Gerät betriebsbereit. Es ist empfehlenswert, den leeren Siebhalter beim Aufheizen des Gerätes eingesetzt zu lassen (der Siebhalter wird damit vorgewärmt).



Wichtig: Gerät nie ohne Wasser in Betrieb nehmen. Aus hygienischen Gründen empfiehlt es sich, bei erstmaligem Gebrauch und nach einem längeren Unterbruch, z.B. nach den Ferien, das Gerät vor Gebrauch zuerst zu entlüften/durchzuspülen.



4.0 Kaffeezubereitung mit gemahlenem Kaffee

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



4.1 Bei betriebsbereitem Gerät entsprechendes Filtersieb (1- oder 2 Tassensieb) in den Siebhalter einsetzen. Je nach Filtersieb einen oder zwei gestrichene Messlöffel Kaffeemehl in das Sieb einfüllen und mit dem integrierten Kaffeemehlstopfer leicht andrücken. Anschliessend den Rand des Filtersiebes von Pulverrückständen säubern.



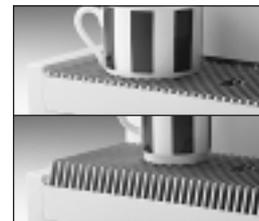
4.2 Siebhalter in den Brühkopf von links nach rechts einsetzen und fest anziehen. Achten Sie darauf, dass der Siebhalter satt angezogen wird.



4.3 1 oder 2 Tassen unter den Siebhalter auf den Tassenrost stellen.



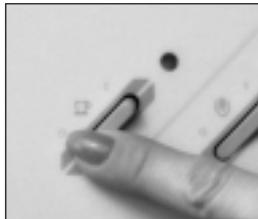
Hinweis: Bei kleinen Espressotassen haben Sie die Möglichkeit, den Tassenrost in der Höhe zu verstellen; drehen Sie dazu einfach den Tassenrost um.



4.4 Pumpenschalter \square einschalten und der Kaffeeauslauf beginnt.



4.5 Sobald Ihre Tasse gefüllt ist, Pumpenschalter \square wieder ausschalten. Der Kaffeeauslauf wird damit beendet.



4.6 Siebhalter jetzt nach links aus dem Brühkopf drehen und den Kaffeesatz ausklopfen. Halten Sie dazu das Filtersieb mit dem Siebhalter fest.



Hinweis: Verwenden Sie für das Ausklopfen des Kaffeesatzes mit Vorteil die spezielle Solis Ausklopfschale (Extra-Zubehör), Siehe Abschnitt 13.0 «Empfohlenes Zubehör».

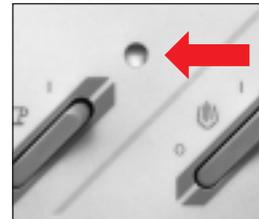


Anschliessend das Filtersieb unter fließendem Wasser spülen und den Siebhalter mit Filtersieb in den Brühkopf einsetzen. Nach erneuter Füllung des Siebes kann der nächste Kaffee zubereitet werden.



5.0 Kaffeezubereitung mit Portionen-Kaffee

Es wird vorausgesetzt, dass das Gerät bereits betriebsbereit ist (gemäss Punkt 3.0 «Inbetriebnahme»), d.h. der Tank mit Wasser gefüllt ist und die Temperatur-Kontrollanzeige \bullet grün aufleuchtet.



5.1 Der Vorgang ist genau gleich wie bei der Kaffeezubereitung von gemahltem Kaffee unter Beachtung der folgenden Punkte:

Bei Verwendung des SOLIS Portionenkaffees (siehe nebenstehende Abbildung und Abschnitt 13.0 «Empfohlenes Zubehör») nur den speziellen Portionen-Filtereinsatz anstelle des 1- oder 2-Tassensiebes verwenden. Dieser wurde speziell für die «harten» Portionenbeutel konstruiert.



Verwenden Sie hingegen die «weichen» SOLIS Portionen oder Portionen anderer Kaffee-Marken, sind sie entweder im 1- oder allenfalls im 2-Tassensieb, gemäss den Empfehlungen der entsprechenden Kaffeehersteller, zu verwenden.



Hinweis: Sollte der Kaffee seitlich des Siebhalters auslaufen, ist entweder die Portion zu gross für den Filtereinsatz oder der Siebhalter nicht richtig eingesetzt.

Da alle SOLIS CREMA Espresso-Maschinen sowohl mit Portioneneinsatz wie auch mit 1- und 2-Tassensieb ausgerüstet sind, können Sie bedenkenlos bei Beachtung obiger Punkte alle handelsüblichen Portionen (nur solche mit Filterpapier) verwenden. Bitte aber unbedingt die Empfehlungen der Kaffeehersteller beachten.



6.0 Heisswasser - Zubereitung

Für Tee, Bouillon usw. Es wird vorausgesetzt, dass das Gerät bereits betriebsbereit ist (gemäss Punkt 3.0 «Inbetriebnahme», d.h. der Tank mit Wasser gefüllt ist und die Temperatur-Kontrollanzeige ● grün aufleuchtet.



6.1 Bei betriebsbereitem Gerät Glas oder Tasse direkt unter die Heisswasser/Dampfdüse stellen, den Drehknopf öffnen und gleichzeitig den Pumpenschalter \square einschalten. Das heisse Wasser fliesst nun automatisch aus.



6.2 Nach Wasserentnahme Drehknopf wieder schliessen und Pumpenschalter \square ausschalten.

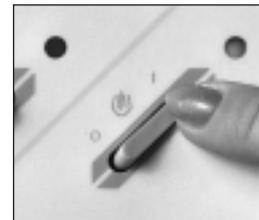


7.0 Dampf - Zubereitung

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



7.1 Bei betriebsbereitem Gerät Dampfschalter ☰ drücken und warten bis Dampf-temperatur-Kontrollanzeige ● grün aufleuchtet.



7.2 Drehknopf kurz öffnen und zunächst das austretende Kondenswasser in die Abtropfschale ablassen. Danach die Dampfdüse ausschwenken und in die zu erheizende Flüssigkeit eintauchen. Drehschalter langsam mehr öffnen und die Flüssigkeit mit kreisenden Bewegungen von unten nach oben erhitzen.



7.3 Wird kein weiterer Dampf mehr benötigt, Drehknopf wieder schliessen, Dampfdüse auf den Tassenrost zurückschwenken (oder in ein leeres Gefäss halten) und Dampfschalter ☰ ausschalten.



7.4 Bei ausgeschaltetem Dampfschalter ☰ jetzt den Drehknopf wieder öffnen und gleichzeitigen Pumpenschalter ☒ einschalten; das Gerät solange entlüften/abkühlen bis das Wasser mit einem ruhigem Strahl aus der Düse ausströmt. Danach Drehknopf wieder schliessen und Pumpenschalter ☒ ausschalten.



Wichtig: Nach der Dampfentnahme ist das Gerät unbedingt immer zu entlüften/abzukühlen (siehe auch unter Punkt 3.4 der «Inbetriebnahme»). Die Dampfdüse wird bei Wasser und Dampfbezug sehr heiss. Vermeiden Sie daher direkten Hautkontakt. Es besteht sonst Verbrühungsgefahr.



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



8.0 Tassen vorwärmen

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

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



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



9.0 Reinigung und Pflege

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

9.1 Tägliche und wöchentliche Pflege:

Regelmässig sind Frischwasserbehälter, Abtropfschale, Tassenrost, Siebhalter und Siebeinsätze zu reinigen. Verwenden Sie dazu heisses Wasser und bei Bedarf ein nichtscheuerndes Reinigungsmittel.



Nicht im Geschirrspüler reinigen !

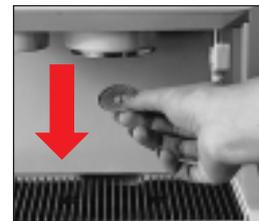


Brühkopf - Reinigung

Regelmässig Kaffeemehl-Rückstände entfernen und mit einem sauberen feuchten Lappen reinigen. Es empfiehlt sich auch von Zeit zu Zeit ca. 1/2 Liter heisses Wasser auslaufen zu lassen, damit der Brühkopf von Fettrückständen gereinigt wird.



Bei starker Verschmutzung das Brüh-sieb mit Schraubenzieher heraus-schrauben und gründlich mit Bürste beidseitig reinigen.



Siebeinsätze - Reinigung. Die 1- und 2-Tassen-Siebeinsätze sollten, zwecks Reinigung, ab und zu gespült werden. Dazu Siebhalter mit leeren Siebeinsätzen in die SOLIS Crema einsetzen, eine Tasse unter den Siebhalter stellen und Pumpenschalter **☑** einschalten, bis Tasse gefüllt ist. Pumpenschalter **☑** wieder ausschalten. Das Sieb ist jetzt durchgespült.

Gehäuse. Dieses, sofern notwendig, mit feuchtem Lappen reinigen und mit trockenem Lappen trockenreiben.



Wichtig: Das Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden. Bei allen Reinigungs- und Pflegearbeiten Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.



10.0 Entkalkung

Je nach Kalkhaltigkeit des Wassers ist das Gerät (auch bei Verwendung eines Wasserfilters) regelmässig zu entkalken, spätestens alle 4 - 6 Monate.

10.1 Benützen Sie für die Entkalkung am besten das speziell geeignete **Entkalkungsmittel SOLIPOL**.



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



10.3 Drehknopf für Heisswasser/Dampf öffnen, Pumpenschalter ☐ einschalten und Gefäss unter die Dampfdüse stellen. Jetzt Hauptschalter On/Off einschalten und ca. 1 Min. Wasser über die Düse ausfliessen lassen.



10.4 Hauptschalter On/Off wieder ausschalten und Entkalkungsmittel ca. 10 Minuten einwirken lassen.

10.5 Vorgang gemäss Punkt 10.3 und 10.4 nochmals zweimal wiederholen. Danach den Wassertank gut ausspülen und mit frischem Wasser auffüllen.

10.6 Hauptschalter On/Off wieder einschalten und Gerät gut durchspülen, indem Sie das eingefüllte frische Wasser (ca. 2 Liter) über die Heisswasserdüse ausfliessen lassen. So bleiben keine geschmacksbeeinträchtigenden Reste im Gerät. Die SOLIS CREMA ist jetzt wieder betriebsbereit.

Wichtig: Regelmässige Entkalkung schützt Ihr Gerät vor teuren Schäden. 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.



11.0 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.

11.1 Kaffee läuft seitlich aus dem Siebhalter

- Siebhalter nicht richtig eingesetzt.
- Siebhalter nicht fest genug angezogen.
- Am Filtersiebbrand befinden sich noch Kaffeesterne.
- Dichtung beschädigt oder abgenutzt. Gerät zur Reparatur einsenden.

11.2 Pumpe verursacht laute Geräusche

- Kein Wasser mehr im Tank.
- Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.
- Die Pumpe erzeugt zu wenig Druck, weil zu grobe Mahlung oder alter Kaffee verwendet wurde.

11.3 Es läuft kein Kaffee aus

- Kein Wasser im Tank.
- Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt.
- Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder zu stark gepresst.
- Das Gerät ist auf Dampftrieb eingestellt.
- Die Filtersiebe oder der Brühkopf sind verstopft. Entsprechend reinigen.
- Das Gerät ist verkalkt. Entkalken.
- Das Gerät ist nicht entlüftet/abgekühlt. Entlüften.

11.4 Kaffee hat keinen Schaum, fließt zu schnell oder zu langsam

- Ungeeignete Kaffeemischung.
- Zu grobe oder zu feine Mahlung.
- Kaffee ist nicht mehr röstfrisch.
- Zu wenig Pulver im Filtersieb.
- Kaffeepulver muss fester angepresst werden.
- Tassen zu kalt. Vorwärmen.
- Die richtige Betriebstemperatur wurde nicht abgewartet.

Sollte sich das Problem trotz Überprüfung dieser Punkte nicht lösen lassen, so senden Sie das Gerät bitte in der Originalverpackung an unseren Kundendienst unter Angabe des Defektes.

Zuständigkeit für die Schweiz im Falle einer Reparatur:

SOLIS PRODUZIONE SA

Kundendienst

Centro SOLIS

6850 Mendrisio

Tel. 091/ 646'16'65/ 646'81'36

Fax 091/ 646'03'62

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

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

12.0 Tips und Wissenswertes zum Kaffee

12.1 Optimale Bedingungen für einen guten 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, welche 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.

Lassen Sie Bohnenkaffee im Geschäft immer auf Stufe Espresso mahlen; befriedigt Sie das Resultat nicht, dann beachten Sie Punkt 11.4.

Haben Sie sehr kalkhaltiges Wasser, dann verwenden Sie mit Vorteil einen Wasserfilter z. B. den AQUA-SELECT von SOLIS.



Möchten Sie ein möglichst gleichbleibendes Kaffeeresultat ohne ständiges Reinigen und Ausklopfen des Siebhalters, dann benützen Sie mit Vorteil die praktischen SOLIS Portionen. Praktisch, sauber und jederzeit gebrauchsfertig.



13.0 Empfohlenes Zubehör

Um Ihnen die Wartung und Bedienung Ihrer SOLIS CREMA 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.

SOLIS Vorratsdose. Speziell geeignet zum Aufbewahren der angefangenen Kaffeepackungen oder Portionenbeutel.

SOLIS Ausklopfschublade. Für das Ausklopfen des Siebhalters geeignet.

CAFÉ SOLIS Kaffeemischungen. Verschiedene, ausgewählte, exklusive Mischungen speziell abgestimmt für Espressomaschinen garantieren ein gutes Kaffeeresultat.

CAFÉ SOLIS Portionen. Die drei Mischungen «Espresso», «Café Crème» oder «Coffeinfreier Kaffee» gibt es speziell für Espressomaschinen mit Siebhalter in den praktischen Portionen. Praktisch, sauber und jederzeit gebrauchsfertig !

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

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.**

14.0 Technische Daten

Spannung: 230 V / (USA: 115 V)

Leistung: 1100 Watt

Wassertank: 3 Liter

Kabellänge: 1,1 m mit Stecker 2 P + E

Gewicht: 7,5 kg

Masse (H x B x T): 310 x 270 x 235 mm

Sicherheitsprüfungen: SEV und internationale Prüfzeichen