



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
Internet: www.solis.ch

Solis Espresso-Maschine BarVista



Typ 111/Type 111/Typ 111

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Instruction for use



Deutsch

Seiten 3–16

Français

Pages 17–30

English

Pages 31–44

Inhalt

- 4 Herzlichen Glückwunsch
- 5 Die Sicherheit steht bei SOLIS an erster Stelle
- 6 Lernen Sie Ihre
SOLIS Espresso Maschine BarVista kennen
- 7 So bedienen Sie Ihre
SOLIS Espresso Maschine BarVista
- 8 So wird Milch für Cappuccino oder
Latte Macchiato aufgeschäumt
- 10 Tipps zur Kaffeezubereitung
- 12 Reinigung und Pflege
- 15 Fehlersuche

SOLIS gratuliert

Ihnen ganz herzlich zum Erwerb Ihrer neuen **SOLIS Espresso Maschine BarVista**

Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen helfen, Ihre **SOLIS Espresso Maschine BarVista** kennen zu lernen – die Espressomaschine für einfach überragenden Kaffee. Wir hoffen, dass Sie mit jeder Seite mehr Freude an Ihrer **SOLIS Espresso Maschine BarVista** gewinnen und mit ihrer Hilfe die verschiedensten, wunderbar aromareichen Kaffees zubereiten werden.

Wir möchten Ihnen an dieser Stelle danken und wünschen Ihnen...

vollen Genuss.



DIE SICHERHEIT STEHT BEI SOLIS AN ERSTER STELLE

Wir von der SOLIS sind sehr sicherheitsbewusst und behalten bei der Konstruktion und Montage unserer Produkte, stets die Sicherheit unserer Kunden im Blick. Zusätzlich bitten wir Sie um ein gewisses Mass an Vorsicht bei der Arbeit mit Elektrogeräten. Bitte befolgen Sie die hier aufgeführten Sicherheitsmassnahmen:

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ZU IHRER **SOLIS Espresso Maschine BarVista**

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftiges Nachschlagen auf.
- Stellen Sie die **SOLIS Espresso Maschine BarVista** während des Betriebs nie direkt neben der Kante einer Arbeitsplatte oder eines Tisches auf.
- Verwenden Sie die **SOLIS Espresso Maschine BarVista** stets auf einer trockenen und ebenen Fläche.
Entfernen Sie vor Gebrauch der **SOLIS Espresso Maschine BarVista** sämtliche Werbeaufkleber.
- Stellen Sie dieses Gerät nicht in die Nähe eines heissen Gas- oder Elektrobrenners oder dorthin, wo es mit einem heissen Ofen in Berührung kommen könnte.
- Überzeugen Sie sich stets davon, dass die **SOLIS Espresso Maschine BarVista** richtig zusammengesetzt ist, bevor Sie sie ans Netz anschliessen und verwenden.
- Füllen Sie den Wassertank ausschliesslich mit kaltem Wasser. Verwenden Sie nie andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie die **SOLIS Espresso Maschine BarVista** nie, ohne dass sich Wasser im Wassertank befindet.
- Stellen Sie sicher, dass der Siebhalter fest und sicher im Brühkopf sitzt, bevor Sie die Maschine verwenden.
- Versuchen Sie nie, den Siebhalter während des Durchlaufs abzunehmen, da die Maschine dann unter Druck steht.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist.
- Berühren Sie keine heissen Oberflächen. Lassen Sie die **SOLIS Espresso Maschine BarVista** abkühlen, bevor Sie sie bewegen oder Teile reinigen.
- Stellen Sie oben auf die **SOLIS Espresso Maschine BarVista** ausschliesslich Tassen zum Vorwärmen.
- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist, nicht verwendet wird, zur Reinigung bewegt oder zerlegt wird oder wenn Sie es lagern, ziehen Sie den Stecker aus.
- Halten Sie das Gerät und das Zubehör sauber. Beachten Sie die Reinigungshinweise dieser Broschüre. Wickeln Sie das Stromversorgungskabel vor Gebrauch vollständig ab.
- Tauchen Sie das Kabel oder die Gerätebasis nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante von Tischen oder Arbeitsflächen hängen, mit heissen Oberflächen in Berührung kommen oder verknoten.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch in den Händen von Kindern oder gebrechlichen Personen ohne Aufsicht bestimmt.
- Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Überprüfen Sie regelmässig Kabel, Stecker und das Gerät selbst auf eventuelle Schäden. Sollten Sie irgendwelche Schäden feststellen, stellen Sie bitte sofort den Betrieb ein und bringen Sie das komplette Gerät zum nächsten autorisierten SOLIS Händler oder direkt zum Solis Kundendienst, um es prüfen, ersetzen oder reparieren zu lassen.
- Sämtliche Wartungsarbeiten ausser der Reinigung sollten von einem autorisierten SOLIS Servicecenter durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie dieses Gerät ausschliesslich zu dem Zweck, für den es bestimmt ist. Verwenden Sie es nicht in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten. Verwenden Sie es nicht im Freien.
- Wir empfehlen für Ihre Sicherheit die Verwendung eines FI-Sicherheitsadapters (erhältlich im Elektrofachhandel oder bei Solismail, www.solis-mail.ch).



Entsorgung: In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2002/96/EG für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (EEAG) bringen Sie bitte Ihr Gerät am Ende der Lebensdauer zur Entsorgung und zum Schutz der Umwelt zu einer Sammelstelle für Elektrogeräte.

LERNEN SIE IHRE SOLIS ESPRESSO-MASCHINE BARVISTA KENNEN

Auswahlschalter

15-Bar-Pumpe

Thermoblock-Heizsystem

Vorbrühfunktion

1- und 2-Tassen-Sieb

Modernes Doppelwand-Crema-System

Anzeige, dass die Abtropfschublade voll ist

Herausnehmbare Abtropfschublade und Tassenrost

Tassenwarmhalteplatte

Abnehmbarer 1,7-Liter-Wassertank

Automatische Entlüftung

Externe Wasserstandsanzeige

Dampfrohr – mit Schaumaufsatz für bequemes Aufschäumen von Milch

Zubehör:

Spezielles Aufschäumkännchen aus rostfreiem Stahl

Spezieller Mess-/Stopföffel

Spezielles Reinigungswerkzeug

Spezielles Portionensieb



SO BEDIENEN SIE IHRE ESPRESSOMASCHINE...

Reinigen Sie den Siebhalter sowie die Siebe in warmem Seifenwasser. Wir empfehlen, vor dem ersten Gebrauch einen Brühvorgang mit kaltem Wasser aber ohne Kaffee auszuführen, um sicher zu stellen, dass alle Leitungen korrekt aufgewärmt werden (siehe Kaffeezubereitung rechts).

Wassertank füllen

- Stellen Sie sicher, dass der EIN/AUS Schalter auf der Position AUS steht, und dass der Produktwahlschalter auf «Stand by» steht.
- Öffnen Sie den Wassertankdeckel mit integriertem Griff, nehmen Sie den Wassertank von der Espressomaschine. Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Wasser bis zur Maximum Marke und stellen ihn danach wieder auf seinen Platz, so dass das Tankventil geöffnet wird. Schliessen Sie den Wassertank-Deckel.

Hinweis: Füllen Sie den Wassertank vor Gebrauch mit frischem kaltem Wasser. Kontrollieren Sie den Füllstand des Wassers vor dem Gebrauch und wechseln Sie das Wasser täglich. Benutzen Sie kein Mineralwasser oder destilliertes Wasser.

Kaffeezubereitung

- Setzen Sie das 1- oder 2-Tassensieb in den Siebhalter ein (verwenden Sie den kleineren Siebeinsatz für 1 Tasse und den grösseren Siebeinsatz für 2 Tassen).
- Nehmen Sie einen gestrichenen Messlöffel mit gemahlenem Espresso für das 1-Tassen-Sieb und 2 gestrichene Messlöffel für das 2-Tassen-Sieb. Bitte verwenden Sie unbedingt immer die richtige Menge Kaffee für jeden Siebeinsatz, da die Siebperforationen darauf ausgelegt sind, den Druck in der Maschine so zu nutzen, dass bei jedem Brühvorgang das beste Aroma erzielt wird.



- Verteilen Sie den Kaffee gleichmässig im Sieb und drücken Sie ihn leicht mit dem im Messlöffel integrierten Kaffeestopfer an (wenn zuviel Kaffee im Sieb ist, kann der Wasserdurchlauf blockiert werden).



- Entfernen Sie sämtliche Kaffeepulverreste vom Rand des Siebhalters, damit er exakt in den Brühkopf passt.
- Setzen Sie den Siebhalter so unter dem Brühkopf an, dass der Griff links vom Zentrum ist (Markierung). Setzen Sie den Siebhalter nach oben in den Brühkopf ein und drehen Sie ihn nach rechts bis zur Markierung auf dem Brühkopf.

Tassen vorwärmen

Für eine optimale Kaffeetemperatur wärmen Sie die Espressotassen vor, indem Sie sie auf die Tassenwärmhalteplatte stellen. Damit bleibt der Kaffee in den Tassen länger auf der richtigen Temperatur.

Kaffee brühen

- Vergewissern Sie sich, dass der Auswahlschalter auf der Position «Stand by» steht.
- Gerät mittels dem Schalter EIN/AUS einschalten (Position EIN)
- Die orange Temperaturanzeige blinkt.
- Sobald die orange Temperaturanzeige löscht, hat die Maschine die richtige Temperatur erreicht.
- Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschublade richtig eingesetzt ist.
- Stellen Sie ein oder zwei vorgewärmte Tassen unter die Auslauföffnung des Siebhalters.
- Drehen Sie den Auswahlschalter in die Espresso-Position.
- Nach einigen Sekunden fließt aromatischer Kaffee in die Tassen. Während dieses Vorgangs ist ein Pumpengeräusch zu hören.

Vorbrühfunktion

Befindet sich der Auswahlschalter in der Espresso-Position, pumpt die 15-Bar-Pumpe zunächst kurz Wasser, macht dann eine Pause und fährt danach fort,

Wasser durch das Kaffeepulver zu pumpen. Das Kaffeepulver wird mit einer kleinen Menge Wasser angefeuchtet und kann so vor dem eigentlichen Brühvorgang quellen, um einen höheren Druck aufzubauen, um alle ätherischen Öle und Aromastoffe aus dem Kaffeepulver zu extrahieren. Das Kaffeepulver quillt und dank des höheren Drucks erhält der gebrühte Kaffee das volle Aroma.

- Sind die Tassen ausreichend gefüllt, drehen Sie den Auswahlschalter in die Bereitschaftsposition («Stand by»). Dadurch tritt kein Kaffee mehr aus.
- Wird die Dampffunktion nicht benötigt, lassen Sie den Auswahlschalter in die Bereitschaftsposition («Standby»). Schalten Sie die Maschine aus mittels dem EIN/AUS Schalter, ziehen den Netzstecker aus und lassen die Maschine abkühlen.
- Entfernen Sie den Siebhalter aus dem Brühkopf, indem Sie den Siebhalter nach links drehen, bis er sich herausnehmen lässt. Um den Kaffeesatz zu entfernen, drehen Sie den Siebhalter über einem Behälter auf den Kopf und schlagen den Kaffeesatz leicht aus (Kaffeesatz gehört in den Hausmüll und nicht in das Spülbecken, da er den Abfluss verstopfen kann). Entnehmen Sie das Sieb unter Zuhilfenahme der Auskerbungen an der Seite des Siebhalters. Spülen Sie Sieb und Siebhalter mit Wasser ab und lassen beide trocknen.

Bitte beachten: Die Maschine bleibt brühbereit und hält eine konstante Betriebstemperatur solange der EIN/AUS-Schalter eingeschaltet ist. Sinkt die Temperatur, leuchtet die orange Temperaturanzeige auf und das Thermoblock-Heizsystem heizt die Maschine wieder bis auf Brühtemperatur auf.

So wird Milch für Capuccino oder Latte Macchiato aufgeschäumt

Die Solis Espressomaschine wird komplett mit einem schwenkbaren Dampfrohr und einem aufgesetzten Schaumaufsatz geliefert. Wenn nur wenig Milchschaum benötigt wird, kann der Schaumaufsatz entfernt werden und die Milch wird dann mit dem Dampfrohr erhitzt. Überzeugen Sie sich vor der Entfernung des Schaumaufsatzes zunächst davon, dass er kühl ist, dann ziehen Sie einfach nach unten ab. Wenn Sie einen Cappuccino oder einen Latte Macchiato machen möchten, beginnen Sie mit der Zubereitung eines kurzen Espresso. Siehe «Kaffee brühen» (links).

- Füllen Sie dann das Aufschäumkännchen aus rostfreiem Stahl zu $\frac{1}{3}$ mit frischer kalter Milch.
- Drehen Sie den Auswahlschalter in die Dampfstellung.

Die orange Temperaturanzeige blinkt auf und zeigt damit an, dass das Thermoblock-Heizsystem aufheizt und die Dampferzeugung vorbereitet.

Bitte beachten: Bei der Dampferzeugung macht die Solis Espressomaschine Pumpgeräusche. Dies ist Teil des üblichen Betriebs der 15-Bar-Pumpe.

- Wenn die orange Temperaturanzeige erlischt, halten Sie das Dampfrohr schnell so in das Kännchen mit Milch, dass der Schaumaufsatz ca. 10 mm in die Milch getaucht ist.



Bitte beachten: Wenn bereits Dampf aus dem Dampfrohr austritt, bevor es in die Milch getaucht ist, stellen Sie den Dampf kurz wieder ab, indem Sie den Auswahlshalter zurück in die Bereitschaftsposition drehen. Dies verhindert, dass der Dampfdruck Milch aus dem Kännchen spritzen lässt. Für kurze Zeit ertönt ein Pumpen-Geräusch.

- Drehen Sie das Aufschäumkännchen in einer kreisförmigen Bewegung um den Schaumaufsatz.
- Nimmt das Volumen der Milch zu, tauchen Sie den Schaumaufsatz tiefer in das Aufschäumkännchen um die Milch zu erhitzen.
- Halten Sie das Kännchen mit einer Hand abgewinkelt am Aufsatz und berühren Sie mit der anderen Hand den Boden des Kännchens.
- Wird der Boden des Kännchens so heiss, dass man ihn nicht mehr anfassen kann, drehen Sie den Auswahlshalter in die Bereitschaftsstellung, um die Dampferzeugung auszuschalten, bevor Sie das Kännchen wegziehen.
- Verteilen Sie die heisse Milch und den Milchschaum folgendermassen auf die Tassen mit frisch gebrühtem Espresso.

Cappuccino – $\frac{1}{3}$ Espresso, $\frac{1}{3}$ heisse Milch, $\frac{1}{3}$ Milchschaum

Latte Macchiato – $\frac{1}{3}$ Espresso wird mit heisser Milch übergossen und mit ca. 3 – 4 cm Milchschaum bedeckt (traditionellerweise serviert man Latte Macchiato in einem Glas).

Bitte beachten: Vergewissern Sie sich stets, dass der Schaumaufsatz fest auf das Dampfrohr gesteckt ist. Verwenden Sie frische kalte Milch für ein optimales Ergebnis (fettarme Milch lässt sich leichter aufschäumen). Reinigen Sie das Dampfrohr und den Schaumaufsatz nach jedem Gebrauch. Siehe «Reinigung und Pflege» auf Seite 12.

Hinweis: Die Milch darf nicht über das obere Ende des Schaumaufsatzes laufen, da dieser sonst nicht ordnungsgemäss funktioniert. Um das Aufspritzen heisser Milch zu verhindern, heben Sie während des Aufschäumens die Spitze des Schaumaufsatzes nicht aus der Milch. Stellen Sie sicher, dass der Auswahlshalter in der Bereitschaftsstellung steht, bevor Sie das Aufschäumkännchen wegziehen.

TIPPS ZUR KAFFEEZUBEREITUNG

Automatische Entlüftung

Damit Sie direkt nach der Dampfbereitung mit dem Brühen von Kaffee fortfahren können, verfügt die Solis Espressomaschine über eine automatische Entlüftung. Dadurch wird der gemahlene Kaffee nicht durch das zunächst aus dem Thermoblock fließende Wasser, das zu heiss sein könnte, verbrannt. Stattdessen wird dieses Wasser automatisch in das Innere der Abtropfschublade abgelassen und stellt damit sicher, dass der eingebaute Thermostat die richtige Brühtemperatur hat. Damit Sie stets nur bestes Kaffeearoma erhalten, wird Ihr Kaffee immer bei dieser perfekten Temperatur gebrüht.

Die Zubereitung einer guten Tasse Kaffee ist eine Kunst, die leicht zu erlernen ist. Die folgenden Tipps sollen Ihnen bei der Zubereitung eines perfekten Kaffees helfen.

BITTE BEACHTEN: Das volle Espressoaroma erhalten Sie, wenn Sie nicht mehr als ungefähr 30 ml (bei Verwendung des 1-Tassen-Siebeinsatzes) durchlaufen lassen und für einen doppelten Espresso nicht mehr als 60 ml (bei Verwendung des 2-Tassen-Siebeinsatzes).

Der Kaffee

Es kann gemahlener Kaffee verwendet werden, der in einem luftdichten Behälter an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahrt werden sollte. Gemahlener Kaffee sollte innerhalb einer Woche verbraucht werden, da er an Aroma verliert. Bewahren Sie ihn weder im Kühlschrank auf noch frieren Sie ihn ein. Wir empfehlen die Verwendung ganzer Kaffeebohnen, die direkt vor Gebrauch gemahlen werden. Die Kaffeebohnen sollten in einem luftdichten Behälter an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahrt werden und innerhalb eines Monats verbraucht werden, weil sie an Aroma verlieren. Nicht im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren.

Wasserdurchsatz

Achten Sie beim Brühen von Kaffee darauf, dass das Wasser mit der richtigen Geschwindigkeit durch das Filtersieb strömt.

Fließt das Wasser zu langsam durch den Kaffee, zieht der Kaffee zu stark, er wird sehr dunkel und bitter und die Crema wird ungleichmässig und fleckig.

Fließt das Wasser zu schnell, zieht der Kaffee zu wenig – das Aroma kann sich nicht voll entfalten, der Kaffee wird wässrig und hat obenauf keine Crema.

Der Wasserdurchsatz kann entweder durch Veränderung des Drucks, mit dem der Kaffee in das Sieb gepresst wird (nach unten gedrückt) beeinflusst werden, oder durch Veränderung des Mahlgrads des Kaffees.

Kaffeepulver

Verwenden Sie gemahlene Kaffeebohnen, achten Sie darauf, dass Sie Espresso- oder Cappuccino-Maschinen geeignet ist.

Wenn Sie Kaffeebohnen mahlen, sollte das Kaffeepulver fein, aber nicht zu fein oder pulverartig sein. Der Mahlgrad des Kaffeepulvers bestimmt den Wasserdurchsatz beim Brühvorgang und damit den Geschmack des Kaffees.

Ist das Kaffeepulver zu fein (wie Puder aussieht und sich wie Mehl anfühlt, wenn man es zwischen den Fingern reibt), kann das Wasser selbst unter Druck nicht durch den Kaffee fließen. Der fertige Kaffee ist zu stark, zu dunkel und bitter und hat eine ungleichmässige und fleckige Crema.

Ist das Kaffeepulver zu grob, fließt das Wasser zu schnell durch den Kaffee. Dadurch wird der Kaffee dünn und es fehlt ihm das Aroma und die dicke Crema an der Oberfläche.

Kaffee andrücken

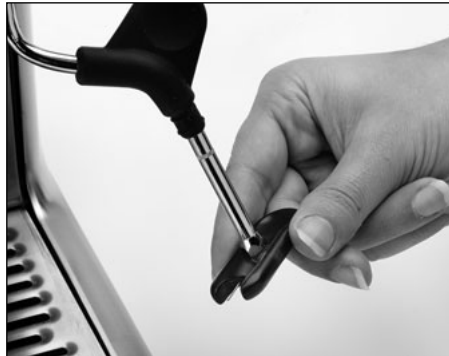
Nachdem die abgemessene Menge Kaffeepulver in das Sieb gefüllt wurde, muss es mit dem flachen Ende des Messlöffels recht fest (nach unten) angedrückt werden. Wurde das Kaffeepulver nicht fest genug angedrückt, fließt das Wasser zu schnell durch und der Kaffee kann nicht ausreichend ziehen. Wurde der Kaffee jedoch zu fest angedrückt, fließt das Wasser zu langsam hindurch und der Kaffee zieht zu stark.

BITTE BEACHTEN: Der Geschmack des Kaffees hängt selbstverständlich von Ihrer persönlichen Vorliebe und vielen anderen Faktoren ab, wie den verwendeten Kaffeebohnen, dem Mahlgrad des Kaffeepulvers und dem verwendeten Druck beim Andrücken (nach unten). Wir empfehlen Ihnen, durch Variation der einzelnen Faktoren herauszufinden, wie Sie den gewünschten Kaffeegeschmack erzielen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung von Dampfrohr und Schaumaufsatz

- Dampfrohr und Schaumaufsatz sollten nach jedem Aufschäumen von Milch gereinigt werden.
 - Nehmen Sie den Schaumaufsatz ab und spülen Sie ihn in warmem Leitungswasser. Stellen Sie sicher, dass die Dampföcher an den Seiten des Schaumaufsatzes nicht verstopft sind. Verwenden Sie den Dorn am Reinigungswerkzeug, um diese Löcher frei zu machen.
 - Reiben Sie das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch ab, schwenken Sie dann das Dampfrohr in die Position über der Abtropfschublade zurück, drehen den Auswahlschalter kurz in die Dampfstellung. Damit entfernen Sie eventuell verbliebene Milchreste aus dem Dampfrohr.
 - Stellen Sie sicher, dass sich der Auswahlschalter in der Bereitschaftsposition befindet. Schalten Sie den EIN/AUS-Schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Maschine abkühlen.
 - Ist das Dampfrohr immer noch verstopft, verwenden Sie den Dorn am Reinigungswerkzeug zum Reinigen der Öffnung.
 - Ist das Dampfrohr weiterhin verstopft, können Sie die Spitze des Dampfrohrs mit dem Schlüssel in der Mitte des Reinigungswerkzeugs abnehmen.
- Weichen Sie die Spitze in heissem Wasser ein, bevor Sie den Dorn am Reinigungswerkzeug verwenden, um die Öffnung frei zu bekommen. Setzen Sie die Spitze zurück auf das Dampfrohr und ziehen Sie sie mit dem Reinigungswerkzeug fest.



Reinigen der Siebe, des Siebhalters und des Brühkopfs

- Die Siebe aus rostfreiem Stahl und der Siebhalter sollten direkt nach Gebrauch unter fließendem Wasser gereinigt werden, um alle Kaffeepartikel zu entfernen. Sollten die feinen Löcher in den Sieben verstopft sein, können Sie den feinen Dorn am Reinigungswerkzeug verwenden, um sie zu befreien.



- Das Innere des Brühkopfs sollte mit einem feuchten Tuch ausgewischt werden, um sämtliche Kaffeepulverpartikel zu entfernen.

- Spülen Sie die Maschine regelmässig, indem Sie Wasser durch die Maschine laufen lassen. Dabei sollte der Siebhalter eingesetzt sein, jedoch ohne Kaffeepulver, damit alle verbliebenen Kaffeepartikel ausgeschwemmt werden.

Reinigen des Gehäuses/der Tassenwarmhalteplatte

- Das Gehäuse und die Tassenwarmhalteplatte können mit einem weichen feuchten Tuch abgewischt werden (verwenden Sie keine scheuernden Reiniger, Reinigungsschwämme oder Tücher, die die Oberfläche zerkratzen können).

Reinigen der Abtropfschublade

- Die Abtropfschublade sollte regelmässig herausgezogen, geleert und gereinigt werden, besonders, wenn auf der Anzeige erkennbar ist, dass sie voll ist.
- Entfernen Sie Anzeige und Tassenrost von der Abtropfschublade und waschen Sie beide in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel ab (keine scheuernden Reiniger verwenden), danach beide abspülen und gründlich trocknen.
- Sollte eine weitergehende Reinigung nötig sein, kann die Anzeige durch Lösen der seitlichen Schnappmechanismen von der Abtropfschublade entfernt werden.

BITTE BEACHTEN: Teile und/oder Zubehör dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

ENTKALKEN

- Auch bei ordnungsgemäsem Gebrauch kann hartes Wasser zu Ablagerungen in und auf vielen inneren Funktionsteilen führen, die sich negativ auf den Wasserdurchsatz beim Brühen, die Maschinenleistung und die Qualität des Kaffees auswirken können.
- Wir empfehlen, die Maschine in regelmässigen Abständen (alle 2–3 Monate) unter Verwendung einer Mischung aus handelsüblichem Entkalker (Solipol) und Wasser zu entkalken. Beachten Sie bitte die Anweisungen auf der Packung. Entkalker sind erhältlich in jedem Supermarkt oder bei Solismail. (www.solis-mail.ch)

**WARNUNG: Tauchen Sie weder das Kabel, noch den Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
Während des Entkalkungsvorgangs darf der Wassertank niemals entfernt oder komplett geleert werden.**

Entkalken der Maschine

- Stellen Sie sicher, dass sich der Auswahlschalter in der Bereitschaftsposition befindet, der EIN/AUS-Schalter ausgeschaltet ist und dass der Netzstecker der Maschine gezogen ist.
- **Entfernen Sie den Siebhalter und den Schaum-aufsatz.** Füllen Sie die Lösung aus Entkalker und Wasser (0.5 Liter Solipol und 0.75 Liter Wasser) in den Wassertank.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine 230V Steckdose.
- Schalten Sie am EIN/AUS-Schalter ein und drehen Sie den Auswahlschalter in die Bereitschaftsposition.
- Stellen Sie ein grosses Gefäss unter den Brühkopf und das Dampfrohr.
- Ist die Brühtemperatur erreicht, erlischt die orange Temperaturanzeige.

- Drehen Sie den Auswahlschalter in die Espressostellung und lassen Sie die Hälfte der Entkalker-Wasser-Lösung durch den Brühkopf laufen. Drehen Sie den Auswahlschalter wieder in die Position «Stand by» zurück.
- Drehen Sie dann den Auswahlschalter auf die Position «Steam» und lassen Sie die Entkalker-Wasser-Lösung ca. 5 Minuten durch das Dampfrohr laufen.
- Drehen Sie anschliessend den Auswahlschalter wieder in die Espressostellung zurück und lassen Sie den Rest der Entkalker-Wasser-Lösung durch den Brühkopf laufen.
- Wenn keine Entkalker-Wasser-Lösung mehr im Wassertank ist, den Auswahlschalter zurück auf die Position «Stand by» drehen.
- Nehmen Sie nach dem Entkalken den Wassertank ab und spülen ihn gründlich, dann füllen Sie ihn mit frischem kaltem Wasser.
- Um die Maschine zu spülen, lassen Sie die Hälfte des Tankinhaltes durch den Brühkopf laufen (Auswahlschalter auf Position Espresso), danach für ca. 5 Minuten durch das Dampfrohr (Auswahlschalter auf Position «Steam») und anschliessend den Rest wieder durch den Brühkopf.
- Die Maschine ist nun wieder einsatzbereit.

FEHLERSUCHE

PROBLEM

MÖGLICHE URSACHEN

Der Kaffee läuft nicht durch

- Die Maschine ist nicht eingeschaltet oder angeschlossen.
- Wassertank ist leer.
- Auswahlschalter steht nicht in Espressostellung.
- Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen.
- Zuviel Kaffee im Sieb.
- Kaffee ist zu fest angedrückt.

Der Kaffee läuft zu schnell durch

- Das Kaffeepulver ist zu grob.
- Zu wenig Kaffee im Sieb.

Kaffee läuft am Rand des Siebhalters aus

- Der Siebhalter ist nicht richtig in den Brühkopf eingesetzt.
- Es befindet sich Kaffeersatz am Rand des Siebhalters.
- Zuviel Kaffee im Sieb
- Der Kaffee wurde zu fest angedrückt.

Maschine macht Pumpgeräusche

- Wassertank ist leer.
- Wassertank ist nicht korrekt eingesetzt.

Kaffee ist zu schwach oder wässrig

- Kaffeepulver ist nicht fein genug gemahlen.

Kaffee ist nicht heiss genug

- Maschine ist nicht vorgeheizt.
- Tassen sind nicht vorgewärmt.
- Milch ist nicht heiss genug (bei der Zubereitung eines Cappuccino oder einer Latte Macchiato).

Der Kaffee hat keine Crema

- Kaffeepulver ist zu grob.
 - Der gemahlene Kaffee ist nicht frisch.
 - Kaffeepulver ist nicht fest genug angepresst.
-

Es wird kein Dampf erzeugt

- Maschine ist nicht eingeschaltet.
 - Wassertank ist leer.
 - Auswahlschalter ist nicht in Dampfposition.
 - Dampfrohr ist verstopft.
-

Die Milch ist nach dem Aufschäumen nicht ausreichend schaumig

- Zu wenig Dampf
- Die Milch ist nicht frisch und kalt.

Contenu	18 Félicitations
	19 Solis – la sécurité d'abord
	20 Faites la connaissance de votre SOLIS Espresso Machine BarVista
	21 Utilisation de votre SOLIS Espresso Machine BarVista
	22 Comment faire mousser du lait pour un cappuccino ou un caffè latte
	24 Conseils pour la préparation du café
	26 Entretien et nettoyage
	29 Guide de dépannage

Solis vous félicite

pour l'achat de votre nouvelle **SOLIS Espresso Machine BarVista**

Lors de la rédaction de cette brochure, notre but était de vous fournir les informations de base vous permettant de commencer à découvrir votre SOLIS Espresso Machine BarVista, une machine à espresso qui fait tout simplement un café de qualité supérieure. Nous espérons qu'à chaque page, vous prendrez de plus en plus de plaisir avec votre SOLIS Espresso Machine BarVista et sa capacité à vous aider à réaliser une très large gamme de cafés riches en arôme.

Et, enfin, nous voudrions simplement dire merci et ...

bien du plaisir.



SOLIS – LA SÉCURITÉ D'ABORD

Chez Solis, nous sommes très soucieux de la sécurité. Lors de la conception et de la fabrication de nos produits grand public, notre préoccupation principale est la sécurité du client apprécié que vous êtes. D'autre part, nous vous prions d'user de beaucoup de soin lors de l'utilisation d'appareils électriques et, en particulier, de prendre les précautions suivantes:

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR VOTRE **SOLIS Espresso Machine Bar Vista**

- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant l'utilisation et les conserver à un endroit sûr pour une référence future.
- Ne pas poser la **SOLIS Espresso Machine BarVista** à proximité du bord d'un plan de travail ou d'une table pendant son fonctionnement.
- Utilisez toujours la **SOLIS Espresso Machine BarVista** sur une surface sèche et plane.
- Enlevez tous les autocollants publicitaires avant l'utilisation de la **SOLIS Espresso Machine BarVista**.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou d'une plaque électrique chaude, ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four chauffé.
- Toujours s'assurer que la **SOLIS Espresso Machine BarVista** est correctement assemblée avant de la brancher sur la prise de courant et de la mettre en marche.
- Remplir le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau froide. N'utiliser aucun autre liquide.
- Ne jamais utiliser la **SOLIS Espresso Machine BarVista** sans eau dans le réservoir.
- S'assurer que le porte-filtre est bien mis en place et serré dans la tête d'ébouillantage avant d'utiliser la machine.
- Ne jamais retirer le porte-filtre durant l'ébouillantage du café car la machine est alors sous pression.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant l'utilisation.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Laisser la **SOLIS Espresso Machine BarVista** refroidir avant de la déplacer ou d'en nettoyer certains éléments.
- Ne poser aucun objet autre que des tasses à réchauffer sur le dessus de la **SOLIS Espresso Machine BarVista**.
- Lorsque l'appareil est laissé sans surveillance, n'est pas utilisé ou alors aux fins de démontage, de nettoyage et stockage, débranchez l'appareil.
- Conserver l'appareil et les accessoires propres. Suivre les instructions de nettoyage indiquées dans ce manuel.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- Évitez toute immersion du cordon d'alimentation ou du socle-moteur dans de l'eau ou dans tout autre type de liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bord d'une table ou du plan de travail, en contact avec des surfaces chaudes ou s'enrouler (et former des nœuds).
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants en bas âge ou des infirmes sans surveillance.
- Surveillez les enfants en bas âge, pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la prise et l'appareil, pour vous assurer de l'absence de tout dommage. En cas de constatation d'un dommage quelconque, interrompez immédiatement l'utilisation de l'appareil et envoyez-le tout entier au concessionnaire Solis le plus proche (Solis Service Centre) ou envoyez-le à Solis SA, 8152 Glattbrugg aux fins d'inspection, de remplacement ou de réparation.
- Tout travail de maintenance autre que le nettoyage devra être effectué auprès d'un concessionnaire Solis (Solis Service Centre) autorisé.
- Cet appareil est destiné uniquement à l'usage domestique. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que l'usage prévu. Ne l'utilisez pas dans des véhicules ou bateaux en mouvement. Ne l'utilisez pas en plein air.
- Pour votre sécurité personnelle, nous vous recommandons d'utiliser un adaptateur de sécurité FI (disponible dans un magasin spécialisé ou à Solismail, www.solis-mail.ch).



Élimination de l'appareil: Conformément à la Directive 2002/96/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), une fois l'appareil arrivé à la fin de sa durée de vie, pour une élimination respectueuse de l'environnement, ramenez-le dans un centre pour la collecte d'appareils électriques.

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE SOLIS ESPRESSO MACHINE BARVISTA

Sélecteur de contrôle

Plaque réchauffe-tasse

Pompe de 15 bar

Réservoir d'eau de 1,7 litres amovible

Système de chauffage Thermobloc

Fonction de pré-ébullantage

Fonction de purge automatique

Filtres pour 1 et 2 tasses

Indicateur de niveau d'eau externe

Système sophistiqué
à double paroi

Vapeur pivotante avec accessoire cappuccino pour
faire mousser le lait

Indicateur de tiroir d'égouttement
plein

Tiroir d'égouttement amovible
et grille



Accessoires:
Pot à cappuccino spécial en acier inoxydable
Cuillère de mesure / de tassement spéciale
Outil de nettoyage spécial
Filtre spéciale

UTILISATION DE VOTRE ESPRESSO MACHINE...

Laver tous les accessoires (Port-filtre, Filtres) dans de l'eau chaude savonneuse avec un produit de nettoyage non abrasif. Les rincer et les essuyer soigneusement. Il est recommandé de faire couler de l'eau chaude sans mouture de café avant de préparer votre premier café espresso pour assurer que l'ensemble du système de conduites internes a bien été préchauffé (suivre étape «Préparation du café»).

Remplissage du réservoir d'eau

- S'assurer que le bouton Marche/Arrêt est en position «Arrêt» et que le sélecteur de contrôle est mis en position Stand-by.
- Retirer le réservoir d'eau à l'aide de la poignée incorporé dans le couvercle.
- Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au niveau maximum indiqué sur le regard et faire glisser précautionneusement le réservoir d'eau pour le remettre en place dans la machine.

NOTE: Contrôler le niveau d'eau avant toute utilisation et changer l'eau tous les jours. Le réservoir d'eau doit être rempli d'eau froide et fraîche avant toute utilisation. Ne pas utiliser d'eau minérale, d'eau distillée, ou un autre liquide.

Préparation du café

- Placer le filtre 1 ou 2 tasses dans le porte-filtre (utiliser le petit filtre pour 1 tasse et le grand filtre pour 2 tasses).
- Utiliser 1 mesure rase de mouture de café à espresso pour le filtre 1 tasse et 2 mesures rases pour le filtre 2 tasses. Il est important d'utiliser la bonne quantité de café pour chaque filtre, car les perforations des filtres ont été conçues de manière à utiliser la pression dans la machine pour une extraction d'arôme optimal à chaque ébouillantage (voir le paragraphe «La mouture» à la page 25).



- Répartir le café uniformément dans le filtre et le tasser légèrement avec l'extrémité spéciale de la cuillère de mesure.



- Eliminer le surplus de café déposé sur le bord du porte-filtre pour garantir une mise en place correcte dans la tête d'ébouillantage.
- Placer le porte-filtre sous la tête d'ébouillantage de telle manière que la poignée soit alignée avec le dessin correspondant. Introduire le porte-filtre dans la tête d'ébouillantage en le poussant vers le haut et tourner la poignée vers la droite de telle manière que la poignée soit alignée avec le dessin correspondant.

Préchauffage des tasses

Préchauffer les tasses à espresso en les posant sur la plaque réchauffe-tasses. Cela permet de maintenir le café à la température optimale lorsqu'il a coulé dans les tasses.

Ebullition du café

- S'assurer que le sélecteur de contrôle est en position «Stand-by», brancher le cordon d'alimentation sur une prise de courant 230 V.
- Enclencher la machine à l'aide du bouton Marche / Arrêt (position Marche)
- Le voyant lumineux orange commence à clignoter.
- Quand le voyant lumineux orange de chauffage s'éteint la machine a atteint la température correcte pour d'ébullition du café.
- S'assurer que le tiroir d'égouttement et la grille sont en place.
- Placer une ou deux tasses préchauffées sous l'orifice d'écoulement du porte-filtre.
- Mettre le sélecteur de contrôle en position «Espresso».
- Au bout de quelques secondes, un café aromatique commence à couler dans les tasses. Pendant cette opération, la machine émet un bruit de pompe.

Fonction de pré-ébullition

Lorsque le sélecteur de contrôle est mis en position «Espresso», la pompe de 15 bars pompe l'eau pendant

un instant, fait une pause, puis continue à pomper l'eau à travers le café moulu dans le porte-filtre. Avant son extraction complète, le café moulu est humecté avec une faible quantité d'eau, ce qui lui permet de s'expanser et d'accroître la pression pour extraire toutes les huiles et le plein arôme de la mouture de café. Celle-ci s'expande et, lorsque la pression s'est accrue, le café ébullitionné est extrait avec tout son arôme.

- Lorsqu'une quantité de café suffisante a coulé dans les tasses, remettre le sélecteur de contrôle en position «Stand-by». Cela stoppe l'écoulement du café.
- Si la fonction vapeur n'est pas requise, laisser le sélecteur de contrôle en position «Stand-by», arrêter la machine en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt, débrancher le cordon d'alimentation et laisser la machine refroidir.

Retirer le porte-filtre de la tête d'ébullition en le tournant vers la gauche jusqu'à ce qu'il soit libéré. Pour vider le marc de café usagé, retourner le porte-filtre au-dessus d'une poubelle et taper légèrement pour faire tomber le café (le marc de café usagé doit être jeté avec les ordures ménagères et non dans l'évier, car cela pourrait boucher les canalisations). Retirer le filtre en s'aidant des entailles situées sur le bord du porte-filtre. Rincer le filtre et le porte-filtre sous l'eau et les laisser sécher.

NOTE: La machine reste prête à l'ébullition et maintient une température de chauffage constante tant que le bouton Marche / Arrêt est en position « Marche ». Si la température diminue, le voyant lumineux de chauffage s'allume et le système de chauffage Thermobloc rechauffe automatiquement pour retrouver la température d'ébullition correcte.

Comment faire mousser du Lait pour un Cappuccino ou un Café Latte

La SOLIS Espresso Machine BarVista est livrée équipée d'une buse vapeur pivotante du commerce et un accessoire cappuccino. L'utilisation de l'accessoire cappuccino permet de fabriquer aisément une grande quantité de mousse. Si la quantité de mousse souhaitée est moins importante, retirer l'accessoire cappuccino et faire chauffer le lait à l'aide de la buse vapeur. Avant de retirer l'accessoire cappuccino, s'assurer qu'il est bien froid; le tirer alors simplement vers le bas pour le retirer. La première étape pour réaliser un cappuccino ou un café latte est de préparer un espresso court. (Voir à gauche).

- Remplir ensuite au $\frac{1}{3}$ le pot à cappuccino en acier inoxydable avec du lait frais et froid.
- Tourner le sélecteur de contrôle en position «Vapeur». Le voyant lumineux de chauffage clignote pour indiquer que le système de chauffage Thermobloc est en train de chauffer et de se préparer à produire de la vapeur.

NOTE: Lorsque la SOLIS Espresso Machine BarVista produit de la vapeur, la machine émet un bruit de pompe, qui est dû au fonctionnement normal de la pompe de 15 bars.



NOTE: Si la vapeur arrive de la buse vapeur avant que celle-ci ne soit immergée dans le lait, interrompre le processus en remettant le sélecteur de contrôle en position «Stand-by». Cela évite que la pression de vapeur fasse gicler le lait hors du pot.

- Lorsque le voyant lumineux de chauffage s'éteint, plonger rapidement la buse vapeur dans le pot de lait, de manière à ce que l'accessoire cappuccino soit juste immergé environ 10mm dans le lait.
- Lorsque le volume du lait commence à augmenter, plonger l'accessoire cappuccino plus profondément dans le pot pour chauffer le lait.
- Tenir le pot à cappuccino en biais, d'une main, et placer l'autre main sur le fond extérieur du pot à cappuccino.
- Lorsque le fond du pot devient trop chaud pour pouvoir le toucher, remettre le sélecteur de contrôle en position «Stand-by», interrompant ainsi la fonction vapeur, avant d'enlever le pot.
- Verser le lait chaud dans chaque tasse de café espresso fraîchement passé et ajouter le lait mousseux à la cuillère, en respectant les proportions suivantes:

Cappuccino – $\frac{1}{3}$ espresso, $\frac{1}{3}$ lait chaud, $\frac{1}{3}$ lait mousseux

Caffè latte – $\frac{1}{3}$ espresso, recouvert de lait chaud et d'environ 3 – 4 cm de lait mousseux, servi traditionnellement dans un verre.

NOTE: Toujours s'assurer que l'accessoire cappuccino a bien été enfoncé sur la buse vapeur et est en contact avec le support en caoutchouc. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser du lait frais et froid (le lait écrémé va mieux mousser) Toujours nettoyer la buse vapeur et l'accessoire cappuccino après chaque utilisation. Voir le paragraphe: «Entretien et nettoyage» page 26.

AVERTISSEMENT: Le lait ne doit pas pouvoir déborder sur le haut de l'accessoire cappuccino, sinon celui-ci ne peut fonctionner correctement. Pour éviter les éclaboussures de lait chaud, ne pas soulever l'extrémité de l'accessoire cappuccino au-dessus de la surface du lait pendant l'opération. S'assurer que le sélecteur de contrôle est en position « Stand-by » avant de retirer le pot à cappuccino.

CONSEILS POUR LA PREPARATION DU CAFE

Fonction de purge automatique

Pour pouvoir encore faire couler du café juste après avoir utilisé la fonction vapeur, la SOLIS Espresso Machine BarVista est équipée d'une fonction de purge automatique. Cela permet de s'assurer que le café moulu ne soit pas brûlé par l'écoulement d'eau initial provenant du Thermobloc, qui pourrait être trop chaud. Au lieu de cela, cette eau est automatiquement déversée à l'intérieur dans le tiroir d'égouttement, garantissant ainsi que le thermostat interne soit à la température optimale pour l'extraction du café. Le café est toujours extrait à cette température optimale, ce qui permet d'obtenir le meilleur arôme du café.

Préparer une bonne tasse de café est un art facile à maîtriser. Voici quelques conseils pour vous aider à préparer un café parfait.

NOTE: Pour obtenir le meilleur arôme d'un café espresso, ne pas faire couler plus de 30 ml environ (avec le porte-filtre pour 1 tasse) ou plus de 60 ml pour un double espresso (avec le porte-filtre pour 2 tasses).

Le café

Il est possible d'utiliser du café déjà moulu; il doit être conservé dans un récipient hermétique, à un endroit sec et frais. Le café déjà moulu ne doit pas être gardé plus d'une semaine pour ne pas perdre de son arôme. Ne pas mettre au réfrigérateur ou au congélateur.

Il est recommandé d'utiliser des grains de café entiers, fraîchement moulus juste avant l'utilisation. Le café en grains doit être conservé dans un récipient hermétique, à un endroit sec et frais, mais ne doit pas être gardé plus d'un mois pour ne pas perdre de son arôme. Ne pas mettre au réfrigérateur ou au congélateur.

Débit d'eau

Lors de l'ébullition du café, s'assurer que l'eau s'écoule à un débit correct à travers le filtre à café. Si le débit d'eau est trop lent, l'extraction sera trop importante et le café sera très foncé et amer, avec une mousse floue et irrégulière à la surface.

Si le débit d'eau est trop rapide, l'extraction sera insuffisante – l'arôme optimal ne se développera pas, le café sera trop léger et manquera de mousse épaisse en surface.

Le débit d'eau peut être ajusté en tassant (pressant) plus ou moins le café dans le filtre ou bien en modifiant la mouture du café.

La mouture

En cas d'utilisation de café déjà moulu, s'assurer d'avoir acheté une mouture à espresso appropriée aux machines à espresso / cappuccino.

Si l'on moule le café en grains, la mouture doit être fine, mais pas trop, ni poudreuse. La mouture a un impact sur la vitesse à laquelle l'eau s'écoule à travers le café dans le filtre et, par conséquent, sur l'arôme du café.

Si la mouture est trop fine (ressemblant à de la poudre et présentant une texture farineuse quand on la frotte entre les doigts), l'eau ne pourra pas s'écouler à travers le café, même sous pression. L'extraction sera trop importante, le café obtenu sera trop foncé et amer, avec une mousse floue et irrégulière à la surface.

Si la mouture est trop grossière, l'eau s'écoulera trop vite à travers le café. L'extraction sera insuffisante, le café obtenu manquera d'arôme et n'aura pas de mousse épaisse à la surface.

Tassement du café

Après avoir mis la mesure souhaitée de café moulu dans le filtre, celle-ci doit être tassée (pressée) avec l'extrémité plate de la cuillère de mesure. Le café moulu doit être bien tassé.

Si le café n'est pas suffisamment tassé, l'eau s'écoulera trop vite à travers le café et l'extraction ne sera pas assez importante. Toutefois, si le café est trop tassé, l'eau s'écoulera trop lentement à travers le café et l'extraction sera trop importante.

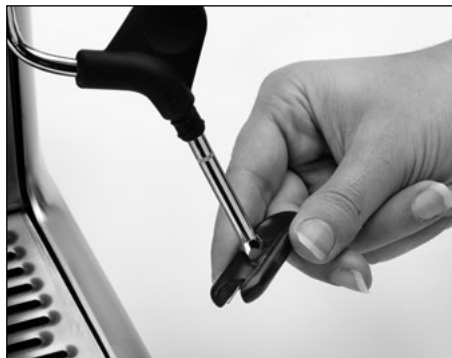
NOTE: L'arôme du café dépend, bien entendu, des préférences de chacun et de nombreux autres facteurs, tels que le type de grains de café utilisé, la grossièreté ou la finesse de la mouture et le tassement (la pression). Il est recommandé de faire plusieurs expériences en faisant varier ces facteurs jusqu'à ce que vous obteniez votre arôme préféré.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la buse vapeur et de l'accessoire cappuccino

- La buse vapeur et l'accessoire cappuccino doivent toujours être nettoyés après les avoir employés pour faire mousser du lait.
- Retirer l'accessoire cappuccino et le rincer sous l'eau du robinet chaude. S'assurer que les trous fins de vapeur aux extrémités de l'accessoire cappuccino sont bien dégagés. Utiliser la pointe de l'outil de nettoyage pour déboucher ces trous.
- Essuyer la buse vapeur avec un chiffon humide, puis, mettre un bref instant le sélecteur de contrôle en position «Vapeur». Cela permet d'éliminer tout le lait encore présent à l'intérieur de la buse vapeur.
- S'assurer que le sélecteur de contrôle est en position «Stand-by». Mettre le bouton Marche/Arrêt sur Arrêt. Débrancher le cordon d'alimentation et laisser la machine refroidir.
- Si la buse vapeur est encore bouchée, utiliser la pointe de l'outil de nettoyage pour dégager l'ouverture.
- Si, malgré cela, la buse vapeur reste toujours obstruée, il est possible de retirer l'embout de la buse vapeur à l'aide de la clé située au centre de l'outil de nettoyage.

- Laisser tremper l'embout dans de l'eau chaude avant d'utiliser la pointe de l'outil de nettoyage pour le déboucher. Remettre l'embout en place sur la buse vapeur et le serrer avec l'outil de nettoyage.



Nettoyage des filtres, du porte-filtre et de la tête d'ébullantage



- Le porte-filtre et les filtres en acier inoxydable doivent être rincés sous l'eau tout de suite après leur utilisation pour éliminer tous les résidus de café. Si les trous fins des filtres viennent à se boucher, utiliser la pointe fine de l'outil de nettoyage pour les déboucher.
- L'intérieur de la tête d'ébullantage doit être essuyé avec un chiffon humide pour éliminer tous les résidus de café.

- Périodiquement, faire couler de l'eau à travers la machine avec le porte-filtre en place, mais sans café moulu, pour éliminer toutes les particules de café résiduelles.

Nettoyage du corps extérieur / de la plaque réchauffe-tasses

- Le corps extérieur et la plaque réchauffe-tasses peuvent être nettoyés à l'aide d'un chiffon doux et humide (ne pas utiliser de produit d'entretien abrasif, de tampon à récurer ou de chiffon pouvant rayer la surface).

Nettoyage du tiroir d'égouttement

- Le tiroir d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, en particulier lorsque l'indicateur de tiroir d'égouttement plein indique que celui-ci est plein.
- Retirer l'indicateur de tiroir plein et la grille du tiroir d'égouttement, les laver à l'eau chaude savonneuse, avec un produit de nettoyage non abrasif, les rincer et les essuyer soigneusement.

NOTE: Ne laver aucun élément ou accessoire de la machine au lave-vaisselle.

Détartrage

- L'utilisation régulière de la machine avec de l'eau calcaire peut entraîner une accumulation de dépôts minéraux dans et sur de nombreux composants internes, ce qui a pour effet de réduire le débit d'eau lors de l'ébullition, ainsi que la puissance de la machine, et d'affecter ainsi la qualité du café.
- Il est recommandé d'effectuer un détartrage de la machine à intervalles réguliers (tous les 2 à 3 mois) en utilisant un mélange d'eau et de détartrage (Solipol) que vous pouvez trouver dans la plupart des supermarchés et grands magasins ou à Solismail (www.solis-mail.ch). Suivre les instructions fournies.

Détartrage de la machine

- S'assurer que le sélecteur de contrôle est en position «Stand-by», que le bouton Marche/Arrêt est en position «Arrêt» et que la machine soit débranchée.
- Retirer le porte-filtre et l'accessoire cappuccino. Verser le mélange de détartrage et d'eau (0.5 litre de Solipol pour 0.75 litre d'eau) dans le réservoir d'eau.
- Brancher la machine sur la prise de courant.
- Mettre le bouton Marche/Arrêt en position «Marche» et le sélecteur de contrôle en position «Stand-by».
- Placer un grand récipient à la fois sous la tête d'ébullition et la buse vapeur.
- Lorsque la température d'ébullition est atteinte, le voyant lumineux de chauffage s'éteint.

- Mettre le sélecteur de contrôle en position « Espresso » et laisser la moitié du mélange de détartrage et d'eau s'écouler à travers la tête d'ébullition. Remettre le sélecteur de contrôle en position « Standby ».
- Ensuite tourner le sélecteur de contrôle en position « Steam » et laisser couler le mélange de détartrage pour environ 5 minutes par la buse vapeur.
- De nouveau mettre le sélecteur de contrôle en position « Espresso » et laisser le reste du mélange de détartrage et d'eau s'écouler à travers la tête d'ébullition.
- Au moment que le réservoir d'eau est vide, mettre le sélecteur de contrôle en position « Stand by ».
- Après le détartrage, retirer le réservoir d'eau et le rincer soigneusement, puis le remplir de nouveau d'eau fraîche et froide.
- Pour rincer la machine, mettre le sélecteur de contrôle en position « Espresso » et laisser la moitié d'eau s'écouler à travers la tête d'ébullition. Ensuite tourner le sélecteur de contrôle en position « Steam » et laisser couler d'eau pour environ 5 minutes par la buse vapeur et finalement le reste d'eau de nouveau par la tête d'ébullition.
- La machine est de nouveau prête à l'emploi.

AVERTISSEMENT: Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Le réservoir d'eau ne doit jamais être retiré ou entièrement vidé pendant l'opération de détartrage.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLEME

CAUSES POSSIBLES

Le café ne s'écoule pas

- La machine n'est pas branchée ou mise en marche
- Le réservoir d'eau est vide
- Le sélecteur de contrôle n'est pas en position «Espresso»
- La mouture de café est trop fine
- Il y a trop de café dans le filtre (voir Entretien et nettoyage)
- Le café est trop tassé

Le café coule trop vite

- La mouture de café est trop grossière
- Il n'y a pas assez de café dans le filtre

Le café s'écoule du porte-filtre par les côtés

- Le porte-filtre n'est pas correctement mis en place dans la tête d'ébullantage
- Il y a du marc de café autour du bord du filtre
- Il y a trop de café dans le filtre
- Le café est trop tassé

La machine fait un bruit de pompe

- Le réservoir d'eau est vide
- Le réservoir d'eau n'est pas bien mis en place

Le café est trop léger ou dilué

- La mouture de café n'est pas assez fine

Le café est trop froid

- La machine n'a pas été préchauffée
- Les tasses n'ont pas été préchauffées
- Le lait n'a pas été suffisamment chauffé (dans le cas de la confection d'un cappuccino ou d'un caffè latte).

Il n'y a pas de mousse

- Le café n'est pas suffisamment tassé
 - La mouture de café est trop grossière
 - Le café moulu est éventé
-

Il n'y a pas de production de vapeur

- La machine n'est pas mise en marche
 - Le réservoir d'eau est vide
 - Le sélecteur de contrôle n'est pas en position «Vapeur»
 - La buse vapeur est bouchée
-

Le lait ne mousse pas

- Il n'y a pas assez de vapeur
- Le lait n'est pas frais et froid

Contents	32	Congratulations
	33	Solis recommends safety first
	34	Know your SOLIS Espresso Machine BarVista
	35	How to use your SOLIS Espresso Machine BarVista
	36	How to froth milk for a cappuccino or Latté
	38	Coffee making tips
	40	Care and cleaning
	43	Trouble shooting guide

SOLIS Congratulations

on the purchase of your new **SOLIS Espresso Maschine BarVista**

In developing this booklet, our goal was to provide you with the fundamental point from which you can start to discover your SOLIS Espresso Machine BarVista; the Espresso Machine that delivers simply superior coffee. Our hope is that with each page, you gain increasing pleasure from your SOLIS Espresso Machine BarVista and its ability to help you create a wonderfully broad range of flavour-rich coffees.

We would just like to say thank you and...

enjoy.



SOLIS RECOMMENDS SAFETY FIRST

We at Solis are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR YOUR **SOLIS Espresso Machine BarVista** AND FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Do not place the **SOLIS Espresso Machine BarVista** near the edge of a bench or table during operation.
Ensure the surface is level, clean and free of water.
- Remove any promotional stickers before using the **SOLIS Espresso Machine BarVista** for the first time.
- Do not place the **SOLIS Espresso Machine BarVista** on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always make sure the **SOLIS Espresso Machine BarVista** is properly assembled before connecting to power outlet and operating.
- Use only cold water in the water tank. Do not use any other liquid.
- Never use the **SOLIS Espresso Machine BarVista** without water in the water tank.
- Ensure the filter holder is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine.
- Never remove the filter holder during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Do not leave the **SOLIS Espresso Machine BarVista** unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the **SOLIS Espresso Machine BarVista** to cool down before moving or cleaning any parts.
- Do not place anything, other than cups for warming, on top of the **SOLIS Espresso Machine BarVista**.
- Always switch the **SOLIS Espresso Machine BarVista** off, and unplug if appliance is to be left unattended, if not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Unwind the cord before use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces, or become knotted.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is recommended to inspect the appliance regularly. Do not use the appliance if power supply cord, plug or appliance becomes damaged in anyway. Return the entire appliance to the nearest authorised SOLIS Service Centre for examination and/or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised SOLIS Service Centre.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances, (available from most leading supermarkets, department stores and hardware stores or Solismail, www.solis-mail.ch).



Disposal: In conformity with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment (WEEE), at the end of its life the unit should be taken to an electrical appliance collection point for its environmentally friendly disposal.

KNOW YOUR SOLIS ESPRESSO MACHINE BARVISTA

Selector Control

15 bar pump system

Thermoblock heating system

Pre-brew function

1 and 2 cup filters

Advanced crema system

Water level indicator – prevents
overflow from drip tray

Removable drip tray – catches any
coffee spills for easier cleaning

Cup warming plate

Removable 1.7 litre water tank

Auto purge system

External water level indicator

Froth enhancer – for easier
frothing and steaming of milk

Accessories:
Stainless steel frothing jug and
measuring/tamping spoon included
Special filter
(not shown)



HOW TO USE YOUR ESPRESSO MACHINE

Wash the filter holder and the stainless filters in mild detergent and water. Rinse thoroughly.

It is recommended to complete a brewing operation with cold water but without ground coffee before making your first coffee to ensure that all internal piping has been preheated (see 'Brewing Coffee' page 36).

Filling the water tank

- Ensure the Power 'ON/OFF' switch is set to the 'OFF' position and Selector Control is in the 'STAND BY' position.
- Lift up the water tank lid and remove the water tank. Fill with cold water to the maximum mark and replace back into position in the machine, pressing down firmly so that the water valve opens. Close the water tank lid.

The water tank should be filled with fresh cold water before use.

Check water level before use and replace the water daily.

Do not use mineral or distilled water.

Preparing the Coffee

- Place the 1 or 2 cup filter into the filter holder and fill with ground espresso coffee (use the smaller filter for 1 cup and the larger filter for 2 cups).
- Use the measuring/tamping spoon provided to measure 1 level measure of espresso coffee for the 1 cup filter and 2 level measures for the 2 cup filter. It is important to use the correct amount of ground coffee for each filter as the filter perforations have been constructed to utilise the pressure build up in the machine to extract optimal flavour with each brewing.



- Distribute the coffee evenly and press down lightly with the tamping end of the measuring spoon (if there is too much coffee, the flow of water can become blocked).



- Clean any excess coffee from the rim of the filter holder to ensure a proper fit under the brew head.
- Place the filter holder underneath the brew head so that the handle is positioned to the left of centre. Lift the filter holder until it contacts the brew head and rotate to the right, as per graphics on the filter holder outlet.

Pre-warming cups

For optimal coffee temperature, pre-warm the espresso cups by placing them on the cup warming plate.

Brewing coffee

- Ensure the selector control is in the 'STAND BY' position.
- Plug the power cord into a 230V electrical outlet.
- Press the power 'ON/OFF' button to the 'ON' position.
- The orange 'heating' light turns off when the machine has reached the correct temperature.
- Ensure the drip tray is in place.
- Place one or two pre-heated cups beneath the filter holder outlet.
- Turn the selector control to the 'Espresso'/cup position.
- After a few seconds*, aromatic coffee will begin to brew into the cups. A pumping noise will be heard in this operation.

Pre-brew function

When the Selector Control is set to the 'Espresso'/cup position, the 15 bar pump pumps water momentarily, followed by a pause, then continues to pump the water through to the ground coffee in the Filter Holder. This pre-brew function is an advanced feature of the BarVista Espresso/Cappuccino Machine. The ground coffee is moistened by a small amount of water before full

extraction. The ground coffee expands and when greater pressure is built up, the brewed coffee is extracted with its full flavour.

- When sufficient coffee has flowed into the cups, turn the selector control to the 'STAND BY' position. This will stop the flow of coffee.
- If the steam function is not required, press the power 'ON/OFF' button to the 'OFF' position, unplug the power cord and allow the machine to cool.
- Remove the filter holder from the brew head, turn the filter holder upside down to empty the used coffee (used coffee grounds should be thrown away with domestic waste and not down the sink which may block drains). Remove the filter and rinse the filter and filter holder with water and allow to dry.

The machine remains ready for brewing and maintains a constant heating temperature whilst the Power 'ON/OFF' button remains in the 'ON' position. If the temperature lowers, the orange 'heating' light will illuminate and the coffee machine will automatically reheat to the correct brewing temperature.

How to froth milk for a cappuccino or latte

The SOLIS Espresso Machine BarVista comes complete with a Froth Enhancer for easier frothing of milk. When less froth is required, remove the Froth Enhancer and steam the milk using the Steam Wand. To remove the Froth Enhancer, ensure it is cool then simply pull down and remove.

The first step in making a cappuccino/latte is to make a short espresso (Follow steps on 'Brewing Coffee'). Then:

- Fill the stainless steel frothing jug $\frac{1}{3}$ full with cold milk.

- Turn the Selector Control to the 'Steam' position. The orange 'heating' light will start to flash indicating that the Thermoblock Heating System is heating and preparing to create steam.

When the BarVista Espresso/Cappuccino Machine is creating steam a pulsing noise can be heard. This is the normal operation of the 15 bar pump.

- As soon as the orange 'heating' light has switched off, quickly insert the steam wand into jug of milk so that the froth enhancer is immersed 10mm into the milk.



If steam starts coming from the Steam Wand before it is immersed in the milk, pause the steam by turning the Selector Control back to the 'STAND BY' position. This will avoid the steam pressure blowing milk out of the jug.

A pumping noise will sound for a short time.

- Gently move the frothing jug in a circular motion around the froth enhancer.
- When the milk has begun to increase in volume, immerse the froth enhancer deeper into the milk to further heat the milk.
- Place your hand on the bottom of the stainless frothing jug.
- When the jug becomes too hot to touch, turn the selector control to the 'STAND BY' position to stop the steaming function before removing the jug.
- Pour the steamed milk to each cup of freshly brewed espresso coffee and spoon on the frothed milk in the following ratio's:

Cappuccino – 1/3 espresso, 1/3 steamed milk, 1/3 frothed milk.

Latte – 1/3 espresso topped with steamed milk and about 3 – 4 cm of frothed milk, (traditionally served in a glass).

Always ensure that the Froth Enhancer has been firmly pushed onto the steam wand. For best results use fresh cold milk (lite milk will froth easier). Always clean the steam wand and froth enhancer after every use (refer to care and cleaning).

Liquid should not be allowed to run over the top of the froth enhancer, otherwise it will not function. To avoid splattering hot milk, do not lift the steam nozzle above the surface of the milk while frothing. Ensure the selector control is in the 'STAND BY' position before removing the frothing jug.

COFFEE MAKING TIPPS

Auto Purge System

For brewing more coffee immediately after using the steam function, the BarVista Espresso/Cappuccino Machine features an auto-purge system. This ensures that the ground coffee will not be burnt by the initial water flow from the Thermoblock that could be too hot. Instead this water is automatically released internally into the Drip Tray ensuring that the internal thermostat is at optimal temperature for extracting coffee. Your coffee will always be extracted at this optimal temperature ensuring only the best flavoured coffee is achieved.

Making a good cup of coffee is an art that is simple to achieve. Here are some tips to help you make the perfect coffee.

To enjoy an optimum flavoured espresso coffee, do not extract more than approximately 30ml (using the 1 cup filter holder) or for a double espresso do not extract more than 60ml (using a 2 cup filter holder).

The coffee

Pre-ground coffee can be used and should be stored in an air-tight container, in a cool, dry area. Pre-ground coffee should not be kept for longer than 1 week as flavour will diminish. Do not refrigerate or freeze.

Whole coffee beans, freshly ground just before use, are recommended. Coffee beans should be stored in an air-tight container, in a cool, dry area but should not be kept for longer than 1 month as flavour will diminish. Do not refrigerate or freeze.

Water flow

When brewing coffee, make sure the water flows through the Coffee Filter at the correct rate.

If the water flow is too slow the coffee will be over extracted and will be very dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top.

If the water flow is too fast, the coffee will be under extracted – the optimal flavour will not develop, the coffee will be watery and lack the thick crema on the top.

The water flow can be adjusted by varying the pressure that the coffee is tamped (pressed down) in the Filter or by changing the grind of the coffee.

The grind

If using a pre-ground coffee, ensure an espresso grind suitable for espresso/cappuccino machines is purchased.

If grinding coffee beans, the grind should be fine but not too fine or powdery. The grind will affect the rate at which the water flows through the coffee in the Filter and therefore the taste of the coffee.

If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting coffee will be over extracted, too dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top.

If the grind is too coarse the water will flow through the coffee too quickly. This will result in an under-extracted coffee lacking in flavour and without the thick crema on the top layer of coffee.

Tamping the coffee

After measuring the ground coffee into the Filter it must be tamped (pressed down) using the flat end of the measuring spoon. The ground coffee should be tamped quite firmly.

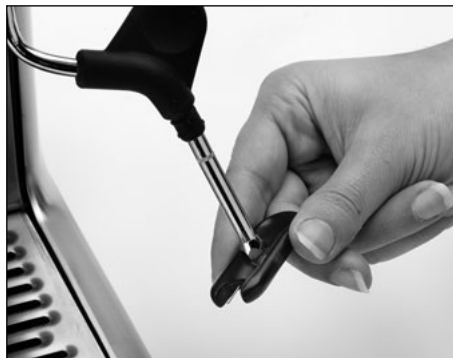
If the coffee is not tamped firmly enough, the water will flow through the water too quickly and the coffee will be under extracted. If the coffee is tamped too firmly, however, the water will flow through the coffee too slowly and the coffee will be over extracted.

The taste of your coffee will, of course, depend on personal preference and on many other factors such as the type of coffee bean used, the coarseness or fineness of the grind and the tamping pressure (pressed down). We recommend experimenting by varying these factors to achieve the coffee taste of your preference.

CARE AND CLEANING

Cleaning the steam wand and frothing attachment

- The Steam Wand and Frothing Attachment should always be cleaned after frothing milk.
- Remove the Frothing Attachment and rinse in warm tap water. Ensure the two fine steam holes on either end of the Frothing Attachment are clear. Use the pin on the Cleaning Tool to unblock these holes.
- Wipe the Steam Wand with a damp cloth, then with the Steam Wand directed back into the drip tray, briefly set the Selector Control to the 'Steam' position and press the Hot Water button. This will clear any remaining milk from inside the Steam Wand.
- Ensure the Selector Control is in the 'Standby' position. Press the 'ON/OFF' button to OFF, unplug the power cord and allow the machine to cool.
- If the Steam Wand remains blocked, use the pin on the Cleaning Tool to clear the opening.
- If the Steam Wand continues to be blocked, the tip of the Steam Wand can be removed by using the spanner in the middle of the Cleaning Tool.



- Soak the tip in hot water before using the pin on the Cleaning Tool to unblock. Replace the tip back onto the Steam Wand and secure with the Cleaning Tool.



Cleaning the filters, filter holder and brewing head

- The stainless steel Filters and Filter Holder should be rinsed under water directly after use to remove all coffee particles. Should the fine holes in the filters become blocked, the fine pin on the Cleaning Tool can be used to clear the holes.



- The Brew Head interior should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically run water through the machine with the Filter Holder in place, but without any ground coffee, to rinse out any residual coffee particles.

Cleaning the outer housing/cup warming plate

- The outer housing and cup warming plate can be cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

Cleaning the drip tray

- The Drip Tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the Drip Tray Full Indicator is showing full.

- Remove the Drip Tray Full Indicator and Grid from the Drip Tray, wash with warm soapy water, using a non-abrasive washing liquid, rinse and dry thoroughly.
- If further cleaning is required the full indicator can be removed from the drip tray by releasing the side snaps.

NOTE: Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

Decalcifying

- After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, power of the machine, and affecting the quality of coffee.
- We advise decalcifying the machine on a regular basis (every 2–3 months) using a proprietary descaler (Solipol) which is available from most leading supermarkets, department stores and hardware stores or Solismail (www.solis-mail.ch). Follow the instructions provided.

Decalcifying the machine

- Ensure the Selector Control is in the 'Stand by' position, the Power ON/OFF button is set to the 'OFF' position and the machine is unplugged.
- **Remove the Filter Holder and Frothing Attachment.** Pour the mixture of descaler and water into the water tank. (0.5 litres Solipol and 0.75 litres of water)
- Plug the machine into the power outlet.
- Set Power ON/OFF button to the 'ON' position and the Selector Control to the 'Stand by' position
- Place a large container under both the Brew Head and the Steam Wand.
- When the brewing temperature is reached the 'Heating' light will switch off.

- Turn the selector control to the 'Espresso' position and allow half the decalcifying solution run through the brew head. Turn the selector control back to the position 'Stand by'.
- Turn the selector control to the 'Steam' position and allow run the decalcifying solution for approx. 5 minutes through the Steam Wand.
- Turn the selector control back to the 'Espresso' position and allow run the rest of the decalcifying solution through the brew head.
- When the decalcifying solution stop flowing (Water Tank empty), turn the selector control back to the 'Stand by' position.
- After decalcifying, remove the Water Tank and rinse thoroughly then re-fill with fresh cold water.
- To rinse the machine, run half the water through the brew head, then turn the selector control to the 'Steam' position and allow run the water for approx. 5 minutes through the Steam Wand. Then turn again the selector control to the 'Espresso' position and allow run the rest water through the brew head.
- The machine is ready for use.

**WARNING: Do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
The Water Tank should never be removed or completely emptied during decalcifying.**

TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM

POSSIBLE CAUSES

Coffee does not run through

- Machine is not turned on or plugged in
 - Water tank is empty
 - Selector Control not in 'Espresso' position
 - Coffee grind is too fine
 - Too much coffee in the filter
 - Coffee tamped too firmly
-

Coffee runs out too quickly

- The coffee grind is too coarse
 - Not enough coffee in the filter
-

Coffee runs out around the edge of the filter holder

- Filter holder is not inserted in the the brew head brew head properly
 - There are coffee grounds around the filter rim
 - Too much coffee in the filter
 - Coffee has been tamped too firmly
-

Machine is making pumping noise

- Water tank is empty
 - Water tank is not securely in place
-

Coffee is too weak or watery

- Coffee grind is not fine enough
-

Coffee is too cold

- Machine not preheated
 - Cups not preheated
 - Milk not heated enough (if making a cappuccino or latté)
-

No crema

- Coffee is not tamped firmly enough
 - Coffee grind is too coarse
 - Ground Coffee is not fresh
-

No steam is generated

- Machine is not turned on
 - Water tank is empty
 - Selector Control not in 'Steam' position
 - Steam Wand is blocked
-

Milk is not foamy after frothing

- Not enough steam
- Milk is not fresh and cold

