



Solia

MASTER 5000

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

2-15

16-29

30-43

44-57

Lieber Kunde,

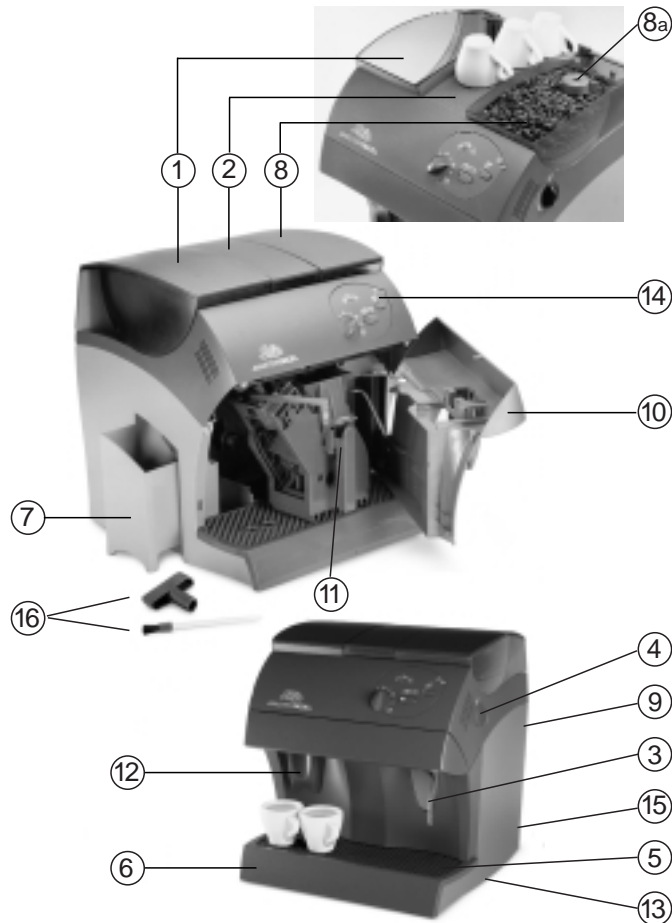
Mit dem neuen SOLIS MASTER 5000 VOLLAUTOMATEN haben Sie ein Qualitätsprodukt gekauft. Wenn Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und beachten, dann werden Sie und Ihre Gäste mit der Solis MASTER 5000 viel Freude haben. Bewahren Sie bitte diese Anleitung an einem sicheren Platz auf. Bei Unklarheiten oder zusätzlich benötigten Informationen wenden Sie sich bitte an uns oder an Ihren örtlichen Fachhändler. Wir helfen Ihnen gerne.

Ihre Solis AG

Inhaltsverzeichnis

Legende, Bedienungspanel, Kontrollanzeigen und Anzeigen-Erläuterung

1.0	Sicherheitsvorschriften	Seite	3
2.0	Allgemeine Hinweise	Seite	4-5
3.0	Inbetriebnahme/Vor dem ersten Gebrauch	Seite	5-6
4.0	Kaffee-Zubereitung/Dosierung Tassenfüllmenge	Seite	6-7
5.0	Heisswasser-Zubereitung	Seite	7
6.0	Dampf-Zubereitung	Seite	7
7.0	Mahlwerk/Mahlgradeinstellung	Seite	8
8.0	Pflege und Reinigung	Seite	9
9.0	Entkalkung	Seite	9-11
10.0	Störungen, Ursachen und deren Behebung	Seite	11
11.0	Service- und Unterhaltsarbeiten	Seite	12
12.0	Tips und Wissenswertes zum Kaffee	Seite	13
13.0	Empfohlenes Zubehör	Seite	13
14.0	Technische Daten	Seite	14
			15

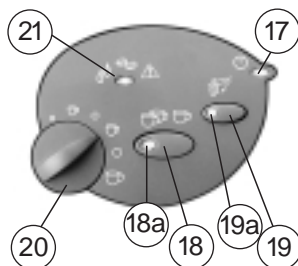


Legende:

- 1 Abnehmbarer Wassertank mit Deckel
- 2 Tassenabstellfläche mit Deckel
- 3 Schwenkbare Dampf- und Heisswasserdüse
- 4 Drehknopf Heisswasser/Dampf
- 5 Tassenrost
- 6 Herausnehmbare Abtropfschublade mit Füllstandsanzeige
- 7 Herausnehmbarer Kaffeesatzbehälter
- 8 Kaffeebohnenbehälter mit Deckel
- 8a Mahlgrad-Verstellknopf
- 9 Netzschalter EIN/AUS
- 10 Servicetüre
- 11 Herausnehmbare Brüheinheit
- 12 Verstellbarer Kaffeeauslauf
- 13 Eingebauter Drehring
- 14 Bedienungspanel mit Kontrolleuchten
- 15 Netzkabel
- 16 Zubehör: Schlüssel für Brüheinheit, Reinigungspinsel

**Bedienungspanel/
Kontrollanzeigen:**

- 17 Kontrollanzeige EIN/AUS
- 18 Bezugstaste Kaffee
1 und 2 Tassen
- 18a Temperatur-Kontrollanzeige
Kaffee
- 19 Taste für Dampfzubereitung
- 19a Temperatur-Kontrollanzeige
Dampf
- 20 Drehschalter für Tassenfüllmenge
- 21 Multi-Kontrollanzeige, Kaffeebohnenmangel,
Wassermangel und Störung

**Anzeigen-Erläuterung**

EIN/AUS Anzeige (17): Leuchtet, wenn das Gerät mittels Netzschalter (9) eingeschaltet wird.

TEMPERATUR-KONTROLLANZEIGE KAFFEE (18a):**Blinkt**

- beim Einschalten des Gerätes während der Aufheizphase und wenn Kaffeetemperatur zu niedrig ist. Die Kaffeezubereitung ist in dieser Phase gesperrt.
- während dem Kaffeeauslauf für 1 Tasse 1 x blinkend
- während dem Kaffeeauslauf für 2 Tassen 2 x blinkend

Leuchtet konstant nach ca. 2 Minuten nach dem Einschalten, das Gerät ist nun betriebsbereit.

TEMPERATUR-KONTROLLANZEIGE DAMPF (19a):

Blinkt beim Einschalten des Dampfes

Leuchtet konstant bei Erreichen der Dampftemperatur, die Dampfzubereitung ist jetzt möglich.

Wichtig: Wenn beide Kontrollanzeigen für Kaffee und Dampf (18a und 19a) blinken, ist die Temperatur für die Kaffeezubereitung zu hoch und das Gerät muss zuerst entlüftet werden gem. Punkt 3.5

MULTI-KONTROLLANZEIGE (21):

Leuchtet bei Wassermangel und bei Bohnenmangel.

Bei Wassermangel ist das Gerät nach dem Wasser auffüllen vor erneuter Kaffeezubereitung unbedingt **zuerst zu entlüften**. **Sofern die Anzeige noch leuchtet, kann das Programm ohne Entlüftung nicht gestartet werden.**

Bei Bohnenmangel stellt das Mahlwerk ab und das Gerät kann nach dem Bohnen auffüllen wieder gestartet werden.

Blinkt: Kaffeesatzbehälter (7), Brüheinheit (11) oder Abtropfschublade (6) sind nicht korrekt eingesetzt.

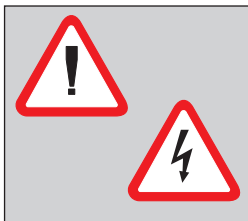
1.0 Sicherheitsvorschriften

Bitte halten Sie die aufgeführten Sicherheitsvorschriften für Ihre Sicherheit und für die Sicherheit von Drittpersonen strikte ein

GEFAHR

Strom kann tödlich sein! Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen: Kurzschlussgefahr! Im Brandfall benutzen Sie einen Kohlendioxid-Feuerlöscher. Wasser- oder Pulverfeuerlöscher sind ungeeignet.

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



Gebrauchsanleitung: Das Gerät nur bedienen nach vorheriger Instruktion bzw. Studium der Gebrauchsanleitung. Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol-, Drogen- oder Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen.



Stromzuführung: Nie ein Gerät mit schadhaftem Netzkabel in Betrieb nehmen. Bei Verwendung eines zusätzlichen Verlängerungskabels muss dieses ebenfalls in einem einwandfreien Zustand sein und sollte so angebracht werden, dass niemand über dieses Kabel stolpern kann. Kinder und Haustiere davon fernhalten. Den Stecker nie am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.



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

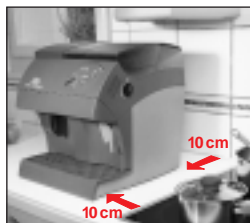
Reinigung: Gerät nie ins Wasser tauchen und nicht mit nassen Händen bedienen. Vor Reinigung stets den Netzstecker ausziehen. Die Zuleitung bitte nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung bringen.

Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. Aus Sicherheits- und Energiespargründen empfiehlt es sich, das Gerät über Nacht und bei Abwesenheit mit dem Netzschalter auszuschalten.

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



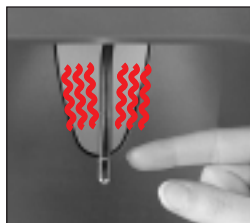
Standort: Das Gerät auf eine stabile und waagrechte Unterlage stellen. Nicht auf heisse oder warme Flächen. Wählen Sie einen für Kinder und Haustiere unzugänglichen Standort. Der Abstand zur Wand oder anderen Gegenständen muss mind. 10 cm betragen.



Das Gerät nicht im Freien benutzen und das Gerät nie äusseren Witterungseinflüssen wie Regen, Schnee, Frost usw. aussetzen.



Verbrennungsgefahr: Vorsicht bei Berührung der Dampfdüse, diese wird im Betrieb heiss. Niemals Dampf-/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten: Verbrennungsgefahr!



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



Bestimmungsgemässer Gebrauch: Das Gerät ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht zweckentfremdet betrieben werden. Technische Abänderungen und jede missbräuchliche Verwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten.



2.0 Allgemeine Hinweise

Lieferumfang: Kontrollieren Sie den Lieferumfang; dieser umfasst folgende Teile:

- Gerät inkl. Drehring
- Schlüssel für Brühgruppe
- Reinigungspinsel
- Bedienungsanleitung, Garantieschein



Gewerblicher Einsatz: Das Gerät ist für den Haushalt konzipiert und für den privaten Gebrauch bestimmt. Wird es für den gewerblichen Einsatz verwendet, ändern die Garantieansprüche.

Bitte Garantiebestimmungen beachten!



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



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



3.0 Inbetriebnahme/Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie bitte vor Inbetriebnahme die unter Punkt 1.0 aufgeführten Sicherheitsvorschriften.

Das Gerät nie ohne Wasser und ohne Kaffeebohnen in Betrieb nehmen.

Reinigungspinsel und Schlüssel für Brüheinheit aus dem Kaffeesatzbehälter (7) herausnehmen und für den Gebrauch sinnvoll aufbewahren.

3.1 Der Kaffeebohnenbehälter ist mit zwei Schrauben fest arretiert. Deckel entfernen und Behälter **mit frischen Kaffeebohnen füllen (Füllmenge ca. 300 g)**. Kontrollieren Sie gleichzeitig, ob der Mahlgrad-Verstellknopf (8a) auf Position 8 eingestellt ist (+/-2). Den Bohnenbehälter mit dem Deckel wieder gut verschliessen.



3.2 Wasserbehälter abnehmen, Deckel entfernen, Behälter mit Kaltwasser auffüllen (max. 1,8 Liter) und wieder im Gerät einsetzen. Nach dem Einsetzen nochmals mit leichtem Druck auf den Behälter sicherstellen, dass das Bodenventil des Behälters eingerastet ist. Mit Deckel schliessen.



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



3.3 Anschlusskabel hinten am Gerät auf die benötigte Länge herausziehen (der Rest kann in das spezielle Kabelfach zurückgestossen werden) und Gerät an einer geerdeten Steckdose anschliessen.

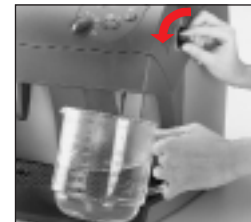


3.4 Netzschalter EIN/AUS einschalten, die grüne Kontrollanzeige (17) leuchtet auf. Das eingebaute Elektronik-System führt automatisch eine Selbst-Diagnose durch. Dabei auftretende Geräusche sind normal.



3.5 Gerät entlüften

Dazu ein möglichst grosses Gefäss unter die Dampf-/Heisswasserdüse halten und den Drehknopf Dampf/Heisswasser öffnen bis aus der Düse ein ruhiger Wasserstrahl ausströmt. Danach Drehknopf wieder schliessen. Das Gerät ist jetzt entlüftet.



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

Wichtig: Aus hygienischen Gründen empfiehlt es sich, nach einem längeren Unterbruch, z. B. nach den Ferien, das Gerät vor Gebrauch zuerst zu entlüften/durchzuspülen.

3.6 Betriebsbereitschaft/Erster

Kaffee: Wenn die Temperaturanzeige Kaffee leuchtet, die Bezugstaste Kaffee drücken und der erste Kaffee fliesst aus (blinkt die Anzeige, ist kein Kaffeebezug möglich). Der Drehschalter für die Tassenfüllmenge (20) sollte auf Position Café Crème eingestellt sein.



Wir empfehlen aus hygienischen Gründen erst die nachfolgenden Kaffees zu trinken.

Das Gerät ist nun für die Kaffeezubereitung betriebsbereit!

4.0 Kaffeezubereitung

Es wird vorausgesetzt, dass das Gerät bereits betriebsbereit ist gemäss Punkt 3.0 Inbetriebnahme, d. h. der Wasserbehälter mit Wasser gefüllt ist, der Bohnenbehälter mit Bohnen gefüllt ist und die Temperatur-Kontrollanzeige (18a) leuchtet.

4.1 Bei betriebsbereitem Gerät 1 oder 2 Tassen unter den Kaffeeauslauf stellen und die Bezugstaste Kaffee drücken.

1 x drücken = 1 Tasse
2 x drücken = 2 Tassen

Hinweis: Die SOLIS MASTER 5000 ist mit einer automatischen Vorbrüfung ausgerüstet. Das Kaffeemehl wird damit zuerst angefeuchtet, der Auslauf kurz gestoppt und dann beginnt der eigentliche Brühvorgang.




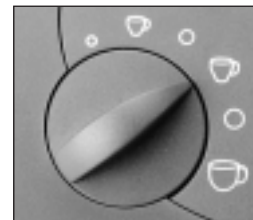
Hinweis: Der Kaffeeauslauf ist höhenverstellbar. Sie können damit auch sehr grosse Tassen und sogar ein Kaffeeglas benutzen. Einfach den Kaffeeauslauf in der Höhe verstellen, für das Kaffeeglas nach hinten zurückschieben. **Nicht vergessen, den Auslauf nach Gebrauch wieder in die Normalposition zu stellen.**



4.2 Dosierung der Tassenfüllmenge. Mit dem Drehschalter regulieren Sie die gewünschte Tassenfüllmenge.

Zum Beispiel:

-  Espresso
-  Café Crème
-  Grosse Tasse



Diese Angaben gelten als Richtwerte; für Ihre Tassengrösse bitte Feinregulierung vornehmen.

Hinweis: Sie haben jederzeit die Möglichkeit, den Kaffeeauslauf vorzeitig durch kurzes Drücken der Bezugstaste (18) zu beenden. Bei zweimaligem Drücken der Bezugstaste (18) wird die Menge automatisch für zwei Tassen verdoppelt.

5.0 Heisswasser-Zubereitung. Für Tee, Bouillon usw.

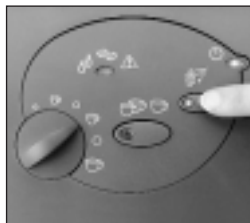
5.1 Bei betriebsbereitem Gerät Glas oder Tasse direkt unter die Heisswasser-/Dampfdüse stellen und den Drehknopf langsam öffnen. Das Heisswasser fliesst nun automatisch aus. Nach Wasserentnahme Drehknopf wieder schliessen.



6.0 Dampf-Zubereitung

Für die Erhitzung von Milch, für Cappuccino oder andere Flüssigkeiten.

6.1 Bei betriebsbereitem Gerät die Taste für Dampfzubereitung (19) drücken und warten, bis die Temperaturanzeige Dampf konstant leuchtet (während dem Aufheizen blinkt diese Anzeige).



6.2 Jetzt den Drehknopf Dampf leicht öffnen und zunächst das austretende Kondenswasser in die Abtropfschublade ablassen. Danach können Sie die schwenkbare Dampfdüse in die zu erheizende Flüssigkeit eintauchen. Drehknopf langsam mehr öffnen und die Flüssigkeit mit kreisenden Bewegungen von unten nach oben erhitzen.



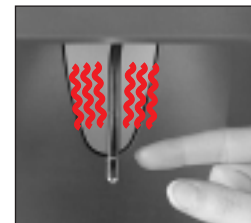
6.3 Wird kein weiterer Dampf mehr benötigt, Drehknopf langsam wieder schliessen und Dampfdüse wieder in Grundstellung auf Abstellrost zurückschwenken und Dampf-taste (19) ausschalten.



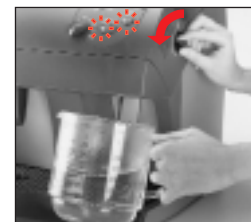
Hinweis: Es empfiehlt sich nach der Dampfentnahme die Dampfdüse sofort mit einem feuchten Lappen von Rückständen zu reinigen.



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



6.4 Bei ausgeschalteter Dampf-taste (19) (die beiden Kontrollanzeigen Kaffee und Dampf blinken) jetzt den Drehknopf Dampf wieder öffnen und das Gerät solange entlüften, bis aus der Düse ein ruhiger Wasserstrahl ausströmt und die beiden Kontrollanzeigen Kaffee und Dampf nicht mehr blinken, hingegen die Kontrollanzeige Kaffee leuchtet.

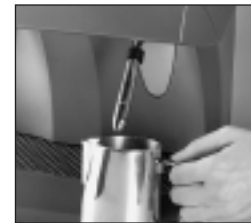


Danach Drehknopf Dampf/Heisswasser wieder schliessen. Das Gerät ist jetzt wieder bereit für die Kaffeezubereitung.

Wichtig: Nach der Dampfentnahme ist das Gerät unbedingt immer zu entlüften/abzukühlen (siehe auch unter Punkt 3.5 der Inbetriebnahme), ansonsten ist das Gerät für die Kaffeezubereitung gesperrt (beide Kontrollanzeigen Kaffee und Dampf blinken!).

6.5 Dampf mit spezieller Cappuccino-Dampf-düse (Sonderzubehör).

Verwenden Sie mit Vorteil diese spezielle Dampf-düse. Einfach von unten auf das Dampfrohr aufschieben und nach Punkt 6.1 vorgehen. Dank dieser speziellen Düse haben Sie Ihr Getränk in kürzester Zeit erhitzt. Für die Reinigung kann das Aussenteil abgenommen werden.



7.0 Mahlwerk/Mahlgradeinstellung

Das Mahlwerk ist vom Werk her auf den Wert 8 (+/- 2) eingestellt, welcher für die meisten Kaffeebohnen Gültigkeit hat. Sie haben aber die Möglichkeit den Mahlgrad individuell zu verstellen. Sollte der Kaffee zu schnell (zu grobe Mahlung) oder zu langsam (zu feine Mahlung) in die Tasse fließen, so ist das Mahlwerk falsch eingestellt und muss korrigiert werden.



Empfohlener Mahlgrad: Position 8 (+/- 2)

Mahlgrad → 1 = fein / Mahlgrad → 18 = grob

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

Hinweis: Vermeiden Sie nach Möglichkeit extreme Einstellungen, z. B. Position 1. Probieren Sie lieber zuerst eine andere Kaffeesorte aus (nicht jeder Kaffee eignet sich). Beachten Sie ferner, dass die Verstellung des Mahlgrades sich erst nach 3 bis 4 weiteren Kaffees auswirkt.

7.1 Steinsicherung. Auch beim auserlesensten Kaffee kann es vorkommen, dass sich kleine Steine unter den Bohnen befinden. Um Schäden zu vermeiden ist das Mahlwerk mit einer Steinsicherung ausgerüstet. Sollte ein Stein in das Mahlwerk gelangen, so macht sich dies durch lautes Rattern bemerkbar. Stellen Sie in diesem Fall das Gerät sofort ab. Sollten Sie nicht in der Nähe sein, so stellt die eingebaute Automatik das Mahlwerk spätestens nach 25 Sekunden ab und die Multi-Kontrollanzeige leuchtet auf.

Wichtig: Bevor der Stein nicht entfernt wurde, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht die Gefahr, den Motor zu beschädigen. Wenden Sie sich zur Fehlerbeseitigung an den Solis Kundendienst oder an eine autorisierte Servicestelle.



Hinweis: Bei öligen oder zu grossen Kaffeebohnen kann es vorkommen, dass die Bohnen nicht richtig rutschen und im Bohnenbehälter steckenbleiben. In diesem Fall stossen Sie die Kaffeebohnen nahe an die Einzugsöffnung des Mahlwerkes und reinigen vor dem Auffüllen sorgfältig den Bohnenbehälter **(bei ausgeschaltetem Gerät!)**.

8.0 Pflege und Reinigung

Eine stets sauber gehaltene SOLIS Master 5000 wird Sie durch eine optimale Kaffeequalität belohnen und sich zudem vorteilhaft auf die Lebensdauer des Gerätes auswirken. Das Gehäuse reinigen Sie am besten mit einem feuchten Lappen und trocknen es anschliessend.

Wichtig: Bevor Sie das Gerät reinigen, Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.



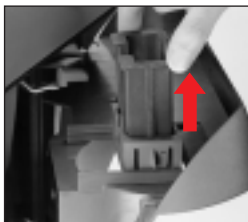
8.1 Tägliche und wöchentliche Pflege

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



8.2 Kaffeeauslauf-Reinigung

Dieser ist für die Reinigung abnehmbar (zuerst die Servicetüre (10) öffnen). Reinigen Sie diesen mit heissem Wasser, speziell auch die Auslaufkanäle. Bei normalem Gebrauch ist eine monatliche Reinigung empfohlen.



8.3 Mahlwerk-Reinigung

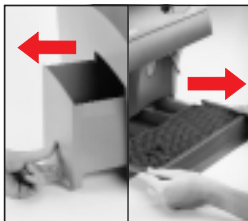
Normalerweise reinigt sich das Mahlwerk selber. Es genügt, gelegentlich mit dem mitgelieferten Pinsel grössere Mahlrückstände aus dem Behälter zu entfernen. **Auf keinen Fall Wasser in den Bohnenbehälter geben, dieses beschädigt das Mahlwerk!**

8.4 Brüheinheit-Reinigung

Die Brüheinheit ist spätestens dann zu reinigen, wenn der Kaffeebohlen-Behälter nachgefüllt wird, mindestens aber einmal wöchentlich. **Vor dem Öffnen der Servicetüre (10) muss das Gerät mit dem Netzschalter (9) ausgeschaltet sein.**

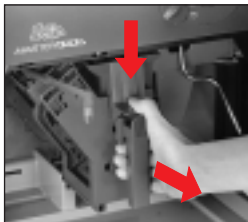
Gehen Sie wie folgt vor:

- Zuerst sind der Satzbehälter und die Abtropfschublade zu entfernen.
- Servicetüre öffnen und Brüheinheit am Haltegriff herausnehmen durch vorheriges Drücken/Entriegeln auf die PRESS-Markierung. Die Brüheinheit kann jetzt mit warmem Wasser gereinigt werden. **Nicht im Geschirrspüler reinigen!**



Hinweise:

- Beim Öffnen der Servicetüre muss sich der Kaffeeauslauf in der unteren Position befinden.
- Die Brüheinheit lässt sich nur herausnehmen, wenn vorher der Satzbehälter entfernt wurde.



- Achten Sie darauf, dass die beiden Chromstahlsiebe frei von Kaffeerückständen sind.** Für die Reinigung kann das obere Sieb entfernt werden, indem Sie mit dem mitgelieferten Schlüssel die Kunststoff-Schraube im Gegenuhrzeigersinn lösen. Nach dem Reinigen und Trocknen das Sieb mit Hilfe des Schlüssels wieder einsetzen.



- Reinigen Sie anschliessend den Serviceraum gründlich** mit einem nichtscheuernden Reinigungsmittel. Kaffeepulverrückstände entfernen Sie am besten mit einem Staubsauger.

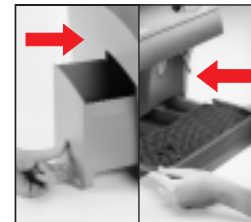


- Setzen Sie anschliessend die gereinigte und trockene Brüheinheit wieder in das Gerät ein bis sie einrastet und schliessen Sie die Servicetüre.

Wichtig: Drücken Sie beim Einschleiben der Brüheinheit niemals auf die PRESS-Markierung ansonsten die Brüheinheit nicht richtig einrastet und das Gerät beschädigt werden könnte.



- Zum Schluss setzen Sie den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschublade mit dem Tassenrost wieder in das Gerät ein.



Hinweis: Bei nicht richtig eingesetzter Brüheinheit blinkt die Multikontrollanzeige (21) und die Kaffeezubereitung ist gesperrt.



9.0 Entkalkung

Je nach Kalkhaltigkeit des Wassers ist das Gerät (auch bei Verwendung eines Wasserfilters) regelmässig zu entkalken, spätestens alle 4–6 Monate. In Gegenden mit einer sehr hohen Wasserhärte ist es notwendig entsprechend häufiger zu entkalken.

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



9.2 Bei ausgeschaltetem Gerät SOLIPOL im Verhältnis 1:1 (0,5 Liter Solipol und 0,5 Liter Wasser) **in den Wasserbehälter einfüllen und den Wasserbehälter in das Gerät einsetzen.**

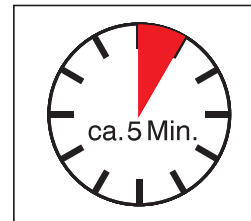


9.3 Grosses Gefäss unter die Heisswasser/Dampfdüse halten und Drehknopf Heisswasser/Dampf öffnen. Jetzt Netzschalter EIN/AUS einschalten und ca. 3 dl Wasser durch die Düse ausfliessen lassen.



9.4 Netzschalter EIN/AUS wieder ausschalten und Entkalkungsmittel ca. 5 Minuten einwirken lassen.

9.5 Vorgang gemäss Punkt 9.3 und 9.4 nochmals zwei- bis dreimal wiederholen bis die gesamte Entkalkungslösung aus dem Wasserbehälter über die Düse ausgeflossen ist, danach Drehknopf Heisswasser/Dampf wieder schliessen. **Danach den Wasserbehälter gut ausspülen und mit frischem Wasser auffüllen.**



9.6 Netzschalter EIN/AUS wieder einschalten und Gerät gut durchspülen, indem Sie das eingefüllte frische Wasser (mind. 1 Liter) über die Heisswasserdüse ausfliessen lassen. Durch dieses Durchspülen wird verhindert, dass der Geschmack des Kaffees beeinträchtigt wird.



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



10.0 Störungen, Ursachen und deren Behebung

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den SOLIS Kundendienst oder durch von SOLIS autorisierte Fachleute durchgeführt werden. Bei nicht fachgerechten Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen und es kann keine Haftung hierfür für evtl. Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch jeglicher Garantieanspruch.

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

Fehler	Mögliche Ursache(n)	Behebung
Der Netzschalter schaltet das Gerät nicht ein	<ul style="list-style-type: none"> – keine Spannung – Servicetüre offen 	<ul style="list-style-type: none"> – Stecker-Anschluss und Sicherung überprüfen – Servicetüre schliessen
Kaffezubereitung startet nicht	<ul style="list-style-type: none"> Multi-Kontrollanzeige leuchtet – kein Wasser – keine Bohnen oder Stein im Mahlwerk 	<ul style="list-style-type: none"> – Wasser einfüllen – Bohnen einfüllen – Mahlwerk reinigen oder Gerät in Kundendienst bringen
Multi-Kontrollanzeige blinkt	<ul style="list-style-type: none"> – Satzbehälter nicht richtig eingesetzt – Abtopfschublade nicht richtig eingesetzt – Brüheinheit nicht richtig eingesetzt bzw. verriegelt – Dampftaste ist eingeschaltet 	<ul style="list-style-type: none"> – richtig einsetzen – richtig einsetzen – richtig einsetzen bzw. verriegeln – Dampftaste ausschalten und Gerät entlüften gem. Punkt 3.5
Kontrollanzeigen Dampf und Kaffee blinken gleichzeitig	<ul style="list-style-type: none"> – zu hohe Temperatur 	<ul style="list-style-type: none"> – Gerät entlüften gem. Punkt 3.5
Kein Heisswasser/Dampf	<ul style="list-style-type: none"> – Dampfdüse verstopft 	<ul style="list-style-type: none"> – Mit einer dünnen Nadel die Öffnung durchstossen
Kaffee hat keinen Schaum	<ul style="list-style-type: none"> – ungeeignete Kaffeemischung – Kaffee ist nicht mehr frisch – Tasse zu kalt – Kaffee zu grob oder zu fein gemahlen 	<ul style="list-style-type: none"> – Kaffeesorte wechseln – dito – Tasse vorwärmen – Mahlgrad ändern
Die Brüheinheit kann nicht herausgenommen werden	<ul style="list-style-type: none"> – Brüheinheit ist nicht in Grundstellung 	<ul style="list-style-type: none"> – Gerät einschalten, Servicetüre schliessen, die Brüheinheit geht jetzt selbständig in Grundstellung
Die Aufheizzeit verlängert sich bzw. die Wasserdurchlaufmenge stimmt nicht	<ul style="list-style-type: none"> – Gerät ist verkalkt 	<ul style="list-style-type: none"> – Entsprechend entkalken gem. Punkt 9.0

11.0 Service- und Unterhaltsarbeiten

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

Zuständigkeit im Falle einer Reparatur:

Schweiz:

SOLIS AG, Kundendienst
Solis-Haus
8152 Glattbrugg-Zürich
Tel. 01/810 18 18, Fax 01/810 30 70
E-Mail: info@solis.ch
Internet: <http://www.solis.ch>

Deutschland:

SOLIS DEUTSCHLAND GmbH
Kundendienst
Am Krebsgraben 18
D-78048 VS-Villingen
Tel. (07721) 8406-0, Fax (07721) 8406-33
E-Mail: info@solis.de
Internet: <http://www.solis.de>

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

Einsenden an die auf dem Garantieschein aufgeführte **SOLIS Kundendienstzentrale**.

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

12.0 Tips und Wissenswertes zum Kaffee

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

Beachten Sie insbesondere die folgenden Tips:

- Verwenden Sie stets frischen Kaffee und dunklere Röstungen. Zum Beispiel die Kaffeemischungen von SOLIS, die speziell für Espressomaschinen geeignet sind.
- Frischer Kaffee wird am besten kühl aufbewahrt, er lässt sich auch tiefrieren und kann direkt im gekühlten Zustand verwendet werden.
- Fliesst der Kaffee zu schnell oder zu langsam aus, so liegt es meistens am falschen Mahlgrad.
- Kaffee fliesst zu schnell – Mahlgrad auf eine tiefere Zahl einstellen, z.B. Pos.5
- Kaffee fliesst zu langsam – Mahlgrad auf eine höhere Zahl einstellen, z.B. Pos. 11

Empfohlene Werkseinstellung: Position 8 (+/-2)

Wichtig: Mahlgrad nur bei laufendem Mahlwerk verstellen.

- Kaffee schmeckt am besten aus vorgewärmten Tassen. Für eine schnelle Vorwärmung empfehlen wir die Tasse mittels der Heisswasserdüse mit heissem Wasser auszuspülen.

13.0 Empfohlenes Zubehör

Um Ihnen die Wartung und Bedienung Ihrer SOLIS MASTER 5000 zu erleichtern, empfehlen wir:

Wasserfilter SOLIS AQUA-SELECT.

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



Entkalkungsmittel SOLIS SOLIPOL.

Eignet sich speziell für das schonende Entkalken von Espressomaschinen.



CAFE SOLIS Kaffeemischungen.

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



SOLIS Vorratsdose. Speziell geeignet zum Aufbewahren der angefangenen Kaffeepackungen.



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

SOLIS MAIL AG, 6850 Mendrisio

Tel. 01 811 41 11 / 091 646 80 51

Fax 01 811 41 22 / 091 646 25 32

E-Mail: info@solis-mail.ch

Internet: <http://www.solis-mail.ch>

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

14.0 Technische Daten**Material**

Gehäuse komplett ABS Kunststoff

Gerätedaten

Spannung: 230 V (USA: 115 V)
 Leistung: 1250 Watt
 Heizsystem: Thermoblock
 Pumpe: elektromagnetisch
 Kaffeemahlwerk: Kegelmahlwerk mit Steinsicherung
 Bohnenbehälter: ca. 300 g
 Wasserbehälter: 1,8 Liter
 Masse: B x H x T 360x380x360 mm
 Gewicht: ca. 9,5 kg
 Kabel: 1,2 m
 Steuerung: elektronisch
 Kaffee-Vorbrührung: elektronisch
 Aufheizzeit Kaffee: ca. 2 Minuten
 Aufheizzeit Dampf: ca. 3 Minuten
 Überhitzungsschutz: durch Thermostaten
 Kaffeesatzauswurf: automatisch
 Wassermengendosierung: elektronisch
 Heisswasser-/Dampfdüse: schwenkbar
 Zubereitungszeiten
 – Espresso ca. 20 Sek./Tasse
 – Café Crème ca. 30 Sek./Tasse
 – Heisswasser ca. 60 Sek./Tasse
 – Milch ca. 60–90 Sek. Aufschäumen/Tasse

Produkte-Garantie: gemäss beiliegender Garantiekarte

Zubehör

Schlüssel für Brüheinheit
 Reinigungspinsel

Sicherheitsprüfungen/Normen

– SEV und internationale Prüfzeichen



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

Länderspezifische Änderungen vorbehalten.

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.