

Congratulazioni!

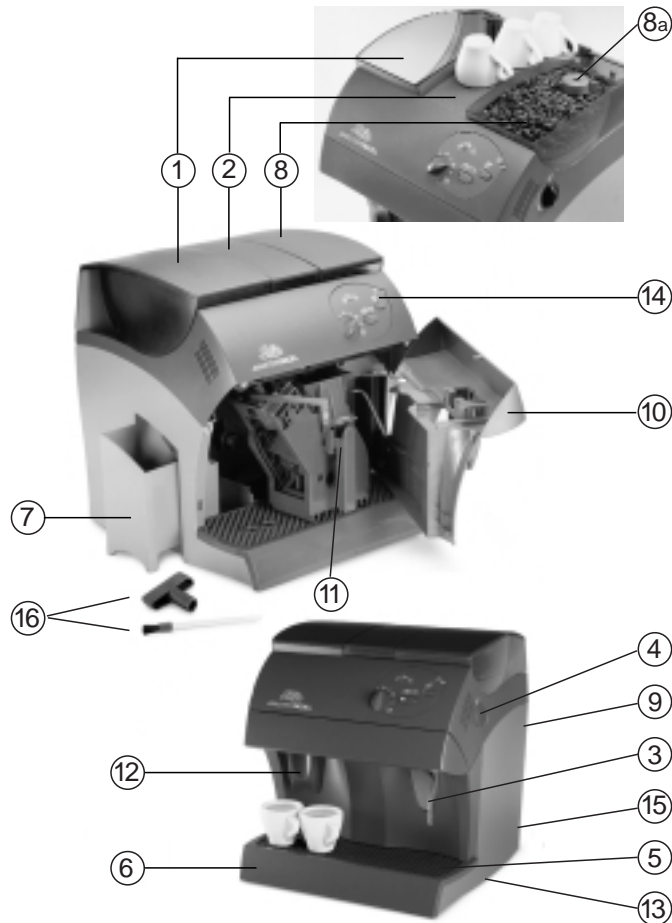
Con la nuova macchina espresso SOLIS MASTER 5000 AUTOMATICA lei ha comprato un prodotto di qualità. Leggendo attentamente le presenti istruzioni per l'uso e attenendosi alle relative raccomandazioni, la sua SOLIS MASTER 5000 entusiasmerà lei e i suoi ospiti. Abbia cura di conservare le presenti istruzioni in un posto sicuro. Se avesse ancora dei dubbi o necessitasse di ulteriori raggugli, non esiti a rivolgersi a noi o al suo rivenditore di fiducia. Saremo lieti di aiutarla.

SOLIS SA

Sommario

Legenda, pannello di comando, spie di controllo e spiegazione delle spie

1.0 Prescrizioni di sicurezza	Pag. 31
2.0 Avvertenze generali	Pag. 32-33
3.0 Messa in servizio/operazioni precedenti il primo uso	Pag. 33-34
4.0 Preparazione del caffè/dosaggio dell'acqua	Pag. 34-35
5.0 Erogazione di acqua calda	Pag. 35
6.0 Erogazione di vapore	Pag. 36
7.0 Macinacaffè/regolazione della finezza di macinazione	Pag. 37
8.0 Cura e pulizia della macchina	Pag. 37-39
9.0 Decalcificazione	Pag. 39
10.0 Malfunzionamenti: cause e rimedi	Pag. 40
11.0 Servizio e manutenzione	Pag. 41
12.0 Consigli utili a proposito del caffè	Pag. 41
13.0 Accessori raccomandati	Pag. 42
14.0 Dati tecnici	Pag. 43

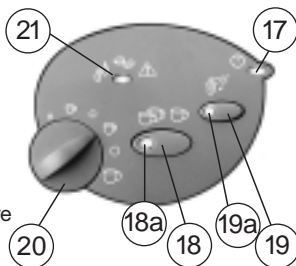


Legenda:

- 1 Serbatoio amovibile dell'acqua, con coperchio
- 2 Ripiano per le tazze, con coperchio
- 3 Becco orientabile per vapore/acqua calda
- 4 Manopola acqua calda/vapore
- 5 Griglia per le tazze
- 6 Vaschetta di sgocciolamento, amovibile, con indicatore di livello
- 7 Contenitore amovibile per i fondi di caffè
- 8 Contenitore per il caffè in chicchi, con coperchio
- 8a Manopola per regolare la finezza di macinazione
- 9 Interruttore principale ACCESO/SPENTO
- 10 Portello di servizio
- 11 Unità di ebollizione, amovibile
- 12 Blocco erogazione caffè, regolabile
- 13 Anello girevole incorporato
- 14 Pannello di comando con spie di controllo
- 15 Cavo di alimentazione
- 16 Accessori: chiave per l'unità di ebollizione, pennello per la pulizia

**Pannello di comando/
spie di controllo:**

- 17 Spia di controllo ACCESO/SPENTO
- 18 Tasto di erogazione per 1 o 2 tazze di caffè
- 18a Spia controllo temperatura caffè
- 19 Tasto per il vapore
- 19a Spia controllo temperatura vapore
- 20 Commutatore rotante per il volume di acqua erogato
- 21 Spia multifunzionale: mancanza caffè, mancanza acqua, guasto.

**Significato delle spie**

Spia ACCESO/SPENTO (17): Resta accesa quando la macchina viene accesa con l'interruttore principale (9).

SPIA CONTROLLO TEMPERATURA CAFFÈ (18a):**Lampeggia**

- quando si accende la macchina, durante la fase di riscaldamento, e se la temperatura del caffè è troppo bassa.
- durante questa fase non è possibile preparare un caffè.
- durante l'uscita del caffè per 1 tazza lampeggia 1 volta
- durante l'uscita del caffè per 2 tazze lampeggia 2 volte

Resta accesa con luce costante circa 2 minuti dopo l'accensione; a questo punto la macchina è pronta.

SPIA CONTROLLO TEMPERATURA VAPORE (19a):

Lampeggia quando si accende il vapore

Resta accesa con luce costante quando il vapore raggiunge la temperatura giusta. A questo punto si può usare il becco del vapore.

Importante: quando lampeggiano entrambe le spie di controllo per caffè e vapore (18a e 19a), significa che la temperatura per il caffè è troppo elevata e che bisogna spurgare la macchina dall'aria conformemente al punto 3.5.

SPIA CONTROLLO MULTIFUNZIONALE (21)

Accesa se mancano l'acqua o il caffè in chicchi.

Se manca l'acqua, dopo aver riempito la macchina, prima di preparare un nuovo caffè bisogna **assolutamente spurgare l'aria**. **Se la spia è ancora accesa, non è possibile avviare il programma senza aver prima spurgato l'aria.**

Se manca il caffè in chicchi, il macinacaffè si ferma e la macchina può essere riavviata solo dopo aver rimesso il caffè.

Lampeggia: il contenitore dei fondi di caffè (7), l'unità di ebollizione (11) o la vaschetta di sgocciolamento (6) non sono inseriti correttamente.

1.0 Prescrizioni di sicurezza

Osservate scrupolosamente le seguenti prescrizioni, per la sicurezza vostra e di terzi.

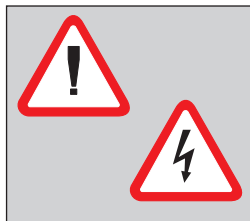
PERICOLO

La corrente può essere mortale! Non mettere mai a contatto dell'acqua le parti che conducono corrente elettrica: pericolo di cortocircuito! In caso d'incendio utilizzate un estintore ad anidride carbonica. Gli estintori ad acqua o a polvere non sono adatti.

I bambini non si rendono conto dei pericoli che possono provenire dagli elettrodomestici; perciò non bisogna mai lasciare i bambini da soli con un elettrodomestico.

Istruzioni per l'uso: mettere in funzione la macchina solo dopo aver letto attentamente le istruzioni per l'uso o essersi fatti spiegare il suo funzionamento da una persona competente. Le persone, che non conoscono le istruzioni per l'uso o che sono sotto l'influsso di alcolici, droghe o medicinali, non possono usare la macchina se non sotto sorveglianza.

Alimentazione: non mettere mai in funzione la macchina se il cavo di alimentazione è difettoso. Se si usa una prolunga, la stessa deve essere in uno stato ineccepibile e dovrebbe essere posata in modo che nessuno possa inciamparvi. Tenere lontani i bambini e gli animali domestici. Non staccare mai la spina dalla presa con le mani bagnate o tirandola per il cavo.



Riparazioni/manutenzione: in caso di guasto la macchina può essere aperta e riparata esclusivamente da un centro di servizio autorizzato. Ciò vale anche se il cavo di alimentazione è difettoso, perché per tale lavoro occorre un utensile speciale.

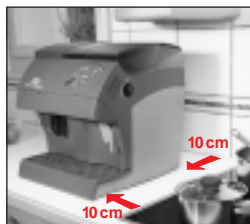
Pulizia: non immergere mai la macchina in acqua né usarla con le mani bagnate. Prima di pulirla, staccare sempre la spina. Evitare che il cavo di alimentazione venga a contatto delle parti calde della macchina.

Non lasciare la macchina in funzione senza sorveglianza. Per ragioni di sicurezza e per risparmiare energia, durante la notte e in caso di assenza si consiglia di spegnere la macchina con l'interruttore principale.

Presca di alimentazione: allacciare la macchina esclusivamente a una presa munita di contatto di terra. Per maggiore sicurezza si consiglia l'uso di un adattatore con interruttore FI salvavita (lo si può acquistare in tutti i negozi di articoli elettrici).



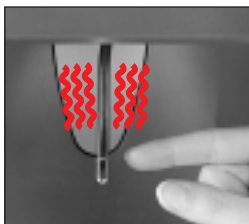
Posa: la macchina deve essere posata su un piano stabile e orizzontale. Non metterla su superfici calde. Si raccomanda di scegliere un posto fuori della portata di bambini e animali domestici. Lasciare una distanza di almeno 10 cm dalla parete o da altri oggetti.



Non utilizzare la macchina all'aperto e non esporla mai agli agenti atmosferici, come pioggia, neve, gelo ecc.



Pericolo di scottature: quando è in funzione, il becco del vapore diventa caldissimo. Evitare perciò di toccarlo. Non dirigere mai il getto di vapore/acqua calda verso nessuna parte del corpo: pericolo di scottature!



Tensione di alimentazione: quando si toglie la macchina dall'imballaggio, controllare che la tensione di rete (Volt) corrisponda a quella indicata sulla targhetta della macchina.



Uso conforme: la macchina è destinata esclusivamente all'uso privato e non può essere utilizzata per altri scopi. A causa dei pericoli che ne derivano, sono assolutamente proibite le modifiche tecniche, come pure qualsiasi impiego abusivo.



2.0 Avvertenze generali

Contenuto dell'imballaggio: controllare il contenuto dell'imballaggio, comprendente:

- Macchina, compreso anello girevole
- Chiave per l'unità di ebollizione
- Pennello per la pulizia
- Istruzioni per l'uso, certificato di garanzia



Uso professionale: la macchina è stata progettata per uso privato. Se viene utilizzata professionalmente, la copertura della garanzia cambia.

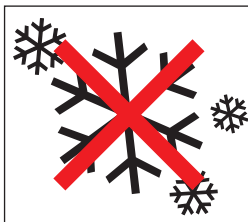
Leggere attentamente le disposizioni di garanzia!



Imballaggio: l'imballaggio originale è particolarmente robusto, così da poter inviare la macchina per posta. **Perciò l'imballaggio deve essere conservato con cura, qualora si rendesse necessario rispedito la macchina.**



Freddo/gelo: proteggere la macchina dal gelo. In inverno non lasciare mai la macchina in auto, altrimenti potrebbe subire dei danni a causa del gelo.



3.0 Messa in servizio/operazioni precedenti il primo uso

Prima di mettere in funzione la macchina, osservare le avvertenze di sicurezza menzionate alla cifra 1.0.

Non mettere mai in funzione la macchina se mancano l'acqua o il caffè in chicchi.

Togliere il pennello per la pulizia e la vaschetta dell'unità di ebollizione dal contenitore dei fondi di caffè (7) e riporli in qualche posto a portata di mano.

3.1 Il contenitore di caffè in chicchi è fissato con due viti. Togliere il coperchio e riempire il contenitore **con caffè in chicchi fresco (capienza c. 300 g)**. Simultaneamente controllare che la manopola di regolazione della finezza sia nella posizione 8 (+/- 2). Rimettere il coperchio, controllando che il contenitore sia ben chiuso.



3.2 Togliere il serbatoio dell'acqua, levare il coperchio, riempire il serbatoio di acqua fredda (max. 1,8 litri) e rimetterlo nella macchina. Dopo di che, premere leggermente sul serbatoio, per accertarsi che la valvola sul fondo sia innestata correttamente. Rimettere il coperchio.



Attenzione: riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda di rubinetto. Non mettere mai acqua minerale, latte o altri liquidi.



3.3 Estrarre dal retro il cavo di alimentazione per la lunghezza desiderata (il resto può essere rimesso nello speciale alloggiamento) e allacciare la macchina a una presa munita di contatto di terra.

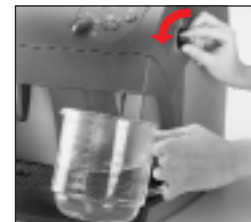


3.4 Accendere la macchina con l'interruttore principale, la spia verde (17) si accende. Il sistema elettronico incorporato esegue automaticamente una diagnosi. I rumori che si sentono in questa fase sono normali.



3.5 Spurgare l'aria

A questo scopo mettere un recipiente possibilmente grande sotto al becco del vapore/acqua calda e aprire la manopola del vapore/acqua calda, finché dal becco non esce un getto uniforme di acqua. Richiudere la manopola. L'aria è stata spurgata.



Avvertenza: l'aria viene spurgata meglio se la macchina è fredda, perciò effettuare lo spurgo subito dopo averla accesa con l'interruttore principale.

Importante: per ragioni igieniche, dopo un'interruzione prolungata, p.es. dopo le ferie, prima di usare la macchina si consiglia di spurgarla/sciacquarla.

3.6 Macchina pronta/primo caffè:

quando si accende la spia della temperatura del caffè, premere il tasto di erogazione e il caffè inizia ad uscire (se la spia lampeggia, non è possibile fare il caffè). Il commutatore per il volume di acqua (20) dovrebbe essere nella posizione caffè crèmè.



Per ragioni igieniche consigliamo di buttare via il primo caffè e di bere solo quelli successivi.

A questo punto la macchina è pronta per fare il caffè!

4.0 Preparazione del caffè

La macchina deve essere già pronta conformemente alla cifra 3.0 Messa in servizio, ossia il serbatoio è pieno d'acqua, il contenitore è pieno di caffè in chicchi e la spia di controllo della temperatura (18a) è accesa.

4.1 Se la macchina è pronta, mettere

1 o 2 tazze sotto al blocco di erogazione del caffè e premere il tasto di erogazione.

Premere 1 volta = 1 tazza

Premere 2 volte = 2 tazze

Avvertenza: la Solis Master 5000 è dotata di un sistema automatico di bagnatura preliminare. La polvere di caffè viene dapprima inumidita, quindi l'erogazione di caffè viene arrestata per qualche momento e successivamente inizia la preparazione vera e propria del caffè.



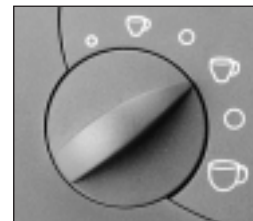
Avvertenza: l'altezza del blocco di erogazione del caffè è regolabile. Ciò consente di usare tazze molto grandi o addirittura un bicchiere. Regolare semplicemente il blocco all'altezza desiderata, per il bicchiere spingerlo indietro. **Dopo l'uso non dimenticarsi di rimettere il blocco nella posizione normale.**



4.2 Dosaggio del volume di acqua.

Il volume di acqua viene regolato con il commutatore rotante. Per esempio:

-  Espresso
-  Café crèmè
-  Tazza grande



Si tratta di valori puramente indicativi; la quantità di acqua può essere regolata esattamente secondo la grandezza delle proprie tazze.

Avvertenza: l'erogazione di caffè può essere interrotta in qualsiasi momento premendo brevemente il tasto di erogazione (18). Premendo due volte il tasto di erogazione (18), la quantità viene raddoppiata automaticamente per due tazze.

5.0 Erogazione di acqua calda per tè, brodo ecc.

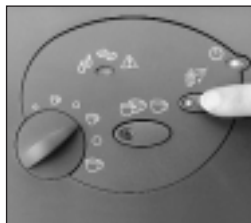
5.1 Quando la macchina è pronta, mettere il bicchiere o la tazza direttamente sotto al becco del vapore/acqua calda e aprire lentamente la manopola. L'acqua calda esce automaticamente. Ottenuta la quantità di acqua desiderata, chiudere di nuovo la manopola.



6.0 Erogazione di vapore

Per riscaldare latte, cappuccino o altri liquidi.

6.1 Quando la macchina è pronta, premere il tasto del vapore (19) e attendere finché la spia della temperatura del vapore resta accesa con luce continua (durante il riscaldamento la spia lampeggia).



6.2 A questo punto aprire leggermente la manopola e dapprima lasciare uscire la condensa nella vaschetta di sgocciolamento. Successivamente immergere il becco del vapore nel liquido da scaldare. Aprire lentamente di più la manopola e riscaldare il liquido con movimenti circolari dal basso verso l'alto.



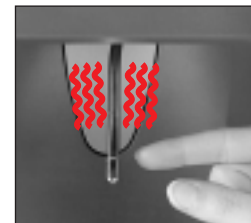
6.3 Quando non occorre più vapore, richiudere lentamente la manopola, riportare il becco del vapore nella posizione iniziale sopra alla griglia e spegnerlo premendo il tasto del vapore (19).



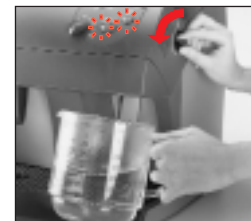
Avvertenza: si raccomanda di pulire il becco del vapore subito dopo l'uso, per togliere gli eventuali residui.



Importante: durante l'erogazione di vapore/acqua calda il becco diventa caldissimo. Evitare di toccarlo. Pericolo di scottature!



6.4 Con il tasto del vapore spento (19) (le due spie di controllo caffè e vapore lampeggiano) riaprire lentamente la manopola del vapore e spurgare l'aria dalla macchina, finché non esce un getto costante di acqua e le due spie di controllo caffè e vapore non lampeggiano più; la spia di controllo del caffè resta accesa.



Quindi richiudere la manopola del vapore/acqua calda. La macchina è di nuovo pronta per il caffè.

Importante: dopo ogni erogazione di vapore è indispensabile spurgare l'aria/raffreddare la macchina (si veda anche la cifra 3.5 della messa in servizio), perchè altrimenti l'erogazione di caffè resta bloccata (entrambe le spie caffè e vapore lampeggiano!).

6.5 Vapore con lo speciale becco per cappuccino (accessorio opzionale)

Questo speciale becco garantisce risultati eccellenti. Va semplicemente infilato dal sotto sul tubo del vapore, quindi si procede secondo la cifra 6.1. Esso permette di riscaldare le bevande in tempi brevissimi. Per la pulizia il becco esterno può essere tolto.



7.0 Macinacaffè/regolazione della finezza di macinazione

In fabbrica il macinacaffè viene regolato sul valore 8 (+/- 2), valido per la maggior parte dei caffè in chicchi. Però la finezza di macinazione può anche essere regolata secondo le esigenze individuali. Se il caffè fuoriuscisse troppo rapidamente (macinazione troppo grossa) o troppo lentamente (macinazione troppo fine), significa che il macinacaffè è regolato male e deve essere corretto.



Finezza consigliata: posizione 8 (+/- 2)

Macinazione → 0 = fine / Macinazione → 18 = grosso

Importante: la finezza di macinazione può essere modificata soltanto quando il macinacaffè è in funzione.

Avvertenza: se possibile, evitare di regolare valori estremi, p.es. la posizione 1. Dapprima conviene provare un'altra qualità di caffè (non tutti i caffè sono adatti). Inoltre non bisogna dimenticare che il cambiamento della regolazione della finezza si nota solo dopo 3 o 4 ulteriori caffè.

7.1 Sicura per i corpi estranei. Anche nei caffè della migliore qualità può capitare di trovare fra i chicchi qualche sassolino. Al fine di evitare danni, il macinacaffè è dotato di un dispositivo di sicurezza. Se un sasso finisce nel macinacaffè, si sente un forte rumore. In tal caso bisogna spegnere immediatamente la macchina. Se nelle vicinanze non ci fosse nessuno, al più tardi dopo 25 secondi il dispositivo automatico ferma il macinacaffè e la spia multifunzionale si accende.

Importante: la macchina non può essere rimessa in funzione prima di aver tolto il sasso. Altrimenti si rischia di danneggiare il motore. Per eliminare l'inconveniente ci si può rivolgere al Servizio clientela Solis o ad un centro di servizio autorizzato.



Avvertenza: in caso di chicchi oleosi o troppo grossi, può succedere che non riescano a scorrere bene e perciò restino attaccati alla parete del contenitore. In tal caso spingete i chicchi vicino all'apertura di alimentazione del macinacaffè e, prima di riempire nuovamente il contenitore del caffè in chicchi, pulitelo accuratamente (**a macchina spenta!**).

8.0 Cura e pulizia della macchina

Avendo cura di mantenere la SOLIS Master 5000 sempre pulita, si ottiene sempre un caffè di qualità eccellente e inoltre la macchina dura più a lungo. Per pulire l'esterno della macchina si utilizza preferibilmente uno strofinaccio umido e successivamente lo si asciuga con un panno.

Importante: prima di pulire la macchina, spegnerla e staccare la spina.



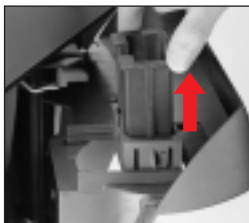
8.1 Pulizia quotidiana e settimanale

Il serbatoio dell'acqua (1), la vaschetta di sgocciolamento (6), la griglia per le tazze (5) e il contenitore dei fondi di caffè (7) devono essere puliti regolarmente. Utilizzare a questo scopo acqua calda, eventualmente con l'aggiunta di un detersivo non abrasivo. Questi componenti non possono essere messi nella lavastoviglie!



8.2 Pulizia del blocco di erogazione del caffè

Può essere rimosso per la pulizia (dapprima aprire il portello di servizio (10)). Va lavato con acqua calda, in particolare pulendo i canali di uscita. Con un uso normale si consiglia una pulizia mensile.



8.3 Pulizia del macinacaffè

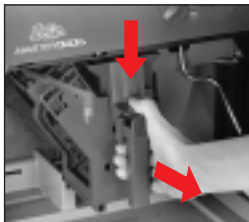
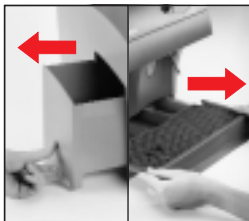
Normalmente il macinacaffè si pulisce da solo. Occasionalmente basta togliere dal contenitore con l'apposito pennello i residui grossolani della macinazione. **Evitare assolutamente di mettere acqua nel contenitore del caffè in chicchi, perché danneggerebbe il macinacaffè!**

8.4 Pulizia dell'unità di ebollizione

L'unità di ebollizione deve essere pulita al più tardi quando si riempie il contenitore del caffè in chicchi, però almeno una volta alla settimana. **Prima di aprire il portello di servizio (10) bisogna spegnere la macchina con l'interruttore principale (9).**

Procedere nel modo seguente:

- Dapprima si toglie il contenitore dei fondi caffè e la vaschetta di sgocciolamento.
- Aprire il portello di servizio e togliere l'unità di ebollizione afferrandola per l'apposita maniglia, dopo aver premuto/sbloccato la marca PRESS. L'unità di ebollizione può essere lavata con acqua calda. **Non metterla nella lavastoviglie!**



Avvertenze:

- quando si apre lo sportello di servizio il blocco di erogazione del caffè deve trovarsi nella posizione più bassa.
- l'unità di ebollizione si può togliere solo dopo aver levato il contenitore dei fondi di caffè.

- Controllare che sui due filtri di acciaio inossidabile non ci siano residui di caffè. Per la pulizia si può togliere il filtro superiore, allentando in senso antiorario la vite di plastica con la chiave fornita. Dopo aver lavato e asciugato il filtro, rimontarlo usando la chiave.



- Successivamente pulire accuratamente il vano di servizio con un detersivo non abrasivo. I residui di polvere di caffè vanno eliminati preferibilmente con l'aspirapolvere.

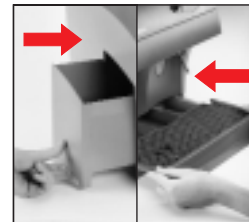


- Rimettere nella macchina l'unità di ebollizione pulita e asciutta, innestandola correttamente. Richiudere lo sportello di servizio.



Importante: quando si introduce l'unità di ebollizione, non premere mai sulla marca PRESS, altrimenti l'unità non si innesta correttamente e la macchina potrebbe venire danneggiata.

- Alla fine rimettere nella macchina il contenitore dei fondi di caffè e la vaschetta di sgocciolamento con la griglia per le tazze.



Avvertenza: se l'unità di ebollizione non è stata inserita correttamente, la spia multifunzionale lampeggia (21) e l'erogazione di caffè è bloccata.



9.0 Decalcificazione

La macchina deve essere decalcificata periodicamente secondo il tenore di calcare dell'acqua (anche se si usa un filtro per l'acqua), comunque al più tardi ogni 4-6 mesi. Nelle regioni con un'acqua molto dura la decalcificazione deve essere più frequente.

9.1 Per la decalcificazione utilizzare preferibilmente lo speciale **decalcificante SOLIPOL**.



9.2 Con la macchina spenta, versare il SOLIPOL diluito 1:1 (0,5 l di SOLIPOL e 0,5 l d'acqua) **nel serbatoio dell'acqua. Rimettere il serbatoio nella macchina.**

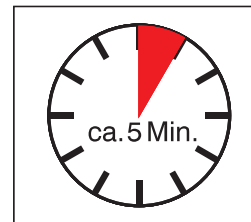


9.3 Tenere un grosso recipiente sotto al becco del vapore/acqua calda e aprire la manopola del vapore/acqua calda. Accendere la macchina con l'interruttore principale e far uscire circa 3 dl di acqua attraverso il becco.



9.4 Spegner di nuovo la macchina con l'interruttore principale e lasciar agire il decalcificante per circa 5 minuti.

9.5 Ripetere ancora due o tre volte le operazioni delle cifre 9.3 e 9.4, finché tutta la soluzione decalcificante non è uscita dalla macchina attraverso il becco, poi chiudere nuovamente la manopola vapore/acqua calda.



Sciquare bene il serbatoio e riempirlo di acqua pulita.

9.6 Accendere di nuovo la macchina con l'interruttore principale e sciacquarla bene, facendo fuoriuscire l'acqua pulita (almeno 1 litro) attraverso il becco dell'acqua calda. Questo risciacquo evita che il caffè prenda un gusto estraneo. A questo punto la Solis Master 5000 è di nuovo pronta a funzionare.



Importante: una decalcificazione periodica evita alla macchina costose riparazioni. I danni dovuti a una decalcificazione insufficiente, ad un uso errato o all'inosservanza delle presenti istruzioni non sono coperti da garanzia. **In particolare per la decalcificazione non si può assolutamente usare dell'aceto, perché danneggerebbe la macchina.**



10.0 Malfunzionamenti: cause e rimedi

La macchina può essere riparata esclusivamente dal Servizio clientela Solis o dagli specialisti autorizzati dalla Solis. Le riparazioni che non sono eseguite a regola d'arte possono comportare notevoli pericoli per l'utilizzatore. Si declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni. Inoltre in un caso del genere la garanzia si estingue automaticamente.

Prima di fare riparare la macchina, leggere attentamente i punti seguenti. Molte volte questo permette di risolvere il problema, risparmiandosi fastidi e perdite di tempo.

Difetto	Possibile causa	Rimedio
L'interruttore principale non accende la macchina	<ul style="list-style-type: none"> - manca la tensione di alimentazione - portello di servizio aperto 	<ul style="list-style-type: none"> - controllare la spina e il fusibile - chiudere il portello di servizio
L'erogazione automatica di caffè non parte	<p>La spia multifunzionale è accesa</p> <ul style="list-style-type: none"> - manca l'acqua - manca il caffè o nel macinacaffè c'è un sasso 	<ul style="list-style-type: none"> - mettere l'acqua - mettere il caffè - pulire il macinacaffè o portare la macchina al Servizio clientela
La spia multifunzionale lampeggia	<ul style="list-style-type: none"> - Il contenitore dei fondi di caffè non è inserito correttamente - la vaschetta di sgocciolamento non è inserita correttamente - l'unità di ebollizione non è inserita, rispettivamente innestata correttamente - il tasto del vapore è inserito 	<ul style="list-style-type: none"> - inserirlo correttamente - inserirla correttamente - inserirla, rispettivamente innestarla correttamente - disinserire il tasto del vapore e spurgare l'aria dalla macchina, come spiegato alla cifra 3.5
Le spie di controllo del vapore e del caffè lampeggiano simultaneamente	<ul style="list-style-type: none"> - temperatura troppo elevata 	<ul style="list-style-type: none"> - spurgare l'aria dalla macchina come spiegato alla cifra 3.5
Non viene erogata acqua calda/vapore	<ul style="list-style-type: none"> - Il becco del vapore è intasato 	<ul style="list-style-type: none"> - aprire il buco con un ago sottile
Il caffè non ha la schiumetta	<ul style="list-style-type: none"> - la miscela di caffè non è adatta - il caffè non è più fresco - la tazza è troppo fredda - il caffè è stato macinato troppo fine o troppo grosso 	<ul style="list-style-type: none"> - cambiare la miscela di caffè - come sopra - preriscaldare la tazza - cambiare la finezza di macinazione
Non si riesce a togliere l'unità di ebollizione	<ul style="list-style-type: none"> - l'unità di ebollizione non è nella posizione di base 	<ul style="list-style-type: none"> - accendere la macchina, chiudere il portello di servizio. L'unità di ebollizione torna da sola nella posizione di base
La macchina impiega troppo a scaldarsi, rispettivamente il volume di acqua non è giusto	<ul style="list-style-type: none"> - incrostazioni di calcare 	<ul style="list-style-type: none"> - decalcificare la macchina come descritto alla cifra 9.0

11.0 Servizio e manutenzione

Per un funzionamento ineccepibile è assolutamente indispensabile che la macchina sia pulita e decalcificata conformemente alle nostre raccomandazioni. Ovviamente, anche applicando la massima cura qualsiasi macchina espresso che viene usata intensamente è soggetta ad una naturale usura. Un controllo periodico in un centro di servizio Solis o in un punto di servizio Solis autorizzato prolunga la durata della macchina e garantisce l'ottima qualità del caffè preparato.

In caso di riparazione si prega di rivolgersi a:

Svizzera:

SOLIS AG, Servizio clientela
Solis-Haus
8153 Glattbrugg-Zurigo
tel. 01/810 18 18, fax 01/810 30 70
e-mail: info@solis.ch
Internet: <http://www.solis.ch>

Germania:

SOLIS DEUTSCHLAND GmbH
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>

Per tutti gli altri paesi, in cui vengono distribuiti articoli SOLIS, in caso di riparazione bisogna:

spedire la macchina alla Centrale di servizio clientela SOLIS indicata sul certificato di garanzia.

Attenzione: conformemente alle nostre disposizioni di garanzia, i lavori di servizio possono essere eseguiti esclusivamente dal Servizio clientela SOLIS o da un punto di servizio Solis autorizzato. A tale scopo si raccomanda di utilizzare l'apposito modulo SOLIS per lavori di servizio.

12.0 Consigli utili a proposito del caffè

La qualità del caffè ottenuto non dipende soltanto dalla macchina, bensì pure dall'acqua, dalla miscela, dalla macinazione, dalla temperatura e così via.

I suggerimenti seguenti sono particolarmente importanti:

- Usare sempre una miscela fresca, di torrefazione scura. Per esempio le miscele SOLIS, che sono state scelte appositamente per le macchine espresso.
- Il caffè fresco va conservato preferibilmente al freddo. Lo si può anche congelare e successivamente usare direttamente così com'è.
- Se il caffè esce troppo rapidamente o troppo lentamente, generalmente la causa è la finezza della macinazione.
- Se il caffè esce troppo rapidamente – Regolare la finezza su un numero più basso, p.es. pos. 5
- Se il caffè esce troppo rapidamente – Regolare la finezza su un numero più alto, p.es. pos. 11

Regolazione raccomandata: 8 (+/-2) (regolazione di fabbrica)

Importante: la finezza di macinazione può essere regolata soltanto mentre il macinacaffè è in funzione.

- Il caffè ha un gusto migliore se servito in tazze preriscaldate. Per un preriscaldamento rapido raccomandiamo di sciogliere la tazza con l'acqua calda dell'apposito becco.

13.0 Accessori raccomandati

Al fine di facilitare l'uso e la manutenzione della SOLIS MASTER 5000, noi raccomandiamo:

Filtro per acqua SOLIS AQUA-SELECT

Serve per ridurre la durezza dell'acqua e quindi prevenire la necessità di decalcificazioni troppo frequenti.

**Decalcificante SOLIS SOLIPOL**

Appositamente formulato per decalcificare delicatamente le macchine espresso.

**Miscele di caffè SOLIS**

Diverse miscele di qualità esclusiva, selezionate con cura e particolarmente adatte alle macchine espresso, garantiscono caffè eccellenti.

**Scatola a chiusura ermetica SOLIS**

L'ideale per conservare le confezioni di caffè iniziate.



In Svizzera potete trovare tutta questa gamma di speciali accessori nei migliori negozi specializzati, nei grandi magazzini o direttamente alla

SOLIS MAIL SA, 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 tutti gli altri paesi, in cui vengono distribuiti gli articoli SOLIS, li si possono trovare nei negozi o direttamente nelle **succursali/filiali SOLIS**. I relativi indirizzi sono indicati sul certificato di garanzia.

14.0 Dati tecnici**Materiale**

Corpo esterno, interno plastica ABS

Dati della macchina

Tensione: 230 V (USA: 115 V)
 Potenza: 1250 Watt
 Sistema di riscaldamento: termoblocco
 Pompa: elettromagnetica
 Macinacaffè: a macine coniche con sicura per i
 corpi estranei
 Contenitore caffè in chicchi: c. 300 g
 Serbatoio acqua: 1,8 litri
 Dimensioni: L x A x P 360 x 380 x 360 mm
 Peso: c. 9,5 kg
 Cavo di alimentazione: 1,2 m
 Comando: elettronico
 Bagnatura preliminare caffè: elettronica
 Tempo riscaldamento caffè: c. 2 minuti
 Tempo riscaldamento vapore: c. 3 minuti
 Protezione contro il
 surriscaldamento: mediante termostati
 Espulsione fondi caffè: automatica
 Dosaggio acqua: elettronico
 Ugello vapore/acqua calda: orientabile
 Tempi di preparazione
 – espresso c. 20 s/tazza
 – caffè crème c. 30 s/tazza
 – acqua calda c. 60 s/tazza
 – latte c. 60–90 s schiuma/tazza

Garanzia: come da certificato di garanzia allegato

Accessori

Chiave per l'unità di ebollizione, pennello per la pulizia.

Omologazioni di sicurezza/norme

– ASE e marchio di omologazione internazionale



Questo prodotto è conforme alla direttiva EMC della CE (89/336/CEE) come da «Dichiarazione di conformità» separata

Con riserva di modifiche nazionali specifiche.

Nell'interesse del perfezionamento tecnico, restano riservate tutte le modifiche della costruzione e dell'esecuzione della macchina.