



**Solis**

# SOLIS MASTER TOP

Bedienungsanleitung

2-23

Mode d'emploi

24-45

Istruzioni per l'uso

46-67

Operating Instructions

68-89

**SI PREGA DI OSSERVARE LE MISURE DI SICUREZZA**

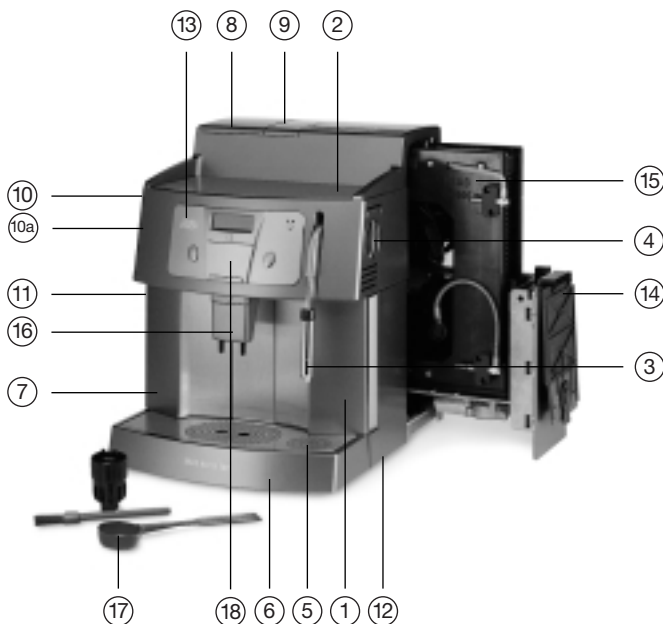
*Gentile cliente, egregio cliente,*

*con la nuova macchina espresso SOLIS MASTER TOP INTERAMENTE AUTOMATICA ha scelto un prodotto svizzero di prima qualità. Leggendo attentamente le presenti istruzioni per l'uso e attenendosi alle relative raccomandazioni, la sua SOLIS MASTER TOP entusiasmerà lei e i suoi ospiti con un eccellente caffè, tazza dopo tazza. Conservi le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro. In caso di dubbi, o se desidera ulteriori informazioni, si rivolga direttamente a noi o al suo rivenditore specializzato. Saremo lieti di aiutarla.*

SOLIS SA

**Sommario:**

	Legenda, pannello di comando, spie di controllo e significato delle spie	pag. 47-49
<b>1.0</b>	Misure di sicurezza	pag. 50-51
<b>2.0</b>	Avvertenze generali	pag. 51
<b>3.0</b>	Messa in servizio/Operazioni precedenti il primo uso	pag. 52-53
<b>4.0</b>	Preparazione con caffè in chicchi	pag. 53
<b>5.0</b>	Preparazione con caffè macinato	pag. 54
<b>6.0</b>	Erogazione di acqua calda	pag. 54
<b>7.0</b>	Erogazione di vapore	pag. 55
<b>8.0</b>	Programmazione	pag. 56
	8.1 Quantità d'acqua	pag. 56
	8.2 Quantità di caffè	pag. 56-57
	8.3 Temperatura	pag. 57
<b>9.0</b>	Programmazione di funzioni speciali	pag. 58
	9.1 Bagnatura preliminare	pag. 58
	9.2 Funzione di risciacquo	pag. 58
	9.3 Posizione stand-by	pag. 58-59
	9.4 Indicazione dello stato	pag. 59
	9.5 Valori di fabbrica	pag. 59
<b>10.0</b>	Regolazione del macinacaffè	pag. 59-60
<b>11.0</b>	Preriscaldamento delle tazze	pag. 60
<b>12.0</b>	Cura e pulizia	pag. 60-63
<b>13.0</b>	Decalcificazione	pag. 64-65
<b>14.0</b>	Malfunzionamenti: cause e rimedi	pag. 65-66
<b>15.0</b>	Servizio e manutenzione	pag. 66
<b>16.0</b>	Consigli utili a proposito di caffè	pag. 66
<b>17.0</b>	Accessori raccomandati	pag. 67
<b>18.0</b>	Dati tecnici	pag. 67

**Legenda:**

- 1 Serbatoio dell'acqua amovibile
- 2 Ripiano per le tazze
- 3 Becco orientabile per vapore e acqua calda, con becco per cappuccino
- 4 Manopola per acqua calda/vapore
- 5 Griglia per le tazze
- 6 Vaschetta di sgocciolamento estraibile, con indicatore di livello
- 7 Contenitore per fondi di caffè estraibile
- 8 Contenitore per caffè in chicchi, con coperchio
- 9 Imbuto con coperchio per caffè macinato
- 10 Manopola di regolazione del grado di macinazione
- 10a Indicatore grado di macinazione
- 11 Interruttore principale O-I
- 12 Anello girevole incorporato
- 13 Pannello di comando
- 14 Portello di servizio, diviso in 2 parti
- 15 Unità d'ebollizione con cassetto di recupero residui polvere di caffè
- 16 Blocco erogazione caffè, amovibile e regolabile
- 17 Accessori: misurino, accessorio di regolazione «Multitool» e pennello per la pulizia
- 18 Copertura pannello












Togliere il coperchio, affinché tutti i tasti e le spie luminose siano ben visibili.














#### Pannello di comando:

- 1 Interruttore ACCESO/SPENTO
- 1a Spia ACCESO/SPENTO
- 1b Spia posizione stand-by
- 2 Tasto di erogazione per 1 o 2 tazze di caffè crème
- 3 Tasto per la pulizia
- 4 Preselezione caffè macinato per le funzioni 2, 8, 9
- 5 Tasto di programmazione quantità +/-
- 6 Tasto per decalcificazione
- 7 Tasto di programmazione
- 8 Tasto di erogazione per 1 o 2 tazze di caffè espresso
- 9 Tasto di erogazione bricco di caffè
- 10 Spia erogazione 1 o 2 tazze caffè espresso
- 11 Spia erogazione caffè macinato
- 12 Spia erogazione bricco di caffè
- 13 Spia erogazione 1 o 2 tazze caffè crème
- 14 Spia per pulizia/risciacquo
- 15 Copertura pannello di comando (aperta)

#### Spie di controllo:

- 1-6 Indicazione valore di programmazione
-  Indicazione programmazione quantità acqua
-  Indicazione programmazione quantità caffè
-  Indicazione temperatura (verde)
-  Indicazione mancanza d'acqua
-  Indicazione mancanza di caffè in chicchi
-  Indicazione contenitore fondi da svuotare
-  Indicazione difetto dell'unità d'ebollizione
-  Indicazione decalcificazione necessaria
-  Indicazione pulizia/risciacquo

#### Significato delle spie luminose

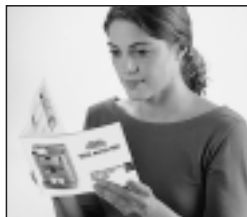
- 1-6 **Le spie** 1-6 indicano i valori programmati per la quantità di caffè, la temperatura, la posizione stand-by e lo stato.
- Si accendono** durante:
- la programmazione della quantità d'acqua.
  - la programmazione della quantità di caffè.
-  **Indica** il raggiungimento della temperatura d'esercizio ottimale.
-  **Lampeggia** quando il livello dell'acqua è insufficiente o il serbatoio viene rimosso.
-  **Si accende** quando la pompa non aspira più acqua. In questo caso è necessario eliminare l'aria presente nel sistema (vedi Malfunzionamenti: capitolo 14.0, punto 4).
-  **Si accende** quando non ci sono più chicchi. Si spegne automaticamente dopo aver riempito il contenitore e premuto il tasto corrispondente.
-  **Lampeggia** quando il coperchio del contenitore dei chicchi viene tolto o non è sistemato correttamente.
-  +1 **Si accende** quando il macinacaffè è bloccato. (Per risolvere il problema, vedi punto 12.3, pulizia del macinacaffè).
-  **Si accende** quando il contenitore dei fondi è pieno e si spegne automaticamente dopo aver provveduto allo svuotamento e al corretto reinserimento.
-  **Lampeggia** quando il contenitore dei fondi non è inserito.
-  **Lampeggia** quando l'unità d'ebollizione non è inserita o quando il portello di servizio non è chiuso correttamente.
-  **Si accende insieme a un numero sul display di programmazione** all'insorgere di un guasto serio. In questo caso si rivolga al servizio clientela Solis.
-  **Lampeggia** quando è necessario effettuare il programma di pulizia (dopo l'erogazione di 250 caffè).
-  **Si accende** quando è in corso il programma di pulizia o di risciacquo.
-  **Indica** la necessità di decalcificazione. Si spegne al termine del programma di decalcificazione.
- **Indica la posizione stand-by.** Si accende quando l'apparecchio è stato spento con l'interruttore principale. In posizione stand-by l'apparecchio necessita di pochissima corrente.

## 1.0 Misure di sicurezza

I bambini non riconoscono i pericoli legati all'uso di apparecchi elettrici; non lasciateli perciò mai insorvegliati in prossimità di un elettrodomestico.



Utilizzare l'apparecchio solo dopo aver letto attentamente le istruzioni per l'uso.



Non mettere mai in funzione un apparecchio se il cavo o la spina elettrica sono difettosi. In caso di utilizzo di una prolunga, assicurarsi che sia in buono stato e che sia posizionata in modo da non ostacolare il passaggio. Tenere lontani bambini e animali domestici.



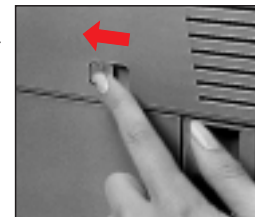
In caso di guasto, l'apparecchio deve essere aperto solo presso un centro di servizio autorizzato e riparato con pezzi di ricambio e accessori originali. In caso contrario il produttore declina qualsiasi responsabilità. Ciò vale anche per il cavo di alimentazione, poiché per la riparazione occorrono attrezzi speciali.



Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non utilizzarlo con le mani bagnate.



Non lasciare incustodito l'apparecchio quando è acceso. Per motivi di sicurezza e di risparmio energetico si consiglia di spegnerlo mediante l'interruttore principale sia di notte che in caso di assenza prolungata. In caso di brevi assenze, l'apparecchio può essere tenuto in posizione stand-by mediante l'apposito tasto ①. Per gli apparecchi provvisti di raccordo dell'acqua fisso è necessario chiudere il rubinetto dell'acqua.



Collegare l'apparecchio unicamente ad una presa dotata di messa a terra. Per la sua sicurezza, raccomandiamo l'utilizzo di un adattatore di sicurezza FI salvavita, in vendita nei negozi di articoli elettrici.



Posare l'apparecchio su un piano orizzontale e stabile. Non appoggiare mai su una superficie calda. Scegliere un luogo fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.



Attenzione al becco del vapore che durante il funzionamento diventa molto caldo (pericolo di scottature).



Togliere sempre la spina dalla presa prima di pulire l'apparecchio e far attenzione affinché il cavo di alimentazione non entri in contatto con le parti riscaldanti dell'apparecchio.



Evitare di esporre l'apparecchio alle intemperie quali pioggia, neve, gelo, ecc.



Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete (volt) corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.



### 2.0 Avvertenze generali

Non mettere in funzione l'apparecchio senz'acqua.



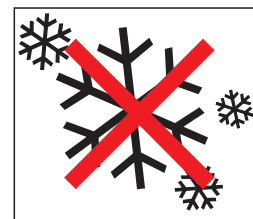
L'apparecchio è stato ideato unicamente per l'erogazione di caffè, di acqua calda e di vapore. Non utilizzare l'apparecchio a scopi diversi da quelli previsti. La macchina è stata progettata per uso domestico e commerciale. Un'utilizzazione commerciale comporta una modifica dei diritti alle prestazioni di garanzia. Si prega di prendere nota delle condizioni di garanzia!



L'imballaggio originale è particolarmente robusto ed è perciò indicato per la spedizione postale. **Raccomandiamo di conservare l'imballaggio per un eventuale invio di ritorno.**



L'apparecchio deve essere protetto dal gelo. Non lasciarlo mai nella vettura in inverno al fine di evitare qualsiasi danno.



### 3.0 Messa in servizio/operazioni precedenti il primo uso

**3.1 Riempire il serbatoio con acqua fresca** (massimo 2,4 litri), inserirlo correttamente dal lato anteriore dell'apparecchio premendo leggermente in modo di consentire alla valvola posta sul retro di aprirsi.

**Attenzione:** utilizzare solo acqua fresca, mai acqua minerale, latte o altri liquidi.



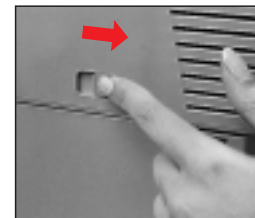
**3.2 Estrarre il cavo d'alimentazione sul retro per la lunghezza desiderata** (il resto del cavo può essere lasciato nell'apposito alloggiamento) e collegare l'apparecchio ad una presa dotata di messa a terra. Richiudere l'alloggiamento del cavo con l'apposito coperchio.



**3.3 Assicurarsi che la manopola dell'acqua calda/vapore sia sulla posizione vapore** ☁ per permettere lo spurgo automatico dell'apparecchio dopo l'accensione.



**3.4 Premere l'interruttore principale O-I.** L'apparecchio è ora acceso, in posizione stand-by.



**3.5 Premere ora il tasto di funzione ①.** La spia di controllo corrispondente (1a) si accende e l'apparecchio si riscalda. **Contemporaneamente si mette in funzione la pompa che riempie il circuito d'acqua, eliminando l'aria presente nel sistema.**




**3.6 Appena è terminato lo spurgo automatico** (la pompa dell'acqua si spegne) **richiudere la manopola dell'acqua calda/vapore.** **Osservazione:** l'operazione di spurgo automatico funziona solamente se la manopola dell'acqua calda/vapore si trova sulla posizione vapore. **In caso contrario, girare la manopola sulla posizione vapore.**



**3.7 Riempire il contenitore con caffè in chicchi** (quantità massima 320 gr.) e richiudere bene con il coperchio. **Osservazione:** se la spia di controllo ☒ lampeggia, significa che il coperchio non è stato chiuso correttamente. Ciò impedisce la preparazione del caffè.



### 3.8 Pronto per il funzionamento

L'apparecchio è pronto per l'uso solo quando la spia di controllo della temperatura  diventa verde.


**Osservazione:** con la messa in funzione l'apparecchio effettua un risciacquo automatico dell'unità d'ebollizione. Il risciacquo avviene ogni volta che l'apparecchio viene acceso dopo essersi raffreddato. **Durante il risciacquo (riconoscibile dalla spia di controllo gialla (14)), l'erogazione di caffè è bloccata.**




**3.9 Premere il tasto d'erogazione (2). Il primo caffè fuoriuscito dopo la prima messa in funzione non è bevibile, poiché serve per riempire il canale del macinacaffè. Si prega di bere solo il caffè seguente.**

**Importante: non accendere mai l'apparecchio senza acqua. Per questioni d'igiene si consiglia di risciacquare l'apparecchio usando il becco dell'acqua calda/ vapore se tra un uso e il successivo trascorre un lungo intervallo di tempo. A questo scopo posizionare sotto il becco un recipiente capiente e spostare la manopola sulla posizione acqua calda. Far fluire ca.**



**2 dl d'acqua prima di richiudere la manopola. Questo procedimento è necessario anche nel caso in cui il serbatoio dell'acqua non dovesse essere bene inserito e la spia di controllo  è accesa.**

### 4.0 Preparazione con caffè in chicchi

L'apparecchio è pronto per l'uso come previsto al punto 3.0 Messa in servizio, ossia il serbatoio dell'acqua e il contenitore per i chicchi sono riempiti e la spia di controllo della temperatura è verde .

**4.1 Quando l'apparecchio è pronto per l'uso mettere una o due tazze sulla griglia, sotto il blocco d'erogazione del caffè e premere il tasto corrispondente.**

Premendo una o due volte il tasto «espresso» (8) o «caffè crème» (2) vengono preparate una o due tazze. La SOLIS MASTER TOP è equipaggiata di un sistema automatico di bagnatura preliminare. La polvere del caffè viene dapprima inumidita, quindi l'erogazione di caffè viene arrestata per un istante e successivamente inizia la preparazione vera e propria.

**Osservazione:** è possibile interrompere in qualsiasi momento il flusso del caffè premendo brevemente il tasto prescelto. Con la SOLIS MASTER TOP si possono utilizzare anche tazze o bicchieri molto grandi e capienti, spingendo semplicemente il blocco d'erogazione all'altezza richiesta. (Non dimenticare in seguito di rimmetterlo nella posizione normale).



## 5.0 Preparazione con caffè macinato (2. tipo di caffè)

Togliere il coperchio dell'imbuto per caffè macinato e versare al massimo 1 o 2 misurini rasi di caffè macinato, per 1 o 2 tazze (usare unicamente il misurino in dotazione con l'apparecchio).



## 5.1 Premere ora il tasto caffè macinato

(4) (la spia di controllo gialla ☞ (11) si accende).



5.2 Dopo aver posizionato sotto il blocco d'erogazione 1 o 2 tazze, premere il tasto del caffè desiderato (1 x per 1 tazza, 2 x per 2 tazze). La preparazione del caffè avviene automaticamente.

**Osservazione:** qualora nel giro di ca. 2 minuti dopo aver premuto il tasto 4 non viene premuto alcun tasto d'erogazione, la funzione «erogazione caffè macinato» viene disattivata e la spia di controllo gialla si spegne. In questo caso premere nuovamente il tasto per caffè già macinato e il tasto d'erogazione desiderato.



**Importante:** non utilizzare caffè solubili istantaneo liofilizzato o altri prodotti simili, ma unicamente puro caffè macinato senza additivi. Non versare più di 1 o 2 misurini rasi per volta: il contenitore per caffè macinato non funge da riserva e il caffè introdotto deve essere consumato immediatamente.



## 6.0 Erogazione di acqua calda per la preparazione di tè, brodo, ecc.

L'apparecchio è pronto per l'uso come previsto al punto 3.0 Messa in servizio, ossia il serbatoio dell'acqua è riempito e la spia di controllo della temperatura ☞ è verde.




6.1 Porre il bicchiere o la tazza direttamente sotto il becco dell'acqua calda/vapore, girare la manopola all'indietro posizionandola sul simbolo acqua calda ☞. L'acqua calda esce automaticamente.



## 6.2 Al termine dell'erogazione di acqua calda richiudere la manopola


**Osservazione:** prestare attenzione a non girare la manopola oltre la posizione media, altrimenti verrebbe a trovarsi nella posizione vapore.



**7.0 Erogazione di vapore** per scaldare latte, cappuccino o altri liquidi. L'apparecchio è pronto per l'uso come previsto al punto 3.0 Messa in servizio, ossia il serbatoio dell'acqua è riempito e **la spia di controllo della temperatura**  è verde.

**Osservazione:** grazie all'unità d'ebollizione separata, con la SOLIS MASTER TOP l'erogazione di vapore può avvenire contemporaneamente a quella di caffè.



**7.1 Spostare lentamente la manopola in avanti verso il simbolo vapore**  e lasciare dapprima fluire l'acqua di condensazione nella vaschetta di sgocciolamento, richiudere la manopola. Orientare il becco verso il recipiente immergendolo nel liquido da scaldare. Aprire lentamente la manopola e scaldare il liquido effettuando movimenti circolari dal basso all'alto.



**7.2 Quando non occorre più vapore, richiudere lentamente la manopola e riportare il becco nella posizione di partenza sopra la griglia.**



**Osservazione:** è consigliabile pulire il becco dai residui immediatamente dopo il prelievamento del vapore e di far fuoriuscire ca. 0,5 dl d'acqua calda per evitare un'eventuale otturazione.



**Importante:** durante l'uso il becco dell'acqua calda/vapore diventa molto caldo: evitare qualsiasi contatto con la pelle. Pericolo di scottature!



**7.3 Vapore con lo speciale becco per cappuccino (accessorio).**

Infilare semplicemente sul becco del vapore partendo dal lato inferiore e procedere come descritto al punto 7.1. Grazie a questo speciale accessorio le bevande si scaldano molto velocemente. Ideale per la preparazione di un ottimo cappuccino. Per la pulizia, l'accessorio può essere smontato.



### 8.0 Programmazione

La SOLIS MASTER TOP è già stata regolata in fabbrica su valori ideali. È tuttavia possibile programmare l'apparecchio secondo le proprie esigenze personali.

#### 8.1 Programmazione della quantità d'acqua per i tasti d'erogazione 2, 8, 9.

Procedere come indicato qui di seguito:

**a)** Premere **una volta** il **tasto** di programmazione (M). La spia di controllo (I) si accende.



**b)** Disporre la tazza sotto il blocco d'erogazione e premere il **tasto d'erogazione desiderato** (2, 8, 9).



**c)** Quando è fuoriuscita la quantità desiderata, premere nuovamente il **tasto di programmazione (M)**. Il valore della quantità fuoriuscita resterà memorizzato fino al prossimo cambiamento.



**IMPORTANTE:** La programmazione per 2 tazze non è necessaria, poiché vengono automaticamente ripresi i valori programmati per una tazza!

#### 8.2 Programmazione della quantità di caffè per i tasti d'erogazione 2, 8, 9.

Il sapore del caffè dipende dalla quantità di caffè macinato nonché dal tempo di macinazione. Per ogni tasto d'erogazione è possibile la libera programmazione della quantità.

Procedere come indicato qui di seguito:

**a)** Premere **due volte** il **tasto** di programmazione (M). La spia di controllo (I) si accende.





**b)** Premere il **tasto d'erogazione desiderato** (2, 8, 9).



**c)** Ora, la quantità di caffè macinato è indicata sul display di programmazione mediante una scala da 1-6.



Indicazione della quantità macinata:

		
1 (min.)	ca. 6 grammi	ca. 9 grammi
6 (mass.)	ca. 12 grammi	ca. 16 grammi

- d) Modificare a piacere la quantità di caffè da macinare mediante il tasto +/-.



- e) Memorizzare il nuovo valore premendo il tasto di programmazione  $\text{M}$ . Il valore della quantità di caffè da macinare resta memorizzato fino al prossimo cambiamento.



**IMPORTANTE:** La programmazione per 2 tazze non è necessaria, poiché vengono automaticamente ripresi i valori programmati per una tazza!

### 8.3 Programmazione della temperatura (scala 1-6)

L'apparecchio è regolato su una temperatura di valore medio. Se si desidera cambiare la temperatura, procedere come indicato qui di seguito:

- a) **Premere 3 volte il tasto di programmazione  $\text{M}$ .** Ora la temperatura viene indicata sul display di programmazione mediante una scala da 1 a 6.



- b) Modificare il valore della temperatura con il tasto per la quantità +/- tenendo conto che 6 corrisponde alla temperatura massima e 1 alla temperatura minima.



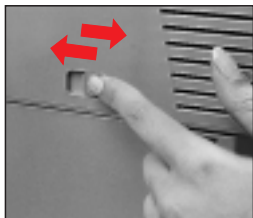
- c) Memorizzare il nuovo valore premendo il tasto di programmazione  $\text{M}$ . Il valore della temperatura così programmato resta memorizzato fino al prossimo cambiamento.



## 9.0 Programmazione di funzioni speciali

**9.1 Funzione bagnatura preliminare.** Questa funzione regolata in fabbrica per i prodotti «espresso» (1 o 2) e «caffè crème», permette al caffè di sviluppare pienamente il suo aroma. È possibile disattivare questa funzione per i tasti di erogazione sopraccitati. Per il prodotto «bricco di caffè» la bagnatura preliminare può essere attivata a seconda delle necessità. (Attenzione: per 2 «caffè crème», la funzione di bagnatura preliminare non può essere attivata).

- a) Assicurarsi che l'apparecchio si trovi nella posizione stand-by spegnendolo e riaccendendolo con l'interruttore O-I (11).



- b) Premere il tasto d'erogazione desiderato e contemporaneamente riaccendere l'apparecchio con il tasto di funzione (1) (1). Per riattivare nuovamente la funzione di bagnatura preliminare ripetere il procedimento come descritto sopra.



### IMPORTANTE

Qualora la funzione di bagnatura preliminare sia stata attivata per 1 espresso, la funzione è trasmessa anche a 2 espressi.

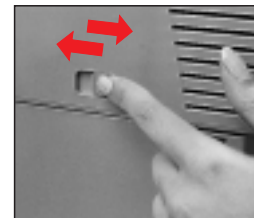
## 9.2 Funzione di risciacquo

Un risciacquo automatico è effettuato ad ogni accensione dell'apparecchio freddo. Avviene anche attivando la posizione stand-by o quando l'apparecchio si mette automaticamente in questa posizione. Fino al termine del processo lampeggia la spia di controllo verde (1a).

## 9.3 Posizione stand-by

Trascorse 5 ore senza farne uso, l'apparecchio si mette automaticamente in posizione stand-by e la spia luminosa si accende •. Si può variare questo intervallo a piacere o disattivare la funzione.

- a) Assicurarsi che l'apparecchio si trovi nella posizione stand-by spegnendolo e riaccendendolo con l'interruttore O-I (11).




- b) Premere il tasto di programmazione (M) e il tasto caffè già macinato (☞). Mantenendo premuti questi 2 tasti, accendere l'apparecchio con il tasto di funzione (1).




- c) Ora il tempo di durata è indicato sul display di programmazione su una scala da 1 a 6 e può essere modificato con il tasto +/-.

1=1h / 2=2h / 3=3h / 4=4h / 5=5 h  
6= posizione stand-by automatica disattivata.




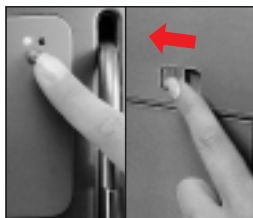
- d) Memorizzare il nuovo valore d'intervallo premendo il tasto programmazione .

Il nuovo intervallo stand-by resta memorizzato fino alla successiva modifica.

**Osservazione:** per questioni di sicurezza e di risparmio energetico si consiglia di spegnere l'apparecchio con l'interruttore principale (O-I) durante la notte e in caso di assenza dopodiché l'apparecchio si è messo in posizione stand-by (viene così effettuato il risciacquo finale). Per un breve periodo l'apparecchio può essere messo in posizione stand-by con il tasto di funzione . Negli apparecchi dotati di raccordo dell'acqua fisso, è necessario chiudere il rubinetto dell'acqua.

#### 9.4 Indicazione dello stato

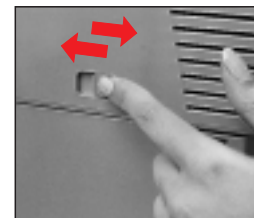
- a) Premendo il tasto di programmazione  in posizione stand-by, vengono indicate le seguenti funzioni programmate:
- Spie dei tasti d'erogazione accese = la funzione bagnatura preliminare è attivata.
  - Spia del tasto di pulizia/risciacquo accesa = la funzione risciacquo è attivata.
  - Il display di programmazione indica l'intervallo di tempo che trascorre fino a quando l'apparecchio si mette automaticamente in posizione stand-by.





#### 9.5 Valori di fabbrica

L'apparecchio è programmato in sede di produzione con valori standard che, in situazioni normali, garantiscono un funzionamento ottimale. Qualora aveste programmato dei valori individuali, esiste la possibilità di ripristinare i valori standard.

- a) Assicurarsi che l'apparecchio si trovi nella posizione stand-by spegnendolo e riaccendendolo con l'interruttore O-I (11).



- b) Premere il tasto di programmazione  (7) e il tasto di erogazione espresso (2). Mantenendo premuti questi 2 tasti, accendere l'apparecchio con il tasto di funzione  (1). Ora sono ripristinati tutti i valori standard.



#### 10.0 Regolazione del macinacaffè

Il macinacaffè è regolato in fabbrica su un valore ottimale per la maggior parte di tipi di caffè in chicchi. Sussiste però la possibilità di regolare individualmente il grado di macinazione.

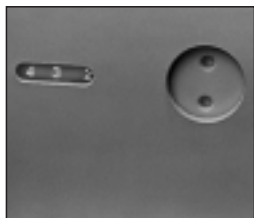
Spostare il grado di macinazione sulla posizione desiderata servendosi dell'accessorio «Multitool». Sul display di programmazione è visualizzato il grado di macinazione attuale:

**Grado di macinazione 1** = fine/girare in senso orario. **Grado di macinazione 6** = grosso/girare in senso antiorario



**Regolazione di fabbrica: grado 3-4 per una macinazione media!**

**Importante: mutare il grado di macinazione solo quando il macinacaffè è in funzione.**



### 11.0 Preriscaldamento delle tazze

Per un ottimo caffè la temperatura giusta è altrettanto importante quanto la miscela di caffè usata e la qualità dell'acqua.

### 11.1 Mettere le tazze sulla superficie d'appoggio per mantenerle calde

(riscaldamento indiretto grazie alla diffusione di calore del sistema di riscaldamento).



**11.2 Per un preriscaldamento rapido delle tazze** si consiglia di risciacquarle con acqua calda prelevata dal becco dell'acqua calda/vapore dell'apparecchio pronto per l'uso.



### 12.0 Cura e manutenzione

Una SOLIS MASTER TOP mantenuta con cura e sempre ben pulita vi ricompenserà con un caffè di ottima qualità e durerà più a lungo. L'apparecchio è dotato di un programma di risciacquo automatico nonché di un programma di pulizia predefinito. Mantenendo igienicamente pulito ed in perfetto stato l'apparecchio con un'accurata pulizia manuale dell'unità d'ebollizione, avete l'opportunità di conservare in perfetto stato la vostra macchina per il caffè.

### 12.1 Cura quotidiana e settimanale

Il serbatoio dell'acqua fresca (1), la vaschetta di sgocciolamento (6), la griglia per le tazze (5) e il contenitore per i fondi (7) sono da pulire regolarmente usando acqua calda e, se necessario, un detergente non abrasivo. Non mettere nella lavastoviglie!



### 12.2 Pulizia del blocco erogazione caffè

Il blocco d'erogazione può essere tolto per la pulizia. Lavarlo con acqua calda e, eventualmente, con un detergente non abrasivo. In caso di uso normale, si consiglia una pulizia mensile.



### 12.3 Pulizia del macinacaffè

Normalmente il macinino si autopulisce. È sufficiente togliere dal contenitore gli eventuali residui più grossi con il pennello in dotazione. **In nessun caso introdurre acqua nel contenitore: ciò può danneggiare i dischi di macinazione.**

Anche le migliori miscele di caffè possono contenere qualche pietrisco. **Per evitare danni causati da sassolini, il macinacaffè è dotato di un sistema elettronico di sicurezza.** Quando un corpo estraneo si incastra o ostruisce il passaggio, il macinacaffè si blocca immediatamente ed il guasto è segnalato dalla spia di controllo ☒ +1.

**Per la pulizia del macinacaffè, procedere come indicato qui di seguito:**

### 1. Staccare la spina dalla presa di corrente.



### 2. Togliere dal contenitore i chicchi restanti.



### 3. Servendosi dell'accessorio «Multitool» fare presa sul quadro del disco macinacaffè e girarlo lentamente in senso orario finché è possibile estrarre il corpo estraneo.

Il corpo estraneo si toglie facilmente con l'aspirapolvere.



### 12.4 Pulizia dell'unità d'ebollizione

#### a) Risciacquo dell'unità d'ebollizione.

Essa viene risciacquata automaticamente quando si accende l'apparecchio. Il procedimento dura ca. 1 minuto e viene indicato dalla spia di controllo ☉ (14). Non appena la spia si spegne, l'apparecchio è pronto per la preparazione del caffè.

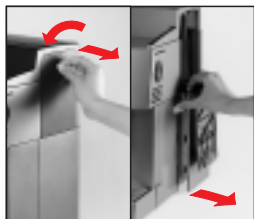
**b) Pulizia manuale dell'unità d'ebollizione.** Almeno 1 o 2 volte al mese, al più tardi però quando la spia del programma di pulizia lampeggia ☹️ (dopo l'erogazione di 250 caffè), l'unità deve essere pulita procedendo come indicato qui di seguito:



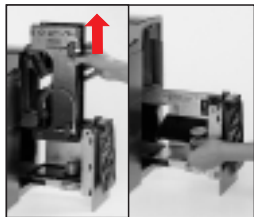
1. Attivare la posizione stand-by e attendere fino a quando la pulizia finale è terminata e si illumina la spia LED rossa.



2. Aprire il portello di servizio laterale (14) e togliere l'unità d'ebollizione premendo sull'impugnatura contrassegnata con «Press».



3. Estrarre l'unità d'ebollizione dall'apparecchio. Ora è possibile asportare anche il cassetto di recupero residui (15).



4. Pulire l'unità d'ebollizione dai residui con l'aiuto del pennello in dotazione e risciacquare con cura sotto l'acqua corrente calda. In seguito, fare asciugare completamente. Non mettere nella lavastoviglie!



5. Se dovessero restare residui di caffè nel vano di servizio, eliminarli utilizzando l'aspirapolvere.




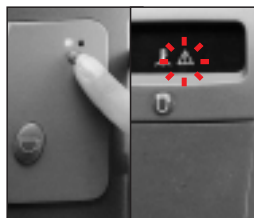
6. Dopo la pulizia, reinserire il cassetto di recupero residui e l'unità d'ebollizione. **Osservazione:** qualora non sia possibile reinserire correttamente l'unità di ebollizione, è probabile che sia stata sregolata durante la pulizia. In questo caso regolarla con l'aiuto della leva integrata.




7. Rimettere l'unità d'ebollizione nella sua posizione normale, vale a dire, reinserirla completamente e richiudere il portello di servizio. Al momento della rimessa in funzione dell'apparecchio, l'unità d'ebollizione verrà automaticamente trasportata nella posizione corretta.



**Importante:** qualora la spia di controllo  lampeggia subito dopo la messa in funzione dell'apparecchio, significa che l'unità d'ebollizione non è inserita correttamente o il portello non è ben chiuso.



### 12.5 Programma di pulizia (lampeggia la spia di controllo (14))

Dopo l'erogazione di 250 caffè, comincia a lampeggiare la spia di controllo  (14) indicando la necessità di pulizia. Pur potendo proseguire con l'erogazione di altri caffè, si raccomanda di procedere tempestivamente alla pulizia.





**Prima di avviare il programma di pulizia, riempire il serbatoio dell'acqua e svuotare la vaschetta di sgocciolamento. Porre un recipiente capiente sotto il blocco d'erogazione (a questo scopo il blocco può essere rimosso o spinto verso l'alto).**





Quindi procedere come indicato qui di seguito:

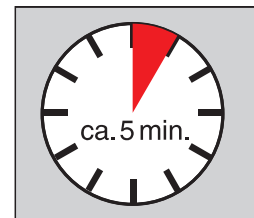
**1. Introdurre una pastiglia per la pulizia SOLITAB (CH: senza classe di tossicità) e le rondelle gialle (spugnette) nell'imbuto di riempimento per caffè già macinato.**



**2. Premere ora per almeno 4 secondi il tasto per la pulizia  (3) fino all'avvio del programma. Il programma di pulizia si svolge ora automaticamente ed è indicato dalla spia di controllo  (14). Si prega di non interrompere il programma di pulizia!**



Al termine del programma di pulizia della durata di ca. 5 minuti, l'apparecchio è nuovamente pronto per l'uso. **La fine del programma è indicata dallo spegnimento della spia di controllo  (14).** **Importante:** se, nel corso del procedimento di pulizia, la spia di controllo «mancanza d'acqua»  dovesse lampeggiare, è necessario riempire il serbatoio e reinserirlo. Il programma di pulizia prosegue automaticamente. **Non interrompere in nessun caso il funzionamento dell'apparecchio mentre è attivato questo programma!**



**12.6 Non dimenticare di effettuare anche la pulizia manuale dell'unità d'ebollizione, come indicato al punto 12.4 b).**



**Osservazione:** se non si riesce a reinscrivere l'unità d'ebollizione in modo corretto, ciò è probabilmente dovuto ad un regolamento avvenuto nel corso dell'operazione di pulizia. In questo caso, procedere ad una nuova regolazione con l'aiuto dell'accessorio «Multitool».



**13.0 Decalcificazione (lampeggia la spia di controllo ).** Al più tardi dopo l'erogazione di 1325 caffè, lampeggia la spia di controllo  indicando la necessità di decalcificare l'apparecchio. Pur potendo proseguire con la preparazione di altri caffè, si raccomanda di procedere tempestivamente alla decalcificazione.

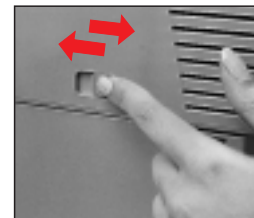


**Osservazione:** la decalcificazione è sempre necessaria, anche quando si fa uso di un filtro per acqua. Se la durezza dell'acqua fosse elevata, è consigliabile effettuare la decalcificazione più spesso, a meno che non si adotti un filtro per acqua SOLIS AQUA SELECT. SOLIS MASTER TOP è dotata di un programma di decalcificazione automatico che ne facilita enormemente la manutenzione. Il programma di decalcificazione dura all'incirca 45 minuti.



Procedere nel modo indicato qui di seguito:

**1. Assicurarsi che l'apparecchio si trovi nella posizione stand-by spegnendolo e riaccendendolo con l'interruttore O-I (11).**





**2. Togliere il contenitore dei fondi.**



**3. Versare il decalcificante SOLIPOL nel serbatoio dell'acqua** (miscela: 1 litro di SOLIPOL e 1 litro d'acqua).



**4. Posare un recipiente capiente sotto il becco dell'acqua calda/vapore e girare la manopola in avanti posizionandola sul simbolo vapore . Lasciar fuoriuscire dapprima il vapore rimanente. Durante la decalcificazione lasciare la manopola girevole aperta, sul simbolo vapore !**



5. Premere ora il tasto per la decalcificazione  $\Delta$  (6) **per almeno 5 secondi, ossia fino a quando il programma di decalcificazione automatico è avviato. Si prega di non interrompere il programma!** Per tutta la durata del ciclo la spia  $\Delta$  resta accesa.



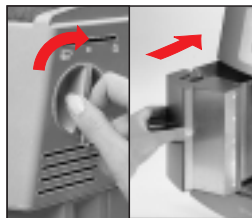
6. Quando le spie di controllo mancanza d'acqua  $\otimes$  e decalcificazione  $\Delta$  lampeggiano, risciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua, riempirlo con acqua fresca e rimetterlo nel suo alloggiamento.



7. Premere di nuovo il tasto di decalcificazione  $\Delta$ . Ciò provoca un risciacquo completo di tutto il sistema, **fino a quando la spia di decalcificazione si spegne.**



8. Richiudere la manopola dell'acqua calda/vapore e reinserire il contenitore dei fondi.



L'apparecchio ora è decalcificato e pronto per la preparazione di caffè.

**Importante:** una decalcificazione regolare protegge l'apparecchio da danni costosi. Guasti causati dall'omissione della necessaria decalcificazione, da un errato maneggiamento e dalla non osservanza delle presenti istruzioni per l'uso, non sono coperti dalle prestazioni di garanzia. Attenzione: non utilizzare aceto per la decalcificazione, poiché potrebbe danneggiare l'apparecchio.



#### 14.0 Malfunzionamenti: cause e rimedi

Prima di inviare l'apparecchio per eventuali riparazioni, leggere attentamente i seguenti punti. Spesso i problemi riscontrati sono di facile soluzione. Si possono così evitare inutili e snervanti perdite di tempo.

##### 1. Il tasto di funzione $\textcircled{1}$ non reagisce.

- L'interruttore principale di collegamento alla rete (0-I), situato a lato dell'apparecchio, non è acceso.
- L'apparecchio non è stato correttamente collegato. Verificare lo stato dei fusibili.

##### 2. La spia di controllo $\Delta$ lampeggia.

- L'unità d'ebollizione non è correttamente inserita o il portello di servizio non è ben chiuso. Verificare!
- Se la spia di controllo  $\Delta$  si accende e un numero viene contemporaneamente segnalato sul display di programmazione. Si tratta della segnalazione di un guasto al quale solo il servizio clientela SOLIS o uno specialista qualificato e autorizzato può porre rimedio.

##### 3. Le spie di controllo si accendono/lampeggiano.

- Vedere le spiegazioni sotto i punti elencati per le rispettive spie di controllo.

##### 4. La pompa è molto rumorosa e/o la spia di controllo $\otimes$ si accende.

- Il serbatoio dell'acqua non è correttamente inserito, vi è presenza d'aria nel sistema. Sistemare correttamente il serbatoio e spurgare l'apparecchio posizionando la manopola dell'acqua calda/vapore su «acqua calda» fino a quando fluisce un getto

regolare d'acqua. Richiudere la manopola. La spia di controllo si spegne dopo aver premuto uno dei tasti d'erogazione del caffè.

**Osservazione:** è normale che durante il funzionamento la pompa dell'acqua si attivi a volte da sola. In questo modo riempie automaticamente il circuito.

#### 5. Il caffè non ha la caratteristica schiumetta.

- La miscela di caffè non è appropriata o non è più fresca.
- La regolazione della quantità di caffè da macinare è troppo bassa.
- Le tazze sono troppo fredde. Preriscardarle.
- La temperatura è troppo bassa. Riprogrammare la temperatura.
- Il grado di macinazione è troppo grosso.

#### 6. Il becco dell'acqua calda/vapore è ostruito.

- Il foro è otturato. Pulirlo con un ago fine.

#### 7. L'unità d'ebollizione non può essere rimossa o reinserita nel suo alloggio.

- L'unità d'ebollizione non è nella sua posizione di base. Chiudere il portello e mettere in funzione l'apparecchio.
- Al momento dell'inserzione, regolare l'unità d'ebollizione mediante l'accessorio «Multitool» integrato poiché è probabile che, inavvertitamente, sia stata sregolata.

#### 8. Pur essendo stato messo in funzione in modo corretto, l'apparecchio non reagisce alla pressione dei tasti.

- La temperatura ottimale non è ancora stata raggiunta al momento della prima messa in funzione.
- Il programma automatico di risciacquo non è ancora terminato; la spia di controllo ☹ (14) è accesa.
- Una delle spie di controllo sul display di programmazione è accesa. Rimediare all'inconveniente segnalato.

Se non si può avviare ai problemi riscontrati attenendosi ai punti sopraindicati, rivolgersi al proprio rivenditore o direttamente alla SOLIS. Restiamo volentieri a disposizione.

**Linea d'emergenza: tel. 01/874 64 14 (soltanto per la Svizzera)**

#### 15.0 Servizio e manutenzione

Per garantire un funzionamento ottimale della SOLIS MASTER TOP, è indispensabile effettuare la pulizia e la decalcificazione periodicamente. Ciononostante, anche una cura ottimale non impedisce una certa usura, soprattutto se la macchina da caffè viene utilizzata intensamente. Un controllo regolare presso uno dei Centri di servizio SOLIS o presso uno specialista qualificato ed autorizzato, aumenta la durata di vita dell'apparecchio e garantisce l'ottima qualità del caffè, tazza dopo tazza.

**In Svizzera, in caso di riparazione inviare a: SOLIS PRODUZIONE SA, Servizio clientela, Centro SOLIS, 6850 Mendrisio tel. 091/46 16 65 / 46 81 36, fax 091/48 03 62**

**Per tutti gli altri paesi** in cui i prodotti SOLIS sono ufficialmente venduti: **inviare l'apparecchio al Centro assistenza dopo vendita della succursale SOLIS locale menzionata sul certificato di garanzia.**

**Attenzione:** secondo le nostre Condizioni di garanzia, questo servizio può essere affidato unicamente al servizio di assistenza alla clientela SOLIS o ad uno specialista qualificato riconosciuto da SOLIS. A questo proposito si prega di utilizzare lo speciale formulario SOLIS «Richiesta d'intervento».

**16.0 Consigli utili a proposito di caffè.** Un buon caffè non dipende unicamente dall'apparecchio utilizzato: anche l'acqua, la miscela di caffè, il grado di macinazione, la temperatura, ecc. giocano un ruolo fondamentale.

**A tale proposito, raccomandiamo di prendere nota dei suggerimenti elencati qui sotto:**

- Utilizzare sempre caffè fresco e possibilmente di torrefazione accentuata. Per esempio le miscele di caffè SOLIS appositamente studiate per le macchine da caffè espresso.
- Conservare il caffè in un luogo fresco e in un contenitore ermeticamente chiuso.
- Se l'erogazione di caffè avviene troppo lentamente o troppo rapidamente, la causa è da ricercarsi nella maggior parte dei casi in un errato grado di macinazione.

Erogazione troppo rapida: regolare il grado di macinazione su un numero inferiore, per es. pos. 2.

Erogazione troppo lenta: regolare il grado di macinazione su un numero superiore, per es. pos. 5

Posizione raccomandata: 3-4 (regolazione di fabbrica)

**Importante: regolare il grado di macinazione soltanto quando il macinacaffè è in funzione.**

– Il caffè è migliore se servito in tazze preriscaldate. Vedi a questo proposito il paragrafo 11.0.

### 17.0 Accessori raccomandati

Oltre agli accessori in dotazione all'apparecchio, per facilitare l'uso e la manutenzione della SOLIS MASTER TOP vi consigliamo:

**il filtro per acqua SOLIS AQUA SELECT:** aiuta a ridurre la durezza dell'acqua e quindi a prevenire frequenti decalcificazioni.



### Le pastiglie per la pulizia SOLIS SOLITABS

Particolarmente indicate per la pulizia delle macchine da caffè. Eliminano in modo efficace le tracce di grasso e i residui. Grazie all'applicazione regolare, garantiscono un ottimo caffè, tazza dopo tazza. CH: senza classe di tossicità.



### Il decalcificante SOLIS SOLIPOL

Ideato per la decalcificazione delicata delle macchine da caffè espresso.



### Le miscele di caffè SOLIS.

Diverse miscele di caffè, selezionate accuratamente e in esclusiva per le macchine da caffè espresso. Per un risultato eccellente.



### Il barattolo da caffè SOLIS.

Particolarmente indicato per conservare l'aroma del caffè che si trova in confezioni già aperte.



In Svizzera trovate gli accessori menzionati sopra nei negozi specializzati e nei grandi magazzini, oppure direttamente presso la **SOLIS MAIL SA, 6850 Mendrisio tel. 091/46 80 51, fax 091/46 25 32**

In tutti gli altri paesi in cui i prodotti SOLIS sono ufficialmente venduti, li troverete nei negozi specializzati o nei grandi magazzini o presso la succursale SOLIS locale. A questo proposito rimandiamo agli indirizzi menzionati sul Certificato di garanzia.

### 18.0 Dati tecnici

Tensione:	230 V (USA: 115 V)
Potenza:	2200 watt (2 sistemi di riscaldamento separati)
Serbatoio dell'acqua:	2,4 litri
Dimensioni (LxAxP):	310x415x395 mm, anello girevole compreso
Lunghezza del cavo:	1,1 m
Peso:	15,7 kg
Controlli di sicurezza:	ASE e Marchi di conformità internazionali

**CE** Questo prodotto è conforme alla direttiva EMC dell'UE (89/336/CEE) secondo la «Dichiarazione di conformità» separata.