



SOLIS CREMINO

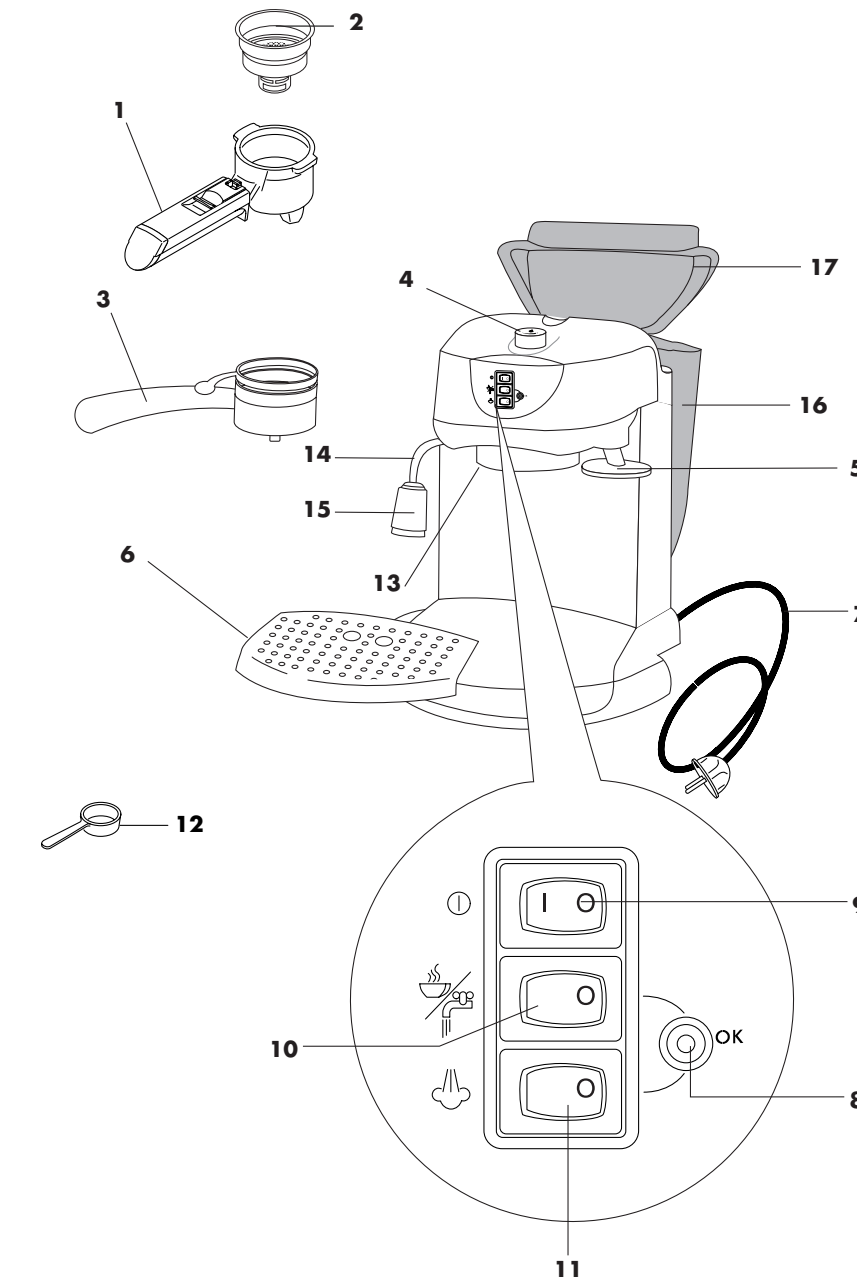
Typ / Type / Tipio 104

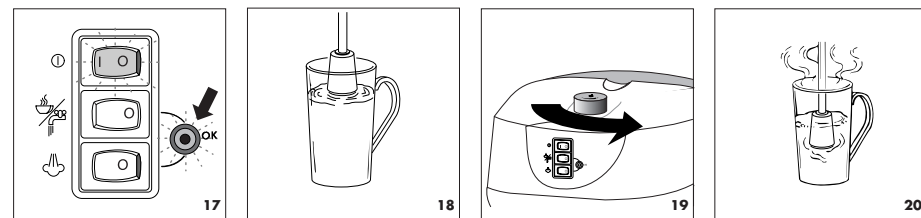
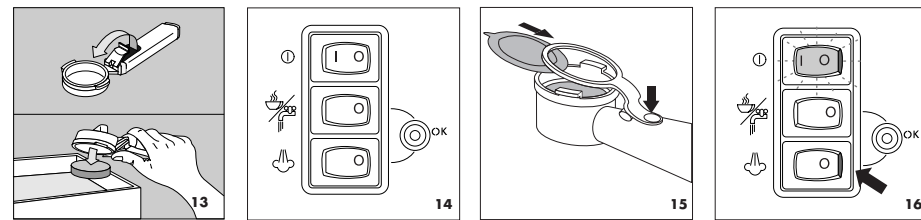
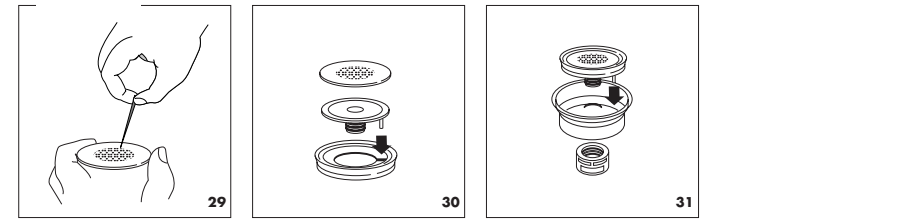
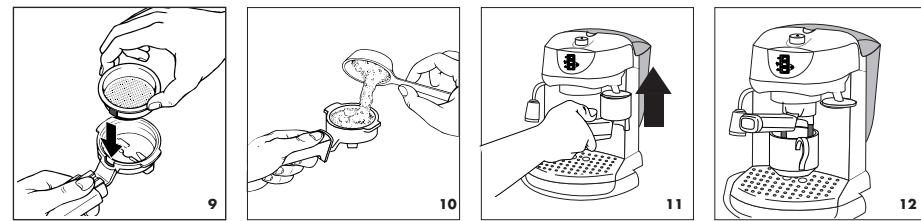
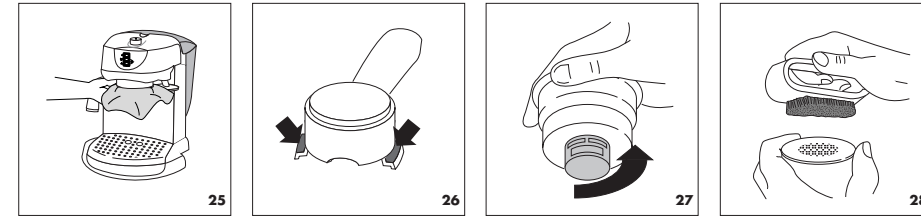
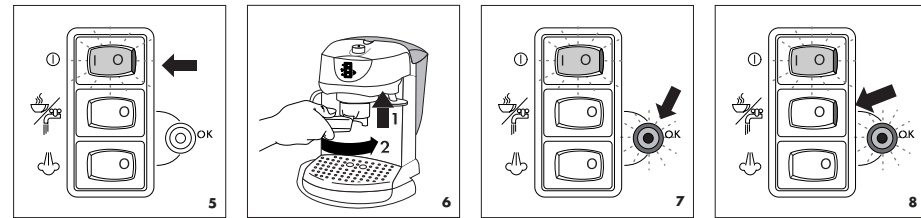
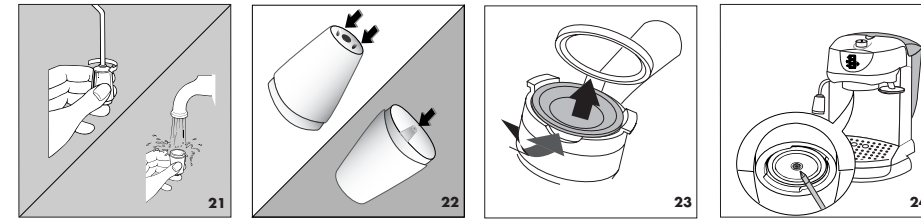
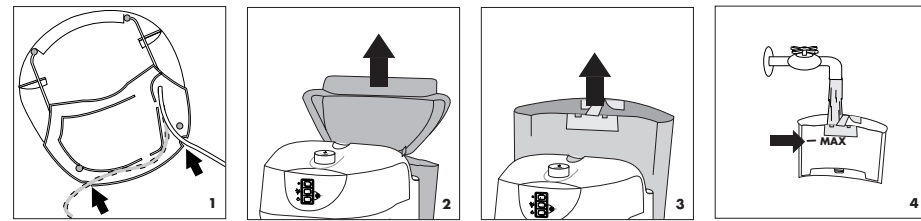


BEDIENUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONI D'USO

Schweiz/Suisse/Svizzera

SOLIS AG
Solis-Haus
Europastrasse 11
8152 Glattbrugg
Tel. 01/810 18 18
Fax 01/810 30 70
E-Mail: info@solis.ch
Internet: www.solis.ch





Bitte vor Installation und Gebrauch des Gerätes die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Sie erzielen dadurch optimale Ergebnisse und Betriebssicherheit.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1. Siebhalter für Kaffeepulver
2. Einer-Sieb mit „Crema“ Vorrichtung resp. Zeier-Sieb mit „Crema“ Vorrichtung
3. Filterhalter für Kaffeepads
4. Drehknopf für Heisswasser/Dampf
5. Kaffeestopfer
6. Tassen-Abstellrost
7. Anschlusskabel
8. Kontrolllampe "OK"(Kaffee/Wasser oder Dampf)
9. Leuchtschalter ON/OFF
10. Kaffee/Warmwasser-Abgabetaste
11. Dampfschalter
12. Kaffeemesslöffel
13. Brühkopf
14. Heisswasser-/Dampfrohr
15. Cappuccino-Düse
16. Wasserbehälter
17. Deckel Wasserbehälter

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät wurde für die Zubereitung von Espresso gebaut. Achten Sie darauf, sich nicht mit dem austretenden heissen Wasser oder Dampf bzw. unsachgemäßer Verwendung, zu verbrennen.
- Das Berühren aller heissen Stellen vermeiden
- Überzeugen Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Beschädigung aufweist. Im Zweifelsfall darf das Gerät auf keinen Fall benutzt werden. Wenden Sie sich an eine Fachperson.
- Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, ausgeschäumtes Polystyrol usw.) nicht in Reichweite von Kindern lassen, da dies eine Gefahrenquelle darstellt.
- Das Gerät darf ausschließlich als Haushaltsgerät verwendet werden.
- Wird es zweckentfremdet und infolgedessen zur Gefahrenquelle, kann der Hersteller für eventuelle, dadurch entstehende Schäden nicht haftbar gemacht werden.
- Das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen bzw. Füßen berühren.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder Personen, welche mit dem Betrieb desselben nicht vertraut sind, bedient werden.
- Passen Sie bitte auf, dass Kinder nicht mit und an diesem Gerät herumspielen.
- Bei Defekten oder Funktionsstörungen das Gerät ausschalten.
- Selbst keine Eingriffe vornehmen. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an die vom Hersteller anerkannten Kundendienst-Zentren und verlangen Sie Original-Zubehörteile.
- Das Netzkabel darf nicht vom Benutzer ausgewechselt werden, weil dieser Vorgang Spezialwerkzeug erfordert. Wenn das Kabel repariert oder ausgewechselt werden muss, wenden Sie sich ausschliesslich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.

INSTALLATION

- Stellen Sie das Gerät auf einer Arbeitsfläche entfernt von Wasserhähnen und Spülbecken auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10 A an. Der Hersteller haftet nicht für etwaige Unfälle und Schäden, die durch Nichtbeachtung der obengenannten Vorschrift verursacht wurden.
- Sollte die Steckdose nicht für den Netzstecker Ihres Gerätes geeignet sein, lassen Sie diese von einem Fachmann auswechseln.
- Installieren Sie das Gerät nicht in Räumen, deren Innentemperatur unter oder um 0°C erreichen kann (das Gerät kann durch Gefrieren des Wassers beschädigt werden).
- Falls das Netzanschlusskabel länger als die erforderliche Distanz zur Steckdose sein sollte, kann die Überlänge innerhalb der Maschine untergebracht werden. Dazu das Kabel in die Kabelaustrittsöffnung schieben.
- Es ist möglich, das Netzanschlusskabel je nachdem wo die nächste Steckdose angebracht ist, entweder nach rechts oder links auszurichten, indem Sie es in den am Boden des Gerätes eigens dazu vorgesehenen Führungen (Abb.1) anbringen. Nachdem Sie das Netzanschlusskabel ausgerichtet haben, stellen Sie bitte sicher, dass dieses auch mittels der entsprechenden Haken, die sich am Geräteboden (Abb.1) befinden, ordnungsgemäß befestigt ist.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE, FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

Den Deckel des Wasserbehälters entnehmen (Abb.2) und den Wasserbehälter nach oben herausziehen (Abb.3). Überschreiten Sie nie die Markierungslinie über dem Schriftzug MAX. (Abb.4).

Wasserbehälter anschließend wieder einsetzen. Dabei den Behälter leicht andrücken, damit sich das am Behälterboden befindliche Ventil öffnet. Der Behälter kann auch aufgefüllt werden, ohne herausgezogen zu werden, indem man das Wasser direkt mit einer Kanne eingießt.

ACHTUNG: Es ist völlig normal, wenn sich in dem Fach unter dem Behälter etwas Wasser ansammelt; es wird deshalb empfohlen, das Fach ab und zu mit einem sauberen Schwamm zu trocknen.

HINWEIS: Setzen Sie das Gerät niemals mit leerem Wasserbehälter in Betrieb und sorgen Sie dafür, diesen immer aufzufüllen sobald der Wasserstand einige Zentimeter vom Behälterboden entfernt ist.

VORHEIZEN DES SYSTEMS

Zur Zubereitung eines ausreichend warmen Espressokaffees wird empfohlen, die Maschine vorzuheizen: dazu das Gerät durch Drücken des ON/OFF-Schalters (der Schalter leuchtet auf, (Abb.5) mindestens eine halbe Stunde vor der Kaffeezubereitung einschalten. Dabei vergewissern Sie sich bitte, dass der Siebhalter in der Maschine eingerastet bleibt (achten Sie bitte stets darauf, dass der Dampfdrehknopf geschlossen ist). Zum Einsetzen des Filterhalters, diesen mit nach links gerichtetem Griff unter dem Brühkopf anbringen – siehe Abb.6 - und gleichzeitig den Griff nach rechts drehen; bis zum Anschlag fest zudrehen. Nach einer halben Stunde, den Kaffee wie im nachfolgenden Kapitel beschrieben zubereiten. Für ein schnelleres Vorheizen kann man alternativ hierzu auch folgendermaßen vorgehen:

1. Die Kaffeemaschine durch Drücken des ON/OFF-Schalters einschalten (der Schalter leuchtet auf, Abb.5) und den nicht mit Kaffeepulver gefüllten Siebhalter an der Maschine einrasten.
2. Eine Tasse unter den Filterhalter stellen. Benutzen Sie bitte dieselbe Tasse, mit der Sie den Kaffee zubereiten werden, damit diese vorgewärmt wird.
3. Warten Sie nun, bis die Kontrollanzeige OK (Abb.7) aufleuchtet. Dann drücken Sie die Kaffee/Warmwasserabgabe-Taste (Abb.8) und lassen das Wasser solange austreten, bis die Kontrollanzeige OK erlischt. Durch Ausschalten der Kaffee/Warmwasserabgabe-Taste können Sie nun die Abgabe unterbrechen.
4. Die Tasse ausleeren, abwarten bis die Kontrolllampe „OK“ wieder aufleuchtet und den gleichen Vorgang nochmals wiederholen.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE MIT DEM FILTERHALTER FÜR KAFFEEPULVER

1. Nachdem das Gerät wie im obigen Abschnitt beschrieben vorgeheizt worden ist, setzen Sie den Filter für Kaffeepulver mit der „Crema“-Vorrichtung in den Filterhalter ein. Dabei achten Sie bitte darauf, dass die kleine Lasche korrekt an ihrem Sitz eingefügt ist, wie in Abb.9 dargestellt.
2. Zur Zubereitung von nur einem Kaffee, füllen Sie den Einfach-Filter mit einem gestrichenen Messlöffel Kaffeepulver, d.h. etwa 7g (Abb.10). Wenn Sie hingegen zwei Kaffees zubereiten möchten, verwenden Sie den Doppel-Filter und füllen sie ihn mit knapp zwei Messlöffeln Kaffeepulver (etwa 6+6 g). Füllen Sie den Filter jeweils mit kleinen Mengen, um zu vermeiden, dass zu viel Kaffeepulver eingefüllt wird und dies heraus fällt.
WICHTIG: Zur Gewährleistung eines einwandfreien Betriebs, vergewissern Sie sich stets, bevor Sie das Kaffeepulver in den Filter füllen, dass dieser nicht mehr mit Kaffeepulverresten von vorherigen Zubereitungen beschmutzt ist.
3. Das Kaffeepulver gleichmäßig verteilen und mit dem Kaffeepulverstopfer leicht pressen (Abb.11).
HINWEIS: Das Pressen des Kaffeepulvers ist ein wesentlicher Vorgang zur Zubereitung eines wohl-schmeckenden Espresso's. Wird das Kaffeepulver zu stark gepresst, läuft der Kaffee langsam durch und der Schaum nimmt eine dunkle Farbe an. Drückt man hingegen zu wenig, läuft der Kaffee zu schnell durch und es entsteht nur wenig Schaum, der zudem sehr hell ist.
4. Streichen Sie eventuell zu viel eingefüllten Kaffee vom Rand des Filterhalters und rasten Sie diesen an der Maschine ein: Dabei immer fest bis zum Anschlag zudrehen, um Wasseraustritte zu vermeiden (Abb.6).
5. Die möglichst vorgewärmte(n) Tasse(n) unter die Ausgüsse des Filterhalters (Abb.12) stellen.
6. Stellen Sie sicher, dass die Kontrollanzeige OK (Abb.7) leuchtet, (andernfalls abwarten, bis sie auf-leuchtet). Dann die Kaffee/Warmwasserabgabe-Taste (Abb.8) drücken und die gewünschte Menge Kaffee durchlaufen lassen. Zur Unterbrechung der Kaffeeausgabe, die Kaffee/Warmwasserabgabe-Taste (Abb.8) ausschalten.
7. Um den Filterhalter herauszunehmen, den Griff von rechts nach links drehen.
ACHTUNG: Zur Vermeidung von Spritzern, den Filterhalter niemals während der Kaffeeabgabe herausnehmen.
8. Zum Entfernen des Kaffeesatzes, das Sieb mit dem entsprechenden, im Handgriff eingebauten Hebel sperren, den Siebhalter umdrehen und den Kaffeesatz herausklopfen (Abb.13).
9. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den ON/OFF-Schalter ausschalten (der Schalter erlischt) (Abb.14).
ACHTUNG: Vor der ersten Kaffeezubereitung müssen sämtliche Zubehörteile und die internen Leitungen wie folgt gereinigt werden: Mindestens fünf Espressokaffees ohne Kaffeepulver zubereiten.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO KAFFEE MIT DEM FILTERHALTER FÜR KAFFEE-PORTIONEN

1. Das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen der Kaffee-Einheit“ beschrieben vorheizen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Filterhalter in der Maschine eingerastet bleibt. Auf diese Weise erhalten Sie einen wärmeren Kaffee und das Vorheizen gewährleistet zudem, dass die Dichtungen des Filterhalters besser halten.
2. Die Drucktaste des Filterhalters drücken und das Pad auf den Filter legen (Abb.15). Folgen Sie stets den Anweisungen auf der Packung der Kaffee-Pads, damit diese korrekt im Filter eingesetzt werden.
3. Den Filter an der Maschine einsetzen und bis zum Anschlag zudrehen (Abb.6).
WICHTIG: Bevor Sie den Siebträger für Kaffeepads benutzen, nachdem Sie den für das Kaffeepulver verwendet haben, entfernen Sie bitte mögliche Überreste des Kaffeepulvers, das am Brühkopf haften geblieben ist. Wenn dieser Reinigungsvorgang nicht durchgeführt werden sollte, kann es vorkommen, dass während der Kaffeezubereitung Wasser über die Ränder des Kaffeepads-Siebträgers tritt.
4. Wie unter den Punkten 4, 5 und 6 des vorherigen Abschnitts vorgehen.
5. Um das Kaffeepad zu entnehmen, die Drucktaste des Filterhalters drücken und das gebrauchte Kaffeepad entfernen.
6. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den ON/OFF-Schalter ausschalten (der Schalter erlischt) (Abb.14).

CAPPUCINO-ZUBEREITUNG

1. Für die Zubereitung des Espressokaffees ausreichend große Tassen benutzen.
2. Den Dampfschalter drücken (Abb.16) und abwarten, bis die Kontrollanzeige „OK“ aufleuchtet (Abb.17). Das Aufleuchten der Lampe zeigt an, dass das Heizsystem die Idealtemperatur zur Erzeugung von Dampf erreicht hat
3. Währenddessen ein Gefäß mit ungefähr 100 Gramm Milch pro Cappuccino füllen. Die Milch sollte Kühlschranktemperatur (nicht warm!) haben. Bei der Wahl des Milchgefäßes muss bedacht werden, dass sich das Milchvolumen verdoppelt oder verdreifacht.
WICHTIG: Benutzen Sie bitte halbentrahmte, kalte Milch aus dem Kühlschrank.
4. Das Gefäß mit der Milch unter die Aufschäumdüse stellen (Abb.18).
5. Die Aufschäumdüse ungefähr 5mm tief in die Milch eintauchen und den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn, Abb.19, drehen (je nachdem wie weit Sie den Dampfdruckknopf drehen, kann die aus der Aufschäumdüse austretende Dampfmenge variiert werden). Nun beginnt die Milch an Volumen zuzunehmen und cremig zu werden.
6. Sobald Sie die Milch um das Doppelte aufgeschäumt haben, die Aufschäumdüse tief eintauchen, um die Milch weiter zu erwärmen (Abb.20). Bei Erreichen der gewünschten Temperatur (die Idealtemperatur beträgt 60°C), unterbrechen Sie die Dampfabgabe, indem Sie den Dampfdruckknopf im Uhrzeigersinn drehen und den Dampfschalter ausschalten (Abb.16). Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den ON/OFF-Schalter ausschalten (der Schalter erlischt) (Abb.14).
7. Die aufgeschäumte Milch in die mit dem zuvor zubereiteten Espresso gefüllten Tassen gießen. Der Cappuccino ist fertig: Nach Belieben zuckern und den Schaum mit etwas Schokopulver bestreuen.
ANMERKUNG: Wenn Sie nach dem Milchaufschäumen einen Kaffee zubereiten möchten, lassen Sie bitte erst vorher das System abkühlen, da sonst verbrannter Kaffee heraustritt. Zum Abkühlen der Maschine, ein Gefäß unter den Brühkopf stellen, die Kaffee/Warmwasserabgabe-Taste drücken und das Wasser solange heraustrreten lassen, bis die Leuchtanzeige „OK“ erlischt. Die Kaffee / Warmwasserabgabe-Taste ausschalten und den Kaffee wie in den vorgehenden Abschnitten beschrieben zubereiten.
WICHTIG: Die Aufschäumdüse nach jedem Gebrauch reinigen.
Dazu wie folgt vorgehen:
 1. Einige Sekunden lang etwas Dampf ablassen. Dazu den Dampfdruckknopf drehen (Abb.19).
 2. Die Aufschäumdüse abschrauben, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen (Abb.21) und sorgfältig mit lauwarmem Wasser reinigen.
 3. Kontrollieren Sie, dass die drei Öffnungen der Aufschäumdüse nicht verstopft sind (Abb. 22). Gegebenenfalls die verstopften Öffnungen mit einer Nadel durchstechen und reinigen.
 4. Das Dampfaußgaberohr reinigen; passen Sie dabei auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
 5. Die Aufschäumdüse wieder anschrauben.

WARMWASSERERZEUGUNG

1. Die Kaffeemaschine durch Drücken des ON/OFF-Schalters einschalten (der Schalter leuchtet auf) (Abb.5).
2. Ein Gefäß unter die Aufschäumdüse stellen.
3. Wenn die Kontrollanzeige OK aufleuchtet, die Kaffee/Warmwasserabgabe-Taste drücken (Abb.8) und gleichzeitig den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb.19): nun tritt das heiße Wasser aus der Aufschäumdüse; Zur Unterbrechung der Warmwasserabgabe, den Dampfdruckknopf im Uhrzeigersinn drehen und die Kaffee/Warmwasserabgabe-Taste ausschalten. Zum Ausschalten der Kaffeemaschine, den ON/OFF-Schalter ausschalten (der Schalter erlischt) (Abb.14).

REINIGUNG UND WARTUNG

REINIGUNG DES FILTERHALTERS FÜR KAFFEEPULVER

Reinigen Sie jeweils nach ca. 300 Kaffeezubereitungen den Filterhalter für Kaffeepulver.

Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Sieb mit der „Crema“-Vorrichtung;
- Reinigen Sie das Innere des Filterhalters. Spülen Sie ihn niemals im Geschirrspüler.
- Schrauben Sie die Nutmutter des „Crema“-Siebes (Abb. 27) ab, und zwar in die vom Pfeil auf der Nutmutter angezeigte Richtung.
- Ziehen Sie die „Crema“-Vorrichtung aus dem Behälter heraus, indem Sie sie von der Seite der Nutmutter andrücken.
- Entnehmen Sie die Dichtung.
- Spülen Sie alle einzelnen Teile ab und reinigen Sie den Metallfilter sorgfältig mit warmem Wasser, indem Sie diesen mit einer kleinen Bürste (Abb.28) abbürsten. Überprüfen Sie, dass die kleinen Löcher des Metallfilters nicht verstopft sind, andernfalls reinigen Sie diese mit Hilfe einer Nadel (siehe Abb.29).
- Montieren Sie den Filter und die Dichtung wieder auf die Kunststoffscheibe, wie in Abbildung 30 dargestellt. Achten Sie darauf, dass der Zapfen der Kunststoffscheibe in die durch den Pfeil auf Abb.30 angezeigte Öffnung der Dichtung eingeführt ist.
- Setzen Sie das Ganze wieder in den Stahlbehälter für den Filter ein (Abb.31). Dabei vergewissern Sie sich, dass der Zapfen in die Öffnung der Halterung selbst eingeführt ist (siehe Pfeil Abb.31).
- Schrauben Sie zuletzt die Nutmutter an.

Bei nicht vorschriftsmäßiger Durchführung der oben beschriebenen Reinigungen, verliert die Garantie ihre Gültigkeit.

Reinigung des Filterhalters für Kaffee-Portionen:

Reinigen Sie etwa alle 300 Kaffeezubereitungen den Siebhalter für Kaffee-Portionen.

Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

- Die Drucktaste des Siebhalters drücken, das Sieb (Abb. 15) entnehmen. Den Siebhalter innen reinigen und niemals im Geschirrspüler spülen.
- Reinigen Sie das Sieb sorgfältig mit warmem Wasser, indem Sie dieses mit einer kleinen Bürste abreiben. Überprüfen Sie, dass die kleinen Löcher des Metallfilters nicht verstopft sind, andernfalls reinigen Sie diese mit Hilfe einer Nadel.
- Setzen Sie nun das Sieb wieder ein.

Bei nicht vorschriftsmäßiger Durchführung der oben beschriebenen Reinigungen, verliert die Garantie ihre Gültigkeit.

REINIGUNG DES BRÜHKOPFS

Mindestens einmal im Jahr muss das Sieb des Brühkopfs wie folgt gereinigt werden:

- Sicherstellen, dass die Kaffeemaschine nicht mehr heiß und der Netzstecker gezogen ist;
- Unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers, die Schraube, die das Sieb des Brühkopfs (Abb. 24) fixiert, abschrauben;
- Den Brühkopf mit einem feuchten Tuch reinigen (Abb. 25);
- Reinigen Sie das Sieb mit warmem Wasser, indem Sie dieses mit einer Bürste abbürsten. Überprüfen Sie, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind, andernfalls reinigen Sie diese mit Hilfe einer Nadel.
- Das Sieb nochmals unter dem Wasserhahn abspülen und dabei gut abreiben.
- Das Sieb des Brühkopfs wieder montieren.

Bei nicht vorschriftsmäßiger Durchführung der oben beschriebenen Reinigungen, verliert die Garantie ihre Gültigkeit.

Sonstige Reinigungen

1. Zur Reinigung der Kaffeemaschine keine scheuernden Spülmittel verwenden, sondern nur mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen.
2. Die Auffangschale herausnehmen, leeren und regelmäßig reinigen.
3. Den Wasserbehälter reinigen.
ACHTUNG: Während der Reinigung, die Kaffeemaschine niemals ins Wasser eintauchen:
Es handelt sich um ein Elektrogerät.

ENTKALKEN

Das Gerät sollte nach ungefähr 200 Kaffeezubereitungen entkalkt werden. Verwenden Sie dafür das speziell dafür geeignete Entkalkungsmittel Solipol.

1. Den Wasserbehälter mit 0,5 Liter Wasser und mit 0,5 Liter Solipol füllen.
2. Die Kaffeemaschine durch Drücken des ON/OFF-Schalters einschalten (der Schalter leuchtet auf) (Abb.5) und abwarten, bis die Kontrollanzeige OK aufleuchtet.
3. Sicherstellen, dass der Siebhalter nicht eingerastet ist, und dass sich ein Gefäß unter dem Brühkopf der Kaffeemaschine befindet;
4. Die Kaffee/Warmwasserabgabe-Taste (Abb.8) drücken und die Hälfte der im Wassertank enthaltenen Lösung herauslaufen lassen. Danach die Kaffee/Warmwasserabgabe ausschalten (Abb.8).
5. Die Lösung ungefähr 15 Minuten lang einwirken lassen, dann den Rest des Behälterinhalts herauslaufen lassen.
6. Zum Entfernen der Lösungs- und Kalkreste, den Wassertank gut ausspülen, mit sauberem Wasser füllen und wieder einsetzen.
7. Die Kaffee/Warmwasserabgabe-Taste (Abb.8) drücken und den Wassertankinhalt herauslaufen lassen, bis dieser vollkommen leer ist;
8. Die Kaffee/Warmwasserabgabe-Taste ausschalten (Abb.8) und die unter Punkt 7 und 8 beschriebenen Vorgänge wiederholen.

STÖRUNG**WAHRSCHEINLICHE URSACHEN****ABHILFE**

Es kommt kein Kaffee mehr heraus

- Das Kaffeepulver ist feucht und/oder zu stark gepresst
- Die Öffnungen der Ausgüsse des Filterhalters sind verstopft.
- Die Duschse des Brühkopfs ist verstopft.
- Der Behälter wurde nicht korrekt eingesetzt und das Ventil am Behälterboden ist nicht geöffnet.

- Den Kaffee erneut zubereiten, wobei Sie das Kaffeepulver weniger stark pressen sollten.
- Die Öffnungen der Ausgüsse reinigen.
- Entsprechend den Anleitungen im Kapitel „Reinigung der Heißwasser-Dusche Espresso“ vorgehen.
- Den Behälter leicht andrücken, damit sich das Ventil am Behälterboden öffnet.

Der Kaffee hat einen sauren Geschmack
Bei der Cappuccino-Zubereitung schäumt die Milch nicht genügend

- Der Filterhalter wurde nicht richtig eingesetzt
- Die Brühkopfdichtung hat an Elastizität verloren.
- Die Öffnungen der Ausgüsse des Filterhalters sind verstopft.

- Den Filterhalter korrekt einsetzen und bis zum Anschlag zudrehen.
- Die Brühkopfdichtung bei einer Kundendienststelle auswechseln lassen
- Die Öffnungen der Ausgüsse reinigen.

SOLIS CREMINO

STÖRUNG	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	ABHILFE
Der espressokaffee ist kalt	<ul style="list-style-type: none">• Die Kontrolllampe „OK“ Espresso leuchtet nicht auf, wenn die Kaffeeabgabe-Taste gedrückt wird.• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt;• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	<ul style="list-style-type: none">• Abwarten, bis die Kontrolllampe „OK“ Espresso aufleuchtet.• Das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen der Maschine“ beschrieben vorheizen;• Die Tassen vorwärmen. Dazu die Tassen mit heißem Wasser abspülen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe	<ul style="list-style-type: none">• Der Wasserbehälter ist leer.• Der Behälter ist nicht richtig eingesetzt und das Ventil am Behälterboden nicht geöffnet.	<ul style="list-style-type: none">• Den Behälter auffüllen.• Den Behälter leicht andrücken, damit sich das Ventil am Behälterboden öffnet.
Der Kaffeeschaum ist hell (der Kaffee fließt schnell aus dem Ausguss)	<ul style="list-style-type: none">• Das Kaffeepulver wurde nicht ausreichend zusammengepresst• Zu wenig Kaffeepulver• Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen• Das Kaffeepulver ist nicht geeignet.	<ul style="list-style-type: none">• Das Kaffeepulver stärker zusammendrücken• Mehr Kaffeepulver verwenden• Benutzen Sie nur eigens für Espresso-Kaffeemaschinen vorgesehenes, trockenes Kaffeepulver• Eine andere Sorte Kaffeepulver wählen.
Der Kaffeeschaum ist dunkel (der Kaffee tropft zu langsam aus dem Ausguss)	<ul style="list-style-type: none">• Das Kaffeepulver ist zu stark gepresst• Zu viel Kaffeepulver• Die Heißwasser-Dusche Espresso ist verstopft• Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder feucht.• Das Kaffeepulver ist nicht geeignet	<ul style="list-style-type: none">• Das Kaffeepulver weniger stark pressen• Weniger Kaffeepulver verwenden.• Entsprechend den Angaben im Kapitel „Reinigung der Heißwasser-Dusche Espresso“ reinigen• Benutzen Sie nur eigens für Espresso-Kaffeemaschinen vorgesehenes, trockenes Kaffeepulver.• Eine andere Sorte Kaffeepulver wählen.
Der Kaffee hat einen sauren Geschmack	<ul style="list-style-type: none">• Die Maschine wurde nach dem Entkalken nicht ausreichend ausgespült.	<ul style="list-style-type: none">• Das Gerät wie im Kapitel „Entkalken“ beschrieben erneut ausspülen
Bei der Cappuccino-Zubereitung schäumt die Milch nicht genügend	<ul style="list-style-type: none">• Die Milch ist nicht kalt genug.• Die Aufschäumvorrichtung ist verschmutzt.	<ul style="list-style-type: none">• Immer Milch aus dem Kühlschrank verwenden.• Die Löcher der Cappuccino-Düse sorgfältig reinigen, insbesondere die in Abbildung 21.

Nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi dans sa totalité pour une utilisation optimale et en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Termes utilisés dans la suite de la notice

1. Porte-filtre pour mouture
2. Garniture à filtre : élément 1 tasse et élément 2 tasses
3. Porte-filtre pour doses de café pré-confectionnées
4. Commande ouverture eau chaude / vapeur
5. Tasseur de mouture
6. Plan d'appui tasses
7. Cordon d'alimentation
8. Voyant OK(café/eau ou vapeur)
9. Interrupteur lumineux ON/OFF
10. Interrupteur sortie café/eau chaude
11. Interrupteur vapeur
12. Doseur café
13. Douchette chaudière
14. Tuyau sortie eau chaude / vapeur
15. Buse pour cappuccino
16. Réservoir d'eau
17. Couvercle réservoir d'eau

SECURITE

- Cet appareil est fabriqué pour faire du café et pour réchauffer des boissons: faire attention aux brûlures qui pourraient être causées par des jets d'eau chaude ou de vapeur ou bien par une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil
- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer que celui-ci soit en bon état. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter un technicien qualifié.
- Ne pas laisser les emballages de cet appareil (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc.) à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Toute autre utilisation est réputée impropre et, par conséquent, dangereuse.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des éventuels dommages dérivant d'utilisations impropres, erronées ou illogiques.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas laisser utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes en état d'incapacité sans surveillance
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, débrancher l'appareil et ne pas essayer de l'ouvrir. Pour le faire réparer, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine. Si les conditions ci-dessus n'étaient pas respectées, la sécurité de l'appareil pourrait être compromise
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car son remplacement nécessite l'emploi d'outils spéciaux. Si le cordon est abîmé, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant.

INSTALLATION

- Placer l'appareil sur un plan de travail, loin de points d'eau et éviers.
- Vérifier que la tension du secteur correspond à celle qui est indiquée sur la plaquette d'identification de l'appareil. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant d'au moins 10 A avec terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés par l'absence de mise à la terre de l'installation.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par un technicien spécialisé
- Ne jamais installer la machine à café dans une pièce pouvant atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil pourrait être endommagé)
- Si le cordon d'alimentation est plus long que la longueur nécessaire pour atteindre la prise de courant, on peut rentrer la partie superflue dans la machine en repoussant le cordon à l'intérieur par le trou de sortie.
- Le cordon d'alimentation peut s'orienter, à droite ou à gauche, selon la position de la prise de courant la plus proche. Il suffit de le loger dans les glissières prévues sur le fond de l'appareil (fig. 1).
- Après avoir orienté le cordon d'alimentation, s'assurer que celui-ci est correctement fixé au moyen des crochets prévus sur le fond de l'appareil (fig. 1).

COMMENT PROCEDER POUR FAIRE LE CAFE ESPRESSO, REMPLISSAGE DU RESERVOIR

Retirer le couvercle du réservoir d'eau (fig.2), puis sortir le réservoir en le tirant vers le haut (fig.3) Remplir le réservoir d'eau fraîche et propre. Ne dépassez jamais le niveau Max indiqué sur le réservoir (fig.4). Remettre le réservoir en place en appuyant légèrement de façon à ouvrir le clapet situé au fond du réservoir. Plus simplement on peut remplir le réservoir sans le retirer en versant l'eau directement avec une carafe.

ATTENTION: il est parfaitement normal qu'il y ait de l'eau dans le bac sous le réservoir ; l'essuyer périodiquement avec une éponge propre.

REMARQUE: ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir et se rappeler de le remplir quand le niveau d'eau arrive à deux centimètres du fond environ.

PRECHAUFFAGE DE LA MACHINE A CAFE

Pour obtenir un café expresso à la bonne température, nous conseillons de préchauffer la machine : appuyer sur l'interrupteur ON/OFF pour mettre l'appareil en marche (l'interrupteur s'éclaire) (fig. 5) au moins une demi-heure avant de faire le café, en s'assurant de laisser le porte-filtre accroché à la machine (toujours s'assurer que la commande vapeur est fermée). Pour mettre en place le porte-filtre, le mettre sous la douchette de chaudière, la poignée vers la gauche, voir fig.6, le pousser vers le haut tout en tournant la poignée vers la droite; tourner à bloc. Après une demie heure, faire le café selon les indications fournies au chapitre suivant. On peut également préchauffer la machine de façon plus rapide

1. Mettre la machine en marche en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (l'interrupteur s'éclaire) (fig. 5) et accrocher le porte-filtre à la machine sans le remplir de mouture.
2. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la tasse qui servira pour le café, pour la préchauffer.
3. Attendre que le voyant OK s'allume (fig. 7) et appuyer juste après sur l'interrupteur sortie café/eau chaude (fig. 8), laisser couler l'eau jusqu'à ce que le voyant OK s'éteigne puis arrêter l'eau en appuyant de nouveau sur l'interrupteur sortie café/eau chaude.
4. Vider la tasse, attendre que le voyant OK s'allume encore et repete une autre fois la même opération.

COMMENT PREPARER UN ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR LA MOUTURE DE CAFE

1. Préchauffer la machine comme l'explique le paragraphe précédent, introduire dans le porte-filtre le filtre à mouture avec dispositif émulsion crème en s'assurant que l'ergot est bien introduit dans son siège (fig. 9)
2. Pour préparer un seul café, verser dans l'élément 1 tasse une dose rase de mouture, environ 7 g (fig. 10) ; pour préparer deux cafés, verser dans l'élément 2 tasses deux doses un peu justes de mouture, d'environ 6+6 g. Remplir les éléments petit à petit pour éviter qu'ils ne débordent.

IMPORTANT: pour un fonctionnement correct, avant de mettre la mouture dans l'élément, toujours vérifier que l'élément ne présente aucune trace de mouture de l'infusion précédente.

3. Distribuer la mouture de façon uniforme et presser légèrement avec le tasseur (fig.11).
REMARQUE: Pour obtenir un bon café express, il est très important de tasser la mouture. Si la mouture est trop tassée, le café coulera lentement et la crème sera foncée. Si elle n'est pas assez tassée, le café coulera trop vite et on obtiendra peu de crème, de couleur claire.
4. Nettoyer le bord du porte-filtre et le mettre en place sur la machine, en tournant toujours à fond (fig.6).
5. Placer la tasse ou les tasses, de préférence préchauffées avec un peu d'eau chaude, sous les buses du porte-filtre. (fig. 12).
6. S'assurer que le voyant OK (fig. 7) est allumé (s'il est éteint attendre qu'il s'allume) et appuyer sur l'interrupteur sortie café/eau chaude (fig.8) jusqu'à obtention de la quantité souhaitée. Pour arrêter, éteindre l'interrupteur sortie café/eau chaude (fig. 8).
7. Pour enlever le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.
ATTENTION: afin d'éviter les éclaboussures ne jamais enlever le porte-filtre pendant que la machine fonctionne.
8. Pour vider le marc de café, bloquer le filtre avec le dispositif de blocage incorporé dans la poignée, renverser le porte-filtre et tapoter pour faire sortir le marc (fig. 13)
9. Pour arrêter la machine, éteindre l'interrupteur ON/OFF (l'interrupteur redevient sombre) (fig. 14).
ATTENTION: avant la première utilisation, laver tous les accessoires et les circuits internes en faisant au moins cinq cafés sans mouture.

COMMENT PREPARER L'ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR DOSES PRE-CONFECTIONNEES

1. Préchauffer la machine comme décrit au paragraphe préchauffage de la machine à café, en laissant le porte-filtre emboîté sur la machine. De cette façon le café est plus chaud, d'autre part le préchauffage assure une meilleure étanchéité des joints du porte-filtre.
2. Appuyer sur le bouton du porte-filtre et mettre la dose pré confectionnée sur le filtre (fig. 15) Toujours suivre les indications sur l'emballage des dosettes pour bien positionner la dosette sur le filtre.
3. Positionner le porte filtre sur la machine, en tournant toujours à fond (fig.6)
IMPORTANT: Pour utiliser le porte-filtre à pastilles après celui à mouture, éliminer le reste de café qui est restée collée à la douchette de la chaudière. Nettoyer la douchette régulièrement pour éviter les fuites d'eau par les bords du porte filtre à pastilles pendant que le café coule.
4. Procéder suivant les points 4, 5 et 6 du paragraphe précédent.
5. Pour enlever le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.
6. Pour arrêter la machine, éteindre l'interrupteur ON/OFF (l'interrupteur redevient sombre) (fig. 14).

COMMENT PREPARER LE CAPPUCCINO

1. Préparer le café express comme décrit dans les paragraphes précédents, dans des tasses suffisamment grandes.
2. Appuyer sur l'interrupteur vapeur (fig. 16) et attendre que le voyant "OK" s'allume (fig. 17). S'assurer que le voyant OK (fig. 7) est allumé (s'il est éteint attendre qu'il s'allume).

SOLIS CREMINO

3. Entre-temps, verser dans un récipient environ 100 grammes de lait environ par cappuccino à préparer. Le lait doit être froid, à peine sorti du réfrigérateur (pas chaud!). Choisir le récipient en tenant compte que le lait va doubler ou tripler de volume

IMPORTANT: Utiliser du lait demi-écrémé à peine sorti du réfrigérateur.

4. Placer le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino (fig. 18)
5. Plonger la buse à cappuccino dans le lait (5 mm environ) et tourner la commande de sortie vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre, fig.19 (il est possible d'augmenter ou de diminuer la quantité de vapeur qui sortira de la buse à cappuccino en tournant plus ou moins la commande).
Le lait commence à augmenter de volume et à mousser.
6. Quand le lait aura doublé de volume, plonger la buse à cappuccino profondément et continuer à chauffer le lait (fig. 20). La température souhaitée étant atteinte (la valeur idéale est de 60° C) arrêter la vapeur en tournant la commande vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et éteindre l'interrupteur vapeur (fig. 16). Pour arrêter la machine, appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (l'interrupteur redevient sombre) (fig. 14).
7. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café express. Le cappuccino est prêt: sucrer à volonté et, éventuellement, saupoudrer de cacao.

NOTE: Remarque pour préparer le café après avoir monté le lait, refroidir d'abord la chaudière, sinon le café sortira brûlé. Pour qu'elle refroidisse, poser un récipient sous la douchette, appuyer sur l'interrupteur sortie café/eau et faire sortir l'eau jusqu'à ce que le voyant OK s'éteigne. Eteindre l'interrupteur sortie café/eau chaude et préparer le café en suivant les instructions des paragraphes précédents.

IMPORTANT: nettoyer la buse à cappuccino après chaque utilisation. Procéder de la manière suivante:

1. Faire sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes en tournant la commande de sortie vapeur (fig.19)
2. Dévisser la buse à cappuccino en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 21) et la laver soigneusement à l'eau tiède.
3. S'assurer que les trois trous de la buse à cappuccino (fig. 22) ne sont pas bouchés. Eventuellement, les déboucher avec une épingle.
4. Nettoyer le tuyau de sortie vapeur en faisant attention aux brûlures
5. Revisser la buse à cappuccino

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Mettre la machine en marche en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (l'interrupteur s'éclaire) (fig. 5).
2. Mettre un récipient sous la buse à cappuccino.
3. Dès que le voyant OK s'allume, appuyer sur l'interrupteur sortie café/eau chaude (fig. 8) tout en tournant la commande vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 19): l'eau chaude sortira de la buse à cappuccino; Pour arrêter la sortie d'eau chaude, tourner la commande vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et éteindre l'interrupteur sortie café/eau chaude. Pour arrêter la machine, appuyer sur l'interrupteur ON/OFF (l'interrupteur redevient sombre) (fig. 14).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE POUR MOUTURE

Tous les 300 cafés environ, nettoyer le porte-filtre pour mouture de la façon suivante :

- Retirer l'élément avec dispositif émulsion crème
- Nettoyer l'intérieur du porte-filtre. Ne jamais le passer au lave-vaisselle.
- Dévisser le bouchon du dispositif émulsion crème (fig. 27) dans le sens indiqué par la flèche sur le bouchon.
- Retirer le dispositif émulsion crème du support en le poussant du côté du bouchon.
- Retirer le joint.

- Rincer tous les composants et nettoyer le filtre métallique à l'eau chaude en le frottant avec une brosse (fig. 28). S'assurer que les trous du filtre métallique ne sont pas obturés et éventuellement les déboucher avec une épingle (fig. 29)
 - Remonter le filtre et le joint sur le disque en plastique. (Voir fig. 30.) Introduire l'ergot du disque en plastique dans le trou du joint indiqué par la flèche, fig. 30.
 - Replacer l'ensemble obtenu dans le support en acier pour le filtre (fig. 31) et s'assurer que l'ergot du dispositif émulsion crème est inséré dans le trou du support. (voir flèche fig. 31)
 - Revisser le bouchon
- La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas régulièrement effectué.

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE POUR DOSES PRE-CONFECTIONNEES

Tous les 300 cafés environ, nettoyer le porte-filtre pour dosettes de la façon suivante:

- Appuyer sur le bouton du porte-filtre, retirer le filtre (fig. 15). Nettoyer l'intérieur du porte-filtre. Ne jamais le passer au lave-vaisselle.
- Bien nettoyer le filtre à l'eau chaude en frottant avec une brosse. Si les trous du filtre métallique sont obturés, les déboucher avec une épingle.
- Remonter le filtre.

La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas régulièrement effectué.

Nettoyage de la douche chaudière vapeur

La douchette de la chaudière doit être récurée au moins une fois par an.

Procéder de la façon suivante :

- S'assurer que la machine à café est refroidie et qu'elle est débranchée;
- A l'aide d'un tourne-vis dévisser le vis qui fixe la douche de la chaudière espresso (fig. 24);
- Nettoyer la chaudière avec un linge humide (fig. 25)
- Bien nettoyer la douchette à l'eau chaude en frottant avec une brosse. Si les trous sont obturés, les déboucher avec une épingle.
- Rincer la douche sous le robinet en continuant à frotter.
- Remonter la douche de la chaudière vapeur.

La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas régulièrement effectué.

Autres nettoyages

1. Pour le nettoyage de la machine ne pas utiliser de solvants ou de détergents abrasifs. Seulement un chiffon doux humide.
2. Enlever l'égouttoir, le vider et le laver régulièrement.
3. Nettoyer le réservoir d'eau.

ATTENTION: pendant le nettoyage ne jamais immerger la machine dans l'eau: c'est un appareil électrique.

DETARTRAGE

Il est conseillé de procéder à un détartrage de la machine tous les 200 cafés environ. Nous vous conseillons d'utiliser les produits spécifiques pour le détartrage des machines à café espresso.

Pour le détartrage, utilisez de préférence le liquide spécial SOLIPOL.

1. Remplir le réservoir d'eau avec 0,5 litre d'eau et 0,5 litre du liquide SOLIPOL;
2. Mettre la machine en marche en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF (l'interrupteur s'éclaire) (fig. 5) et attendre que le voyant OK s'allume.
3. Enlever le porte-filtre et placer un récipient sous la douche de la machine ;

SOLIS CREMINO

4. Appuyer sur l'interrupteur sortie café/eau chaude (fig. 8) et faire couler la moitié de la solution contenue dans le réservoir. Eteindre l'interrupteur sortie café/eau chaude (fig. 8).
5. Laisser agir la solution environ 15 minutes, puis faire couler l'eau de nouveau jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
6. Pour éliminer les résidus de solution et de calcaire, rincer soigneusement le réservoir, le remplir avec de l'eau propre et le remettre en place.
7. Appuyer sur l'interrupteur sortie café/eau chaude (fig. 8) et faire couler jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide;
8. Eteindre l'interrupteur sortie café/eau chaude (fig. 8)

Les réparations de la machine à café dues à des problèmes de calcaire en seront pas couvertes par la garantie si le détartrage n'est pas effectué régulièrement.

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le café espresso ne sort plus	<ul style="list-style-type: none">• La mouture est humide et/ou trop tassée.• Manque d'eau dans le réservoir• La douche de la chaudière espresso est obstruée• La douche de la chaudière espresso est obstruée• Le réservoir est mal mis et le clapet sur le fond n'est pas ouvert	<ul style="list-style-type: none">• Refaire le café en tassant moins et/ou en changeant de mouture.• Remplir le réservoir• Nettoyer les buses• Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière espresso".• Appuyer légèrement sur le réservoir de façon à ouvrir le clapet sur le fond.
Le café espresso sort par les bords du porte-filtre au lieu de couler par les trous	<ul style="list-style-type: none">• Le porte-filtre est mal mis• Le joint de la chaudière espresso a perdu son élasticité• Les trous des buses du porte-filtre sont obstrués.	<ul style="list-style-type: none">• Placer le porte-filtre correctement et le tourner à fond• Remplacer le joint de la chaudière espresso dans un service après-vente• Nettoyer les trous des buses
Le café espresso est froid	<ul style="list-style-type: none">• Le voyant OK espresso n'est pas allumé quand on appuie sur l'interrupteur sortie café• Le préchauffage n'a pas été effectué• Les tasses n'ont pas été préchauffées;	<ul style="list-style-type: none">• Attendre que le voyant OK soit allumé• Effectuer le préchauffage comme indiqué au paragraphe "Préchauffage de la machine".• Préchauffer les tasses en les rinçant à l'eau chaude
La pompe est bruyante	<ul style="list-style-type: none">• Le réservoir d'eau est vide• Le réservoir est mal mis et le clapet sur le fond n'est pas ouvert.	<ul style="list-style-type: none">• Remplir le réservoir.• Appuyer légèrement sur le réservoir de façon à ouvrir le clapet du fond.
La crème de café est claire (le café coule trop vite de la buse).	<ul style="list-style-type: none">• La mouture n'est pas assez tassée.• La quantité de café n'est pas suffisante• La mouture du café est trop grosse.• La qualité de la mouture n'est pas appropriée.	<ul style="list-style-type: none">• Tasser davantage la mouture.• Augmenter la quantité de mouture.• Utiliser seulement de la mouture pour machines à café espresso.• Changer de qualité de mouture.

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
La crème de café est foncée (le café coule lentement de la buse).	<ul style="list-style-type: none">• La mouture est trop tassée.• Il y a trop de mouture• La douche chaudière espresso est obstruée..• La mouture est trop fine.• La mouture est humide et/ou trop tassée.• La qualité de la mouture n'est pas appropriée.	<ul style="list-style-type: none">• Moins tasser le café• Diminuer la quantité de mouture• Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière espresso".• Utiliser exclusivement de la mouture pour machines à café espresso.• Utiliser exclusivement de la mouture non humide et spéciale pour machines à café espresso.• Changer de qualité de mouture.
Le café a un goût acide	<ul style="list-style-type: none">• Le rinçage après le détartrage n'a pas été suffisant.	<ul style="list-style-type: none">• Rincer l'appareil comme décrit au chapitre "DETARTRAGE".
Il n'y a pas de mousse quand on fait un cappuccino.	<ul style="list-style-type: none">• Le lait n'est pas assez froid• L'émulseur est sale	<ul style="list-style-type: none">• Utiliser toujours du lait à peine sorti du réfrigérateur• Nettoyer soigneusement les trous de l'émulseur à la figure 21.

SOLIS CREMINO

Leggere con attenzione questo libretto istruzioni prima di installare ed usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

1. Portafiltro per caffè macinato
2. Set di filtri: per 1 tazza, per 2 tazze
3. Portafiltro per cialde
4. Manopola vapore
5. Pressino
6. Poggiatazze
7. Cavo di alimentazione
8. Lampada spia OK (caffé/acqua o vapore)
9. Interruttore luminoso ON/OFF
10. Interruttore erogazione caffè/acqua
11. Interruttore vapore
12. Misurino caffè
13. Doccia caldaia
14. Tubo erogazione
15. Cappuccinatore
16. Serbatoio acqua
17. Coperchio serbatoio acqua

AVVERTENZA DI SICUREZZA

- Questa macchina é costruita per “fare il caffè espresso” e per “riscaldare bevande”: fate attenzione a non scottarvi con getti d'acqua o di vapore o con un uso improprio della stessa.
- Non toccare mai parti calde.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Quest'apparecchio deve essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- Non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non permettere mai che l'apparecchio sia usato senza sorveglianza da bambini o da incapaci.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per eventuali riparazioni, rivolgersi solamente ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Il cavo d'alimentazione di quest'apparecchio non deve essere mai sostituito dall'utente in quanto la sostituzione richiede l'impiego d'utensili speciali. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Centro d'Assistenza autorizzato dal costruttore in modo da prevenire ogni rischio.

INSTALLAZIONE

- Posizionare l'apparecchio sopra un piano di lavoro lontano da rubinetti dell'acqua e lavelli.
- Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente avente una portata minima di 10 A e dotata d'efficiente messa a terra. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale qualificato.
- Non installare mai la macchina in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0°C (se l'acqua si ghiaccia, l'apparecchio può danneggiarsi).
- Se il cavo di alimentazione è più lungo della distanza necessaria per raggiungere la presa di corrente, si può inserire la parte superflua all'interno della macchina spingendo il cavo dentro il foro di uscita dello stesso.
- È possibile orientare il cavo di alimentazione, a destra o a sinistra, secondo dove è posizionata la presa di corrente più vicina rispetto all'apparecchio, alloggiandolo nelle apposite guide presenti sul fondo dello stesso (fig. 1). Quando si è orientato il cavo di alimentazione, accertarsi che questo sia correttamente fissato tramite gli appositi ganci presenti sul fondo dell'apparecchio (fig. 1).

COME OPERARE PER FARE IL CAFFÉ ESPRESSO, RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO ACQUA

Togliere il coperchio del serbatoio acqua (fig. 2), quindi estrarre il serbatoio tirandolo verso l'alto (fig. 3). Riempire il serbatoio di acqua fresca e pulita facendo attenzione a non superare la scritta MAX. (fig. 4). Reinscrivere il serbatoio premendolo leggermente in modo da aprire la valvola situata sul fondo del serbatoio stesso. Più semplicemente, il serbatoio può essere riempito senza estrarlo versandovi l'acqua direttamente con una caraffa.

ATTENZIONE: è del tutto normale trovare dell'acqua nel vano sotto il serbatoio; pertanto saltuariamente questo vano va asciugato utilizzando una spugna pulita.

NOTA: non mettere mai in funzione l'apparecchio senza l'acqua nel serbatoio e ricordarsi sempre di riempirlo quando il livello arriva ad un paio di centimetri dal fondo.

PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÉ

Per ottenere un caffè espresso alla giusta temperatura, si consiglia di pre-riscaldare la macchina: accendere quindi l'apparecchio premendo l'interruttore ON/OFF (l'interruttore si illumina) (fig. 5) almeno mezzora prima di fare il caffè assicurandosi di lasciare il portafiltro agganciato alla macchina (accertarsi sempre che la manopola vapore sia chiusa). Per agganciare il portafiltro, metterlo sotto la doccia calda con l'impugnatura verso sinistra, spingerlo verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra, vedi fig. 6; ruotarla con decisione. Trascorsa la mezzora, fare il caffè seguendo le modalità descritte nel capitolo successivo. In alternativa, per fare più velocemente il preriscaldamento, si può procedere anche in quest'altro modo:

1. Accendere la macchina premendo l'interruttore ON/OFF (l'interruttore si illumina) (fig. 5) e agganciare il portafiltro alla macchina senza riempirlo di caffè macinato.
2. Posizionare una tazza sotto il portafiltro. Utilizzare la stessa tazza con cui si preparerà il caffè in modo da pre-riscaldarla.
3. Attendere l'accensione della lampada spia OK (fig. 7) e subito dopo premere l'interruttore erogazione caffè/acqua calda (fig. 8), lasciare fuoriuscire l'acqua fino allo spegnimento della lampada spia OK, quindi interrompere l'erogazione spegnendo l'interruttore erogazione caffè/acqua calda.
4. Svuotare la tazza, attendere che la lampada spia "OK" si riaccenda di nuovo e ripetere un'altra volta la stessa operazione.

COME PREPARARE L'ESPRESSO CON IL PORTAFILTRO PER IL CAFFÈ MACINATO

1. Dopo avere eseguito il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo precedente, inserire il filtro per caffè macinato con dispositivo montacrema nel portafiltro assicurandosi che l'aletta sia correttamente inserita nell'apposita sede come indicato in fig. 9.
2. Se si vuole preparare un solo caffè, riempire il filtro per una tazza con un misurino raso di caffè macinato, circa 7gr. (fig. 10). Se si desidera, invece, preparare due caffè, utilizzare il filtro per due tazze e riempirlo con due misurini scarsi di caffè macinato (circa 6+6 gr). Riempire il filtro a piccole dosi per evitare che il caffè macinato trabocchi.
importante: per un corretto funzionamento, prima di introdurre il caffè macinato nel portafiltro, assicurarsi sempre che il filtro non sia sporco di caffè macinato della precedente infusione.
3. Distribuire uniformemente il caffè macinato e premerlo leggermente con il pressino (fig. 11).
NOTA: la pressatura del caffè macinato è molto importante per ottenere un buon caffè espresso. Se si preme troppo, il caffè fuoriuscirà lentamente e la crema sarà di colore scuro. Se si preme poco, invece, il caffè uscirà troppo velocemente e si otterrà poca crema di colore chiaro.
4. Togliere eventuale eccedenza di caffè dal bordo del portafiltro ed agganciare quest'ultimo alla macchina, ruotandolo sempre con decisione (fig. 6).
5. Posizionare la tazza o le tazze, meglio se pre-riscaldate risciacquandole con un po' di acqua calda, sotto i beccucci del portafiltro (fig. 12).
6. Assicurarsi che la lampada spia ok (fig. 7) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda), quindi premere l'interruttore erogazione caffè/acqua calda (fig. 8) fino ad ottenere la quantità desiderata. Per interrompere, spegnere l'interruttore erogazione caffè/acqua calda (fig. 5).
7. Per sganciare il portafiltro, ruotare l'impugnatura da destra a sinistra.
ATTENZIONE: per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione.
8. Per eliminare il caffè usato, tenere il filtro bloccato con l'apposita levetta incorporata nell'impugnatura e far uscire il caffè battendo il portafiltro capovolto (fig. 13).
9. Per spegnere la macchina, spegnere l'interruttore ON/OFF (l'interruttore si oscura) (fig. 14).
ATTENZIONE: la prima volta che si usa la macchina, è necessario lavare tutti gli accessori ed i circuiti interni facendo almeno cinque caffè senza utilizzare il caffè macinato.

COME PREPARARE L'ESPRESSO CON IL PORTAFILTRO PER CIALDE

1. Eseguire il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo "PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÈ". Assicurandosi di lasciare il portafiltro agganciato alla macchina. Così facendo si ottiene il caffè più caldo. Inoltre il preriscaldamento garantisce una tenuta più efficace delle guarnizioni del portafiltro.
2. Premere il pulsante del portafiltro e inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 15). Seguire sempre le istruzioni sulla confezione delle cialde per posizionare correttamente la cialda sul filtro.
3. Agganciare il portafiltro alla macchina, ruotandolo sempre fino in fondo (fig. 6).
Nota: per ottenere una chiusura più efficace che evita perdite di acqua dai bordi del portafiltro, si consiglia di ungere, di tanto in tanto, la parte inferiore delle alette laterali con un po' di burro oppure olio.
IMPORTANTE: Se si utilizza il portafiltro per cialde, dopo aver utilizzato quello per il caffè macinato bisogna prima togliere l'eventuale polvere di caffè che è rimasta appiccicata alla doccia della caldaia. Se questa pulizia non è eseguita si possono verificare delle fuoriuscite di acqua dai bordi del portafiltro per cialde mentre si fa il caffè.
4. Procedere come nei punti 4, 5 e 6 del paragrafo precedente.
5. Per rimuovere la cialda, premere il pulsante dal portafiltro sfilandola.
6. Per spegnere la macchina, spegnere l'interruttore ON/OFF (l'interruttore si oscura) (fig. 14).

COME OPERARE PER FARE IL CAPPUCCINO

1. Preparare il caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi.
2. Premere l'interruttore vapore (fig. 16) e attendere l'accensione della lampada spia "OK" (fig. 17).
L'accensione della lampada indica che la caldaia ha raggiunto la temperatura ideale per la produzione di vapore.
3. Nel frattempo, riempire un recipiente con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Il latte deve essere freddo di frigorifero (non caldo!). Nella scelta delle dimensioni del recipiente tenere conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte.

Nota: si consiglia di utilizzare latte parzialmente scremato e a temperatura di frigorifero.

4. Posizionare il recipiente con il latte sotto il cappuccinatore (fig. 18).
5. Immergere il cappuccinatore nel latte per circa 5 mm e ruotare la manopola vapore in senso antiorario, fig. 19 (ruotando di più o di meno la manopola è possibile variare la quantità di vapore che uscirà dal cappuccinatore). A questo punto, il latte comincia ad aumentare di volume e ad assumere un aspetto cremoso.
6. Quando il volume del latte sarà raddoppiato, immergere il cappuccinatore in profondità e continuare a riscaldare il latte (fig. 20). Raggiunta la temperatura desiderata (il valore ideale è di 60°C), interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola vapore in senso orario e spegnere l'interruttore vapore (fig. 16). Per spegnere la macchina, premere l'interruttore ON/OFF (l'interruttore si oscura) (fig. 14).
7. Versare il latte emulsionato nelle tazze contenenti il caffè espresso preparato in precedenza. Il cappuccino è pronto: zuccherare a piacere, e se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cioccolato in polvere.

Nota: se si desidera preparare il caffè dopo aver montato il latte, bisogna prima raffreddare la caldaia altrimenti il caffè fuoriesce bruciato. Per raffreddarla posizionare un contenitore sotto la doccia, premere l'interruttore erogazione caffè/acqua calda e far fuoriuscire l'acqua finché si spegne la lampada OK. Spegnere l'interruttore erogazione caffè/acqua calda e preparare il caffè come descritto nei paragrafi precedenti.

IMPORTANTE: pulire sempre il cappuccinatore dopo l'uso. Procedere nel seguente modo:

1. Far defluire un po' di vapore per qualche secondo ruotando la manopola vapore (fig. 19).
2. Svitare il cappuccinatore ruotandolo in senso orario (fig. 21) e lavarlo accuratamente con acqua tiepida.
3. Controllare che i tre fori del cappuccinatore, indicati in fig. 22, non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di uno spillo.
4. Pulire il tubo erogazione vapore, prestando attenzione a non scottarsi.
5. Riavvitare il cappuccinatore.

PRODUZIONE DI ACQUA CALDA

1. Accendere la macchina premendo l'interruttore ON/OFF (l'interruttore si illumina) (fig. 5).
2. Posizionare un recipiente sotto il cappuccinatore;
3. Quando la lampada spia OK si accende, premere l'interruttore erogazione caffè/acqua calda (fig. 8) e contemporaneamente ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 19): l'acqua calda uscirà dal cappuccinatore;
4. Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, ruotare in senso orario la manopola vapore e spegnere l'interruttore erogazione caffè/acqua calda. Per spegnere la macchina premere l'interruttore ON/OFF (l'interruttore si oscura) (fig. 14).

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia del portafiltro per caffè macinato

Ogni 300 caffè circa, pulire il portafiltro per il caffè macinato nel seguente modo:

- Togliere il filtro con il montacrema;
- Pulire l'interno del portafiltro. Non lavarlo mai in lavastoviglie.
- Svitare il tappo del dispositivo montacrema (fig. 27) nel verso indicato dalla freccia sul tappo stesso.
- Sfilare il dispositivo montacrema dal contenitore spingendolo dalla parte del tappo.
- Togliere la guarnizione.
- Risciacquare tutti i componenti e pulire accuratamente il filtro metallico con acqua calda strofinando con uno spazzolino (fig. 28). Controllare che i forellini del filtro metallico non siano ostruiti altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (vedi fig. 29).
- Rimontare il filtro e la guarnizione sul disco in plastica come indicato in figura 30. Fare attenzione ad inserire il piolo del disco in plastica dentro il foro della guarnizione indicato dalla freccia in fig. 30.
- Reinserire l'assieme ottenuto nel contenitore in acciaio per il filtro (fig. 31), assicurandosi che il piolo sia inserito nel foro del supporto stesso (vedere freccia fig. 31).
- Infine avvitare il tappo.

La garanzia non è valida se la pulizia sopra descritta non è regolarmente eseguita.

Pulizia del portafiltro per cialde

Di tanto in tanto pulire il portafiltro per cialde nel seguente modo:

- premere il pulsante del portafiltro e togliere il filtro come indicato in figura 23.
- controllare che i forellini del filtro non siano ostruiti. Se necessario, pulirlo accuratamente con acqua calda strofinando con una spugnetta abrasiva.
- Pulire l'interno del portafiltro e la guarnizione in gomma;
- Reinserire il filtro;

Non lavare mai il portafiltro in lavastoviglie.

Pulizia della doccia caldaia

Almeno una volta all'anno, è necessario pulire la doccia della caldaia espresso nel seguente modo:

- Assicurarsi che la macchina da caffè non sia calda e la spina sia disinserita;
- Con l'aiuto di un cacciavite, svitare la vite che fissa la doccia della caldaia espresso (fig. 24);
- Pulire con un panno umido la zona della caldaia in cui era posizionata la doccia (fig. 25);
- Spazzolare la doccia con un po' di detersivo per piatti finché tutti i forellini sono puliti;
- Risciacquare la doccia sotto il rubinetto strofinandola sempre;
- Rimontare la doccia della caldaia espresso.

Altre pulizie

1. Per la pulizia della macchina non usare solventi o detersivi abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
2. Estrarre la vaschetta raccogli gocce, svuotarla e lavarla periodicamente.
3. Pulire il serbatoio acqua per l'espresso.

ATTENZIONE: durante la pulizia, non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.

DECALCIFICAZIONE

E' consigliabile procedere ad una decalcificazione della macchina ogni circa 200 caffè. Si consiglia di utilizzare preferibilmente lo speciale liquido SOLIPOL.

1. Riempire il serbatoio di acqua con 0,5 litro SOLIPO e 0.5 litro di acqua;
2. Accendere la macchina premendo l'interruttore ON/OFF (l'interruttore si illumina) (fig. 5) e attendere l'accensione della lampada spia OK.
3. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto la doccia della macchina;
4. Premere l'interruttore erogazione caffè/acqua calda (fig. 8) ed erogare metà soluzione contenuta nel serbatoio. Quindi spegnere l'interruttore erogazione caffè/acqua calda (fig. 5).
5. Lasciare agire la soluzione per circa 15 minuti, quindi riprendere l'erogazione fino a completo svuotamento del serbatoio.
6. Per eliminare i residui di soluzione e di calcare, risciacquare bene il serbatoio, riempirlo con acqua pulita e inserirlo nella sua sede.
7. Premere l'interruttore erogazione caffè/acqua calda (fig. 8) e far erogare finché il serbatoio sia completamente vuoto;
8. Spegnere l'interruttore erogazione caffè/acqua calda (fig. 8) e ripetere le operazioni 7 e 8 un'altra volta. Le riparazioni della macchina da caffè relative a problemi di calcare non saranno coperte da garanzia se la decalcificazione sopra descritta non è regolarmente eseguita.

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
Non esce più il caffè espresso	<ul style="list-style-type: none">• La polvere è umida e/o troppo compressa.• Mancanza di acqua nel serbatoio.• I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati.• La doccia della caldaia espresso è ostruita.• Il serbatoio è mal inserito e la valvola sul suo fondo non è aperta.	<ul style="list-style-type: none">• Rifare il caffè comprimendo meno e/o cambiando polvere.• Riempire il serbatoio acqua.• Pulire i fori dei beccucci.• Eseguire la pulizia come indicato nel paragrafo "Pulizia della doccia caldaia".• Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire la valvola sul suo fondo.
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro anziché dai fori	<ul style="list-style-type: none">• Il portafiltro è male inserito.• La guarnizione della caldaia espresso ha perso elasticità.• I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati.	<ul style="list-style-type: none">• Agganciare il portafiltro correttamente e ruotarlo fino in fondo con forza.• Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro di Assistenza.• Pulire i fori dei beccucci.
Il caffè espresso è freddo	<ul style="list-style-type: none">• La lampada spia OK espresso non è accesa nell'istante in cui si preme l'interruttore erogazione caffè.• Il pre-riscaldamento non è stato eseguito.• Le tazzine non sono state preriscaldate.	<ul style="list-style-type: none">• Attendere l'accensione della lampada spia OK.• Eseguire il pre-riscaldamento come indicato nel paragrafo "Preriscaldamento della macchina".• Pre-riscaldare le tazzine.

SOLIS CREMINO

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
Rumore elevato della pompa	<ul style="list-style-type: none">• Il serbatoio acqua è vuoto.• Il serbatoio è mal inserito e la valvola sul suo fondo non è aperta.	<ul style="list-style-type: none">• Riempire il serbatoio.• Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire la valvola sul suo fondo.
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	<ul style="list-style-type: none">• Il caffè macinato è poco pressato.• La quantità di caffè macinato è scarsa.• La macinatura del caffè è grossa.• Qualità di polvere di caffè macinato non adatta.	<ul style="list-style-type: none">• Aumentare la pressatura del caffè macinato.• Aumentare la quantità di caffè macinato.• Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso.• Cambiare qualità di polvere di caffè macinato.
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	<ul style="list-style-type: none">• Il caffè macinato è pressato troppo.• La quantità di caffè macinato è elevata.• La doccia caldaia espresso è ostruita.• La macinatura del caffè è troppo fine.• La polvere del caffè è macinata troppo fine o è umida.	<ul style="list-style-type: none">• Pressare meno il caffè.• Diminuire la quantità di caffè macinato.• Eseguire la pulizia come indicato nel capitolo "Pulizia della doccia caldaia espresso".• Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso.• Utilizzare solo polvere macinata per macchine da caffè espresso e non umida.
Il caffè ha un sapore acido	<ul style="list-style-type: none">• Qualità di polvere di caffè macinato non adatta.	<ul style="list-style-type: none">• Cambiare qualità di polvere di caffè macinato.
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	<ul style="list-style-type: none">• Il risciacquo dopo la decalcificazione non è stato sufficiente.• Il latte non è abbastanza freddo.• Il cappuccinatore è sporco.	<ul style="list-style-type: none">• Risciacquare l'apparecchio come nel capitolo "Decalcificazione".• Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero.• Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore, in particolare quelli indicati in figura 21.