

Chère cliente, cher client,

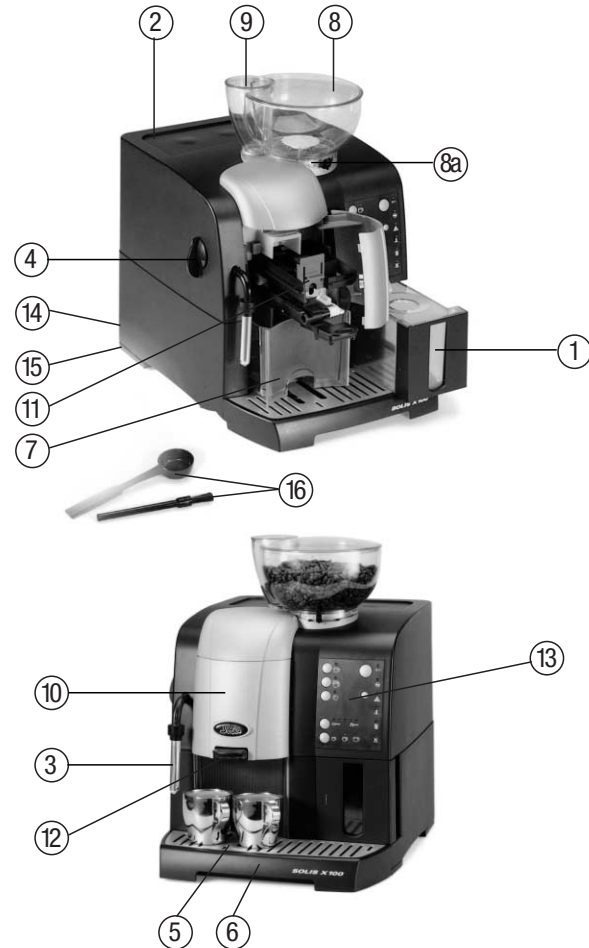
En optant pour ce nouvel AUTOMATE À CAFÉ SOLIS X 100, vous avez choisi un produit de qualité suisse. Une lecture attentive de ce mode d'emploi, suivie d'une utilisation adéquate de l'appareil SOLIS X 100, vous permettront de réussir un excellent café et de réjouir ainsi tous ceux qui le dégusteront. Conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr. En cas d'incertitude, ou si vous souhaitez des informations complémentaires, contactez-nous ou adressez-vous s.v.p. à votre revendeur spécialisé. Nous vous viendrons volontiers en aide.

Votre SOLIS SA

Sommaire

Légendes, panneau de commande et explications de l'affichage

	Page	22
1.0 Prescriptions de sécurité	Pages	23-24
2.0 Indications générales	Pages	24-25
3.0 Mise en service/Avant la première utilisation	Pages	25-26
4.0 Préparation du café	Pages	26-27
5.0 Préparation d'eau chaude	Page	27
6.0 Préparation de vapeur	Page	27
7.0 Programmations (volume de café, grandeurs de tasses, dureté de l'eau, réglage d'usine)	Pages	28-29
8.0 Moulin/Réglage de la finesse de mouture	Pages	29-30
9.0 Soins et entretien	Pages	30-33
10.0 Détartrage	Pages	34-35
11.0 Dérangements, causes et comment y remédier	Page	36
12.0 Service et interventions de maintenance	Page	37
13.0 Conseils utiles au sujet du café	Page	37
14.0 Accessoires recommandés	Page	38
15.0 Caractéristiques techniques	Page	39
16.0 Elimination	Page	39

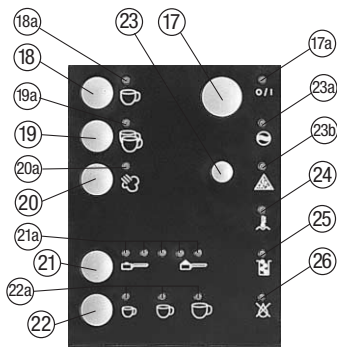


Légende: SOLIS X 100




- 1 Réservoir d'eau extractible avec couvercle
- 2 Desserte à tasses
- 3 Buse vapeur et eau chaude pivotante
- 4 Commutateur rotatif eau chaude/vapeur
- 5 Grille à tasse
- 6 Tiroir d'égouttement extractible avec affichage de niveau
- 7 Récipient à marc de café amovible
- 8 Compartiment pour café en grains avec couvercle
- 8a Levier de réglage de la finesse de mouture
- 9 Orifice de remplissage avec couvercle pour café déjà moulu
- 10 Trappe de maintenance
- 11 Groupe de chauffage extractible
- 12 Groupe d'écoulement du café extractible
- 13 Panneau de commande
- 14 Cordon d'alimentation
- 15 Range-cordon
- 16 Accessoires: pinceau de nettoyage, cuillère de dosage

Panneau de commande avec écran LED











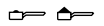
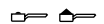



- 17 Touche de fonctionnement 0/I
- 17a Indicateur de contrôle marche/arrêt
- 18 Touche 1 tasse
- 18a Indicateur de contrôle 1 tasse
- 19 Touche 2 tasses
- 19a Indicateur de contrôle 2 tasses
- 20 Touche de préparation vapeur
- 20a Indicateur de contrôle vapeur
- 21 Touche volume café
- 21a Indicateur de contrôle volume café
- 22 Touche volume tasse
- 22a Indicateur de contrôle volume tasse
- 23 Touche programme entretien ou détartrage
- 23a Indicateur de contrôle programme entretien
- 23b Indicateur de contrôle programme détartrage
- 24 Indicateur de contrôle température
- 25 Indicateur de contrôle récipient à marc plein
- 26 Indicateur de contrôle manque d'eau



Positions du réservoir à grains de café:

-  Retirer le réservoir
-  Café en grains (moulin)
-  Café en poudre

Explication de l'affichage

-  *s'illumine* Appareil en état de fonctionner
-  *clignote* Appareil en phase d'échauffement ou d'interruption (rinçage intégré à l'enclenchement et à l'arrêt)
-  *clignote* groupe de chauffage est trop pleine de café voir point 11.0
-  *s'illumine* Indique la nécessité d'un entretien et clignote durant le programme d'entretien selon point 9.4
-  *s'illumine* Indique la nécessité d'un détartrage et clignote durant le programme de détartrage selon point 10.2
-  *clignote* **Température trop basse (clignote lentement) ou trop élevée (clignote rapidement)** ainsi que durant la phase d'échauffement après enclenchement de l'appareil
-  *s'illumine* Température de service atteinte; l'appareil est prêt à fonctionner
-  *clignote* Récipient à marc plein (appareil bloqué); vider le récipient à marc en laissant la machine allumée
-  *s'illumine* Récipient à marc manque ou n'est pas remis correctement
-  *clignote* Réservoir d'eau vide; remplir d'eau et purger selon point 3.5
-  *clignote* Compartiment réglé sur café moulu
-  *s'illumine* Indique le volume de café choisi; se règle à l'aide de la touche (21)
-  *s'illumine* Indique le volume de tasse choisi; se règle à l'aide de la touche (22)
-  *s'illuminent* Programme inhérent en cours et bloqué pour d'autres fonctions
-  *s'illumine* Mode vapeur; après production, arrêter avec la touche (20) et purger ou laisser refroidir selon point 3.5

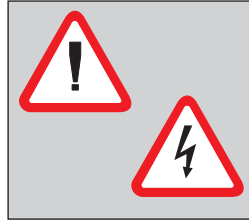
1.0 Prescriptions de sécurité

Prière de respecter scrupuleusement les indications données ci-après, tant pour votre sécurité que pour celle de tierces personnes.

DANGER

Le courant électrique peut être mortel! Ne jamais mettre les pièces électriques en contact avec de l'eau: danger de court-circuit! En cas d'incendie, utiliser un extincteur au dioxyde de carbone. Les extincteurs à eau ou à poudre ne sont pas appropriés.

Les **enfants** ne sont pas conscients des dangers encourus; aussi, ne les laissez jamais seuls, à proximité d'appareils électriques.



Mode d'emploi. N'utiliser l'appareil qu'après avoir lu attentivement les instructions du mode d'emploi détaillé. Les personnes ne connaissant pas le mode d'emploi, les enfants ainsi que tout adulte sous l'influence de l'alcool, de drogues ou de médicaments ne peuvent utiliser l'appareil ou seulement sous surveillance.



Alimentation électrique. Ne jamais enclencher un appareil dont le système d'alimentation électrique est défectueux. En cas d'utilisation d'une rallonge, s'assurer également de son parfait état et qu'elle n'enrave pas le passage. Eloigner enfants et animaux domestiques. Ne tirer la fiche ni par le cordon ni hors de la prise avec des mains humides.

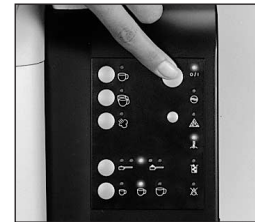


Réparation/Maintenance. Lors d'une panne, l'appareil ne peut être ouvert et réparé que par un centre de service agréé. Il en va de même pour les branchements défectueux nécessitant un outillage spécial.

Entretien. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser en ayant les mains humides. Toujours retirer la fiche de la prise avant l'entretien et ne jamais laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec les éléments chauffants de l'appareil.

Ne jamais laisser l'appareil enclenché sans surveillance. Pour des raisons de sécurité et d'économie d'énergie, débrancher la machine, de nuit ou en cas d'absence, à l'aide de l'interrupteur. Après 5 heures la machine s'arrête toute seule.

Branchement au réseau. Ne brancher l'appareil qu'à une prise munie d'une mise à terre. Pour votre sécurité, nous vous recommandons l'utilisation d'un adaptateur de sécurité FI (en vente dans les commerces d'électricité).



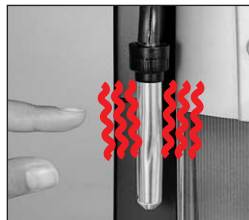
Emplacement. Poser l'appareil sur un fond stable et plat. Jamais sur une surface chaude. Choisir un emplacement hors de portée des enfants et des animaux domestiques. La distance, par rapport au mur ou à tout autre objet, doit être d'au moins 10 cm.



Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et ne jamais le soumettre aux influences météorologiques, telles que pluie, neige et gel.



Risque de brûlures. Attention à la buse de vapeur: elle peut être très chaude durant son fonctionnement. Ne jamais diriger le jet de vapeur/d'eau chaude sur une partie du corps, car il y a risque de brûlures!



Voltage. En déballant l'appareil, contrôler la tension du réseau (voltage) avec celle figurant sur la plaquette du modèle.



Utilisation appropriée. L'appareil est uniquement conçu pour un usage privé et ne peut être utilisé à d'autres fins. Toute modification technique ou utilisation abusive est strictement interdite en raison des dangers encourus.

2.0 Indications générales

Dotation de série. Prière de contrôler la dotation de série qui doit comprendre les éléments suivants:

- appareil
- pinceau d'entretien
- cuillère de dosage du café moulu
- mode d'emploi, carte de garantie

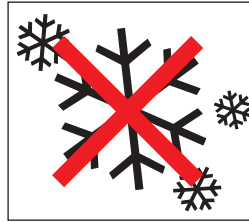
Utilisation professionnelle. L'appareil est conçu pour le ménage et donc pour une utilisation privée. Une utilisation professionnelle modifiée le droit à la garantie.

Prière de prendre note des conditions de garantie!

Emballage. Le conditionnement d'origine a été choisi pour sa robustesse, afin que l'appareil puisse être envoyé par la poste. **Il doit donc être conservé pour permettre un éventuel retour à l'expéditeur.**



Froid/Gel. L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver pour éviter tout endommagement.



3.0 Mise en service/Avant la première utilisation

Avant la mise en service, prière de consulter les prescriptions de sécurité sous point 1.0.

Ne jamais utiliser l'appareil sans eau ni café en grains.

3.1 Dérouler le cordon d'alimentation dans la longueur nécessaire (range-cordon dans le fond de la machine) et brancher l'appareil à une prise munie d'une mise à terre.



3.2 Enlever le couvercle du compartiment pour café en grains. Remplir le compartiment de café de grains frais (volume env. 270 g). Remettre ensuite le couvercle. Vérifier en même temps si le réservoir à grains de café se trouve en position de fonctionnement en grains (1)•.



A l'usine, le moulin a été réglé sur une position médiane.

Indication: seul un café en grains pur peut être utilisé à l'exclusion de toute caramélisation ou autre aromatisation.

3.3 Extraire le réservoir d'eau par l'avant et remplir d'eau fraîche (max. 1,5 litres).

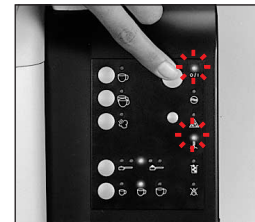
Pour le remplissage, utiliser soit l'orifice prévu à cet effet, soit enlever le couvercle. Bien appuyer en replaçant le réservoir d'eau, afin que la valve arrière puisse s'ouvrir.



Attention: n'ajouter que de l'eau fraîche, jamais d'eau minérale, de lait ou d'autre liquide.



3.4 Enclencher la touche de fonctionnement 0/I. L'appareil s'échauffe à présent et effectue automatiquement un cycle de rinçage. Les deux indicateurs de contrôle (17a) et (24) clignotent; dès que les clignotements cessent, l'appareil est prêt à fonctionner. (Purger la machine en suivant le point 3.5 seulement lorsque l'indicateur de contrôle 26 clignote).



3.5 Purgeage de l'appareil.

A cet effet, placer un récipient sous la buse à vapeur/eau chaude et tourner le commutateur rotatif jusqu'à ce qu'un jet de vapeur régulier s'échappe de la buse. Puis refermer le commutateur. L'appareil est à présent purgé.



Important: Lorsque vous passez un café ou un thé, la machine se purge automatiquement. Si la machine manque d'eau alors que du café est en train de passer, l'indicateur de contrôle 26 clignote et l'indicateur de contrôle 18a ou 19a reste allumé. Une fois le réservoir d'eau rempli, appuyer de nouveau sur la touche 18 ou 19. Le café passe alors jusqu'au bout.

3.6 Machine prête/Premier café.

Lorsque les indicateurs de contrôle (17a) et (24) s'allument, appuyer sur la touche d'écoulement (18) et le premier café s'écoule.

Pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons de ne pas consommer ce premier café.

A présent, l'appareil est prêt pour la préparation du café!



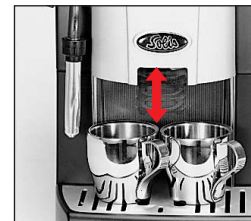
4.0 Préparation du café

Au préalable, l'appareil aura été préparé pour sa mise en service selon point 3.0, soit réservoir rempli d'eau, compartiment à grains complété et indicateur de température (24) allumé.

4.1 L'appareil étant en état de fonctionner, placer 1 ou 2 tasses sous l'écoulement de café réglable, puis appuyer sur la touche appropriée.



Indication: le modèle SOLIS X 100 est équipé d'un dispositif de préinfusion automatique. La mouture est tout d'abord légèrement humidifiée et l'écoulement brièvement interrompu, avant que le véritable processus ne débute réellement. Cette préinfusion n'est opérante que pour de petites quantités.

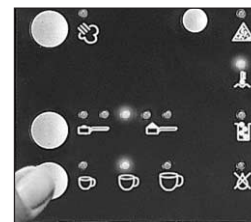
Conseil: l'écoulement de café est réglable en hauteur; pour former l'indispensable petite mousse, il est conseillé d'adapter l'écoulement en fonction de la taille de la tasse.



4.2 Dosage des tasses.

L'appareil est préprogrammé, départ usine, pour les 3 produits

-  espresso
-  café crème
-  grande tasse



Ces valeurs peuvent être personnalisées selon point 7.2. Vous avez à chaque instant la possibilité de mettre fin à l'écoulement en appuyant brièvement sur la touche d'écoulement appropriée. En appuyant sur la touche d'écoulement (19), le volume est automatiquement doublé.

4.3 Dosage du volume de café


L'appareil a été programmé à l'usine. **Vous avez la possibilité de personnaliser les volumes de café sur 5 niveaux.** Pour un réglage rapide, appuyer simplement sur la touche jusqu'au volume souhaité puis, dans les 5 secondes y, sur la touche d'écoulement de café appropriée (18) ou (19).



Après écoulement, l'affichage revient automatiquement sur la position d'usine.

Indication: selon point 7.1 sous programmations, le volume de café moulu peut aussi être programmé de manière fixe pour 3 grandeurs de tasses (modification du réglage d'usine).

4.4 Préparation avec du café moulu (2^e sorte de café)

Tourner le compartiment à café en grains jusqu'au repère/butée  ; le bruit produit par le groupe de chauffage est normal; **l'indicateur volume de café (21a) clignote!** Ouvrir le couvercle et verser au max. 2 cuillérées pleines de café moulu (utiliser à cet effet la cuillère de dosage livrée avec l'appareil). A présent, appuyer sur la touche d'écoulement (18) ou (19).



Indication: introduire lentement le café moulu dans l'orifice, afin d'éviter que le goulot ne se bouche. Ce compartiment de remplissage ne peut servir au stockage et le café moulu doit donc être immédiatement utilisé.

Important: ne pas utiliser de café instantané, soluble à l'eau ou lyophilisé, **mais uniquement du café en grains pur moulu sans additifs.**

Après avoir préparé le café en poudre, il est indispensable de remettre le réservoir à grains de café sur la position de fonctionnement en grains  !



5.0 Préparation d'eau chaude

Pour thé, bouillons, etc.

5.1 L'appareil étant prêt à fonctionner, poser le verre ou la tasse directement sous la buse eau chaude/vapeur et ouvrir lentement le commutateur rotatif. L'eau chaude s'écoule automatiquement. A l'issue de l'opération, refermer le commutateur rotatif.



6.0 Préparation de vapeur

Pour chauffer le lait, pour le cappuccino ou d'autres liquides.

6.1 L'appareil étant prêt à fonctionner, appuyer sur la touche de préparation de la vapeur (20 – l'indicateur de température clignote). Après environ 10 secondes, ou au plus tard à l'illumination constante de l'indicateur de température, ouvrir le commutateur rotatif et laisser tout d'abord l'eau de condensation s'écouler dans le récipient d'égouttement.



Indication: par une commande rapide du commutateur rotatif, vous évitez un échappement de vapeur par l'écoulement de café (surpression d'échappement normale).



6.2 Ensuite, vous pouvez plonger la buse vapeur pivotante dans le liquide et faire chauffer ce dernier de bas en haut en effectuant des mouvements circulaires.

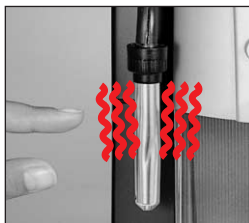


6.3 Si aucune autre vapeur n'est nécessaire, refermer le commutateur rotatif et faire pivoter la buse à vapeur sur sa position initiale, puis désactiver la touche vapeur (20).

Indication: il est recommandé de nettoyer la buse immédiatement après chaque utilisation, à l'aide d'un chiffon humide. La buse moussante spéciale s'enlève pour son entretien.



Important: la buse à vapeur et eau chaude devient très chaude à l'utilisation. Eviter tout contact direct avec la peau. Il y a risque de brûlures!



6.4 Touche vapeur désactivée, ouvrir à nouveau le commutateur rotatif vapeur/eau chaude et purger l'appareil jusqu'à ce que l'indicateur de contrôle s'allume à nouveau de manière constante.



Refermer le commutateur rotatif vapeur/eau chaude. La machine est à nouveau prête pour la préparation du café.

Important: durant le mode vapeur et l'élévation de la température, l'écoulement de café est bloqué.

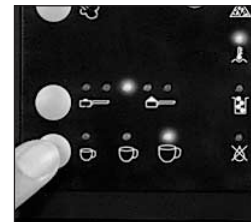
7.0 Programmations

Votre SOLIS X 100 a été réglé, à l'usine, en fonction de valeurs jugées idéales. Vous avez cependant la possibilité de procéder à des ajustements selon vos goûts.

7.1 Programmation du volume de café

Outre le réglage rapide du café selon point 4.3, la possibilité vous est offerte d'une adaptation des valeurs programmées à l'usine en fonction de la taille de vos tasses. Veuillez procéder comme suit:

- Sélectionner tout d'abord la grandeur de tasse appropriée ☺ ou ☺ ou ☺
- Appuyer sur la touche de volume de café (21) jusqu'au dosage souhaité et la tenir appuyée jusqu'à ce que les indicateurs de contrôle DEL s'allument; en relâchant la touche, la nouvelle valeur est prise en compte et mémorisée.
- Répéter la procédure si nécessaire (soit pour d'autres grandeurs de tasses)



7.2 Programmation de la grandeur des tasses

3 tailles de tasses sont programmées départ usine. Pour les modifier, veuillez procéder comme suit:

- Présélectionner la grandeur de tasse ☺ ou ☺ ou ☺
- Appuyer à présent sur la touche d'écoulement du café (18) en maintenant la pression jusqu'à ce que le volume de café souhaité se soit écoulé dans la tasse; relâcher à ce moment seulement (max. 200 ml). Pour 2 tasses, le volume est automatiquement doublé.
- Répéter le processus si désiré et ce également pour d'autres grandeurs de tasses.



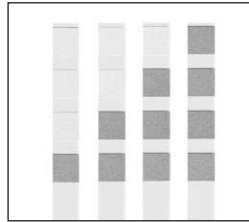
Indication: afin que la modification soit réellement enregistrée, il est important que la touche reste appuyée durant tout le processus et qu'elle ne soit relâchée qu'à son issue.

7.3 Programmation de la dureté de l'eau

Le réglage d'usine est sur une valeur moyenne correspondant à la dureté 3 et équivalent à des conditions normales. Selon le degré calcaire ou de dureté de l'eau, un réglage plus adapté est possible sur votre machine.

A cet effet, plongez brièvement la bande-test fournie dans de l'eau (1 seconde), retirez et secouez légèrement. Après une minute, vous pouvez lire le résultat du test.

- 1 zone rouge = dureté 1 = valeur 1 (500 litres)
- 2 zones rouges = dureté 2 = valeur 2 (300 litres)
- 3 zones rouges = dureté 3 = valeur 3 (150 litres)
- 4 zones rouges = dureté 4 = valeur 4 (80 litres)

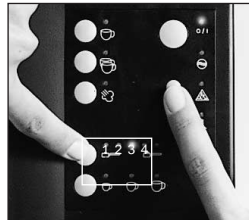


Selon le résultat du test, **adaptez la valeur comme suit:**

a) Appuyer sur la touche entretien/détartrage (23) en maintenant la pression.

A présent, seul le voyant DEL de réglage du volume de mouture est allumé.

b) Tout en maintenant la touche d'entretien appuyée, vous pouvez maintenant régler la valeur avec la touche du volume de mouture (21), et ce sur 4 positions, le premier voyant de contrôle DEL correspondant à la valeur 1. En relâchant la touche d'entretien, la nouvelle valeur est désormais mémorisée.



Indication: dès que le volume d'eau correspondant à la dureté s'est écoulé, le voyant de contrôle détartrage s'illumine. Procéder alors à l'opération de détartrage adéquat selon point 10.0, même si du café peut toujours être soutiré.

7.4 Réglage d'usine

Au départ de l'usine, la machine est programmée sur des valeurs standards qui, normalement, assurent une utilisation optimale. Si vous changez ces valeur par une programmation personnalisée, sachez qu'il est toujours possible de revenir au réglage d'usine.

Appareil prêt à l'emploi, appuyer durant au min. 10 secondes sur la touche d'entretien (23) ; la machine s'arrête et, lorsque vous la remettez en marche, les valeurs d'usine standards sont à nouveau activées.



8.0 Moulin/Réglage de la finesse de mouture

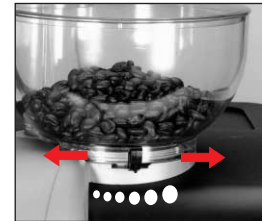
Le moulin est réglé à l'usine sur une valeur idéale pour la plupart des sortes de café. Il ne devrait donc être modifié qu'en cas de nécessité. La finesse de mouture se règle à l'aide du levier, moulin en marche.



Degré de mouture recommandé:
position moyenne

Important: le degré de mouture ne peut être modifié que lorsque le moulin est en marche.

Indication: évitez si possible les réglages extrêmes. Essayez tout d'abord une autre sorte (tous les cafés ne conviennent pas). Prenez également note du fait que le réglage de la finesse de mouture n'est effectif qu'après 1 à 2 écoulements de café.



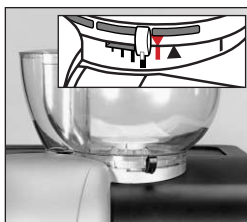
8.1 Protection contre les corps étrangers.

Même le café des meilleures provenances peut contenir de petits cailloux. Pour éviter des dégâts, le moulin est équipé d'un système adéquat. **Lorsqu'un corps étranger obstrue le passage, il en résulte un bruyant cliquetis. Dans ce cas, arrêtez immédiatement l'appareil.** Si vous ne vous trouvez pas à proximité, le dispositif automatique interrompt la marche du moulin après un certain temps. **Eteignez alors l'appareil, retirez la fiche de la prise et éliminez le corps étranger comme suit:**

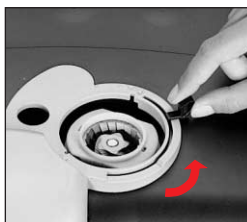
a) Enlever les grains de café



b) Tourner le compartiment à café en grains sur la droite jusqu'au repère/butée  et extraire par le haut



c) Dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, faire pivoter jusqu'à la butée le levier de réglage de la finesse de mouture (8a), enlever la bague de mouture et extraire le corps étranger. A cet effet, utiliser de préférence un aspirateur, ce qui vous permettra, par la même occasion, de débarrasser le moulin de résidus de café



d) Inverser ensuite la procédure, soit replacer la bague de mouture, remettre le levier de réglage de la finesse de mouture dans sa position initiale, replacer le compartiment à café en grains et le fixer dans sa position usuelle.

Important: la machine ne doit pas être remise en marche avant que le corps étranger n'ait été enlevé. Il y a sinon risque d'endommagement.

Indication: En utilisant des grains de café huileux ou gros, il est possible qu'ils ne glissent pas proprement et restent bloqués. Dans ce cas, poussez les grains près de l'orifice du moulin et **nettoyez soigneusement le compartiment à grains avant le remplissage (machine arrêtée!).**

**9.0 Soins et entretien**

Une machine SOLIS X 100 propre et bien entretenue vous récompensera de vos efforts en vous offrant toujours un café de qualité et sa longévité s'en trouvera accrue.

9.1 Soins quotidiens et hebdomadaires

Pour l'entretien du boîtier, passer un chiffon humide, puis sécher.

Indication: les chiffons microfibrés sont parfaits pour l'entretien (chiffon microfibrés Solis).



Important: avant de procéder à l'entretien de l'appareil, le mettre à l'arrêt et retirer la fiche de la prise.



Le réservoir d'eau (1), le récipient d'égouttement (6), la grille à tasses (5) et le compartiment à marc (7) doivent être régulièrement nettoyés à l'eau chaude additionnée, si nécessaire, d'un détergent non abrasif. **Ne pas mettre au lave-vaisselle!**



9.2 Entretien du moulin

Normalement, le moulin se nettoie de lui-même. Il suffit d'éliminer du récipient les résidus de mouture les plus importants, à l'aide du pinceau livré. **Ne jamais verser d'eau dans ce compartiment à café en grains afin de ne pas endommager le moulin.**

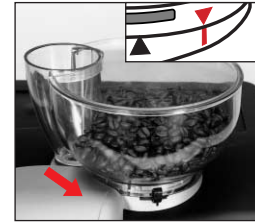
Si un corps étranger est coincé dans le moulin ou si ce dernier est très sale, procéder selon point 8.1.

9.3 Nettoyage manuel du groupe de chauffage

Nettoyer le groupe de chauffage au moins une à deux fois par mois. De même, il faut sortir le groupe de chauffage et le nettoyer avant de lancer le programme de nettoyage.

Procédez comme suit:

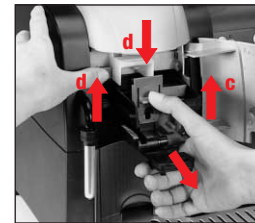
a) Placer le récipient à café en grains en position café moulu ☞ ; l'indicateur de contrôle volume de café moulu (21a) clignote



b) Ouvrir la trappe de maintenance (à cet effet, l'écoulement de café doit se trouver dans une position en dessous de la trappe)



c) Presser vers le haut jusqu'à sa butée le levier d'arrêt à droite du battant de la trappe.



d) Appuyer, en maintenant la pression, sur le bouton de sécurité rouge de gauche et presser en même temps vers le bas sur la touche de verrouillage, puis extraire le groupe de chauffage.



e) Passer ensuite le groupe de chauffage sous l'eau du robinet afin de le débarrasser des résidus de café et, si possible, rincer également les deux filtres en acier chromé*

f) Replacer le groupe de chauffage nettoyé et séché dans l'appareil. **Pour ce faire, insérer le groupe de chauffage dans la barrette de guidage (bague métallique ronde) en veillant à ce qu'il s'encliquette également dans le rail de guidage de droite. En maintenant la pression sur la touche de verrouillage rouge, faire coulisser le groupe de chauffage jusqu'à la butée et ne relâcher la touche qu'ensuite (si l'application a été correcte, elle s'encliquette d'elle-même).**

g) Presser le levier d'arrêt rouge de droite vers le bas jusqu'à la butée et refermer la trappe de maintenance



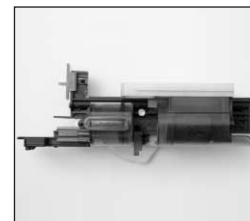
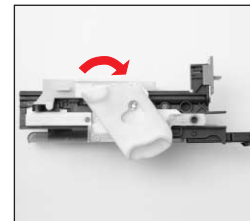
h) Enclencher à nouveau l'appareil, le groupe de chauffage se plaçant alors automatiquement dans sa position de base

i) Remettre le compartiment à café en grains sur position «café en grains» ☉• (l'indicateur de contrôle volume café ne clignote plus); l'appareil est à nouveau en état de marche après échauffement.

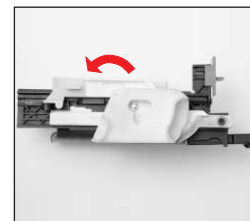
* Conseil

En cas de forte sollicitation et pour faciliter l'entretien des deux filtres, vous pouvez amener le groupe de chauffage dans une position de nettoyage spéciale grâce à la poignée pivotante incorporée.

– **Tourner la poignée pivotante vers l'avant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.** Les deux filtres sont maintenant accessibles.



– **Maintenant (après nettoyage des filtres) tourner la poignée pivotante vers l'arrière dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.** Remettre le groupe de chauffage dans l'appareil en suivant les points f) et g).



Indication: ces explications semblent plus compliquées qu'elles ne le sont en réalité; il ne vous faudra en effet que peu de temps pour maîtriser ces interventions et donc pour disposer d'une machine toujours propre. Lors de l'entretien du groupe de chauffage, il est également recommandé de nettoyer le récipient à marc et les parties intérieures de l'appareil.

9.4 Programme d'entretien intégré

Le modèle SOLIS X 100 dispose d'un programme d'entretien qui complète les soins usuels quotidiens et hebdomadaires. Avec le groupe de chauffage extractible, **il assure une élimination efficace des résidus huileux du café aux endroits habituellement inaccessibles** et donc le plaisir de toujours déguster une boisson inaltérée, pour autant que son utilisation soit régulière.

Selon l'utilisation qui en est faite, nous recommandons un entretien mensuel, mais au plus tard après 250 tasses (le voyant de contrôle 23a vous l'indique). Le programme d'entretien dure env. 8 minutes.

Indication:

utilisez pour l'entretien les **pastilles spéciales SOLIS SOLITABS**.

Avant d'activer le programme d'entretien veuillez impérativement aux points suivants:

- remplir le réservoir d'eau
- vider le récipient à marc (ce dernier étant ensuite utilisé comme récipient d'écoulement).

L'entretien nécessite env. 1,3 l d'eau, rinçage à l'eau fraîche inclus. Entre-deux, vider au besoin le récipient d'écoulement.

- a) Placer le récipient à café en grains en position café moulu ☞ ☉ ; l'indicateur de contrôle volume de café moulu (21a) clignote



- b) Enlever le groupe de chauffage, nettoyer et replacer. Fermer la trappe et enclencher l'appareil (procéder comme sous point 9.3).

- c) Introduire une pastille d'entretien SOLIS SOLITABS avec rondelle jaune (petite éponge) dans l'orifice à café moulu (9).

- d) Extraire le récipient à marc jusqu'à ce qu'il se trouve sous l'écoulement de café (à vider auparavant); ne pas tirer trop vers l'extérieur et veiller impérativement à ne pas dépasser le repère (voir photo).

- e) Pour activer maintenant le programme d'entretien, d'abord appuyer et rester sur la touche d'entretien (23), puis appuyer et rester sur la touche d'écoulement du café (18) jusqu'à ce que le programme d'entretien démarre. Le programme se déroule à présent automatiquement. L'indicateur de contrôle (23a) clignote et l'indicateur de contrôle (25) est allumé pendant le déroulement du programme. **A la fin du programme, les deux indicateurs de contrôle (23a et 25) clignotent. Vider le récipient à marc et le remettre en place.**

- f) Remettre le compartiment à café en grains sur position «café en grains» ☉ ☉ (l'indicateur de contrôle volume de mouture ne clignote plus).

Bien que le programme d'entretien intègre un cycle de rinçage à l'eau fraîche relativement long, il est recommandé de jeter le contenu de la première tasse de café et de ne consommer qu'à partir de la seconde.



Indication: rinçage à l'eau fraîche inclus, le programme exécute 6 cycles avec à chaque fois une pause pour que le détergent puisse agir.
Le programme d'entretien peut être activé à tout moment mais au plus tard lorsque l'indicateur de contrôle (23a) s'allume.

10.0 Détartrage

Le modèle SOLIS X 100 propose un programme automatique qui simplifie le détartrage et le rend plus efficace.

La machine est à détartrer régulièrement, selon la dureté de l'eau (même si vous disposez d'un filtre à eau), mais au plus tard tous les 4 à 6 mois. Dans les régions où la dureté de l'eau est très importante, il est nécessaire d'augmenter la fréquence de détartrage.

L'indicateur de contrôle lumineux (23b) vous rappelle la nécessité de procéder à cette opération. Bien que vous puissiez toujours préparer votre café, il est préférable de détartrer la machine dans les meilleurs délais.

La dureté de l'eau peut être réglée selon les besoins comme mentionné sous point 7.3.

10.1 Pour cette opération, il est préférable d'utiliser le détartrant SOLIS SOLIPOL spécialement prévu pour la machine.



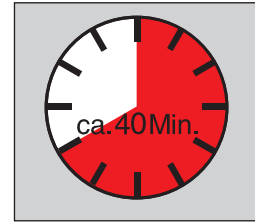
Important: un détartrage régulier protège votre machine à café de défauts souvent coûteuses. Tout endommagement survenant suite à l'absence d'un détartrage approprié, au maniement erroné et au non-respect de ce mode d'emploi détaillé ne peut être couvert par la garantie. **Pour ce qui est du détartrage, éviter à tout prix l'emploi de vinaigre susceptible d'endommager l'appareil.**



10.2 Détartrage par le programme intégré

Avant de démarrer le programme de détartrage intégré, **veillez au respect du point 10.0**

Indication: le programme de détartrage, rinçage inclus, dure environ 40 minutes et ne doit pas être interrompu.



a) Placer le récipient à café en grains en position café moulu ; l'indicateur de contrôle volume de café moulu (21a) clignote



b) Ouvrir la trappe de maintenance, enlever le groupe de chauffage, nettoyer et replacer. Fermer la trappe et enclencher l'appareil (procéder comme sous point 9.3).



c) Verser le détartrant liquide SOLIPOL dans un rapport 1:1 (0,5 l de SOLIPOL et 0,5 l d'eau) dans le réservoir d'eau et positionner ce dernier dans l'appareil.

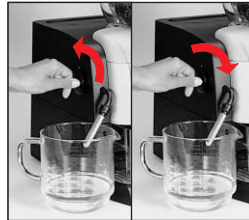
d) Extraire le récipient à marc jusqu'à ce qu'il se trouve sous l'écoulement de café (à vider auparavant); il sert de réceptacle pour le détartrant. Ne pas tirer trop vers l'extérieur et veiller impérativement à ne pas dépasser le repère (voir photo).



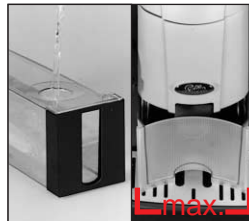
e) Pour activer maintenant le programme de détartrage, d'abord appuyer et rester sur la touche du détartrage (23), puis appuyer et rester sur la touche d'écoulement du café (19) jusqu'à ce que le programme de détartrage démarre. (L'indicateur de contrôle 23a clignote et l'indicateur de contrôle 25 est allumé).



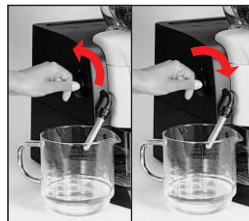
f) Placer le récipient sous la buse à eau chaude et ouvrir le commutateur rotatif eau chaude/vapeur (4) jusqu'à ce que la pompe s'arrête et que l'eau ne s'écoule plus à travers la buse. Refermer le bouton rotatif. Le détartrage se déroule automatiquement par le biais du groupe de chauffage et dure environ 40 minutes. L'indicateur de contrôle (23b) clignote durant le détartrage.



g) Dès que l'indicateur de contrôle (23b) s'allume, vider le récipient à marc, rincer le réservoir d'eau et remplir ce dernier d'eau fraîche. Placer le récipient à marc en dessous de l'écoulement de café et repositionner également le réservoir d'eau dans son logement (voir photo).



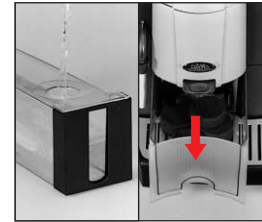
h) Ouvrir le commutateur rotatif eau chaude/vapeur (4) jusqu'à ce que la pompe s'arrête et que l'eau ne s'écoule plus à travers la buse. Refermer le bouton rotatif.



i) Le rinçage à l'eau fraîche se fait alors automatiquement au-dessus du groupe de chauffage; dès que le rinçage est terminé, les deux indicateurs de contrôle (23b et 25) clignotent et le cycle de détartrage est terminé.

k) Vider le récipient à marc et remplir à nouveau le réservoir d'eau fraîche; le groupe de chauffage revient en position initiale. L'appareil est de nouveau prêt à passer du café.

l) Remettre le compartiment à café en grains sur position «café en grains» ☉• (l'indicateur de contrôle volume de mouture ne clignote plus).



Bien que le programme détartrage intègre un cycle de rinçage à l'eau fraîche relativement long, il est recommandé de jeter le contenu de la première tasse de café et de ne consommer qu'à partir de la seconde.

Indication: le détartrage peut se faire à tout moment, même si l'indicateur inhérent ne s'allume pas. Il est recommandé de régler la machine en fonction de la dureté d'eau locale, selon point 7.3.

Important: un détartrage régulier protège votre machine à café de défauts souvent coûteux. Tout endommagement survenant suite à l'absence d'un détartrage approprié, au maniement erroné et au non-respect de ce mode d'emploi détaillé ne peut être couvert par la garantie. Pour ce qui est du détartrage, éviter à tout prix l'emploi de vinaigre susceptible d'endommager l'appareil.



11.0 Dérangements, causes et comment y remédier

Les réparations ne peuvent être confiées qu'au service client Solis ou à un spécialiste agréé par Solis. Toute intervention abusive étant source de danger pour l'utilisateur, la responsabilité de Solis ne saurait être engagée en cas d'endommagement consécutif. Dans ces conditions, le droit à la garantie serait également supprimé.

Avant d'envoyer votre appareil pour réparation, lisez attentivement les points suivants. Souvent, les problèmes rencontrés sont d'une solution aisée, ce qui vous évite perte de temps et énervement inutile.

Dérangement	Cause(s) probable(s)	Remède
La touche de fonctionnement n'enclenche pas l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> – pas de tension – trappe de maintenance ouverte 	<ul style="list-style-type: none"> – vérifier prise et fusibles – refermer la trappe
Le café ne s'écoule pas	<ul style="list-style-type: none"> – orifice de remplissage obstrué pas du café moulu – pas de café en grains ou corps étranger dans le moulin – machine réglée sur café moulu – machine réglée sur mode vapeur 	<ul style="list-style-type: none"> – supprimer l'obstruction – remplir de café en grains ou éliminer le corps étranger selon point 8.1 – régler la machine sur café en grains selon point 3.2 – désactiver la vapeur et purger la machine selon point 3.5
Pas d'eau chaude/de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> – buse à vapeur obstruée 	<ul style="list-style-type: none"> – nettoyer la buse à vapeur et l'auxiliaire moussant extractible
Le café n'a pas de petite mousse	<ul style="list-style-type: none"> – mélange de café non approprié – café manquant de fraîcheur – tasse trop froide – café trop grossièrement ou trop finement moulu 	<ul style="list-style-type: none"> – changer de sorte – remplacer par du café frais – la préchauffer – modifier la finesse de mouture
Le groupe de chauffage ne peut être extrait	<ul style="list-style-type: none"> – Le groupe de chauffage n'est pas dans sa position de base 	<ul style="list-style-type: none"> – fermer la trappe de maintenance et enclencher la machine; le groupe de chauffage se place de lui-même dans sa position de base; si nécessaire, placer encore le récipient à café moulu sur ce mode et enlever le groupe de chauffage.
La durée d'échauffement se prolonge, le volume d'eau est insuffisant	<ul style="list-style-type: none"> – l'appareil est entartré 	<ul style="list-style-type: none"> – détartrer selon point 10.0
L'indicateur de contrôle 23a clignote une fois que le café est moulu	<ul style="list-style-type: none"> – Il y a trop de café en poudre dans le groupe de chauffage 	<ul style="list-style-type: none"> – Mettre la touche 17 sur arrêt puis sur marche. La poudre est alors évacuée vers le tiroir à marc. L'appareil est de nouveau prêt à fonctionner. Il faut réduire la dose de café moulu (page 28, point 7.1) – Il y avait trop de café en poudre dans l'entonnoir (page 27, point 4.4)

12.0 Service et interventions de maintenance

Pour assurer un fonctionnement parfait de votre AUTOMATE À CAFÉ SOLIS X 100, il est indispensable de veiller à l'entretien et au détartrage réguliers de l'appareil, selon nos recommandations. Cependant, même les meilleurs soins ne peuvent empêcher une certaine usure naturelle, surtout si vous utilisez souvent votre machine à café. Un contrôle régulier dans un centre de service SOLIS ou auprès d'un spécialiste agréé augmente la longévité de votre appareil et garantit la qualité de votre café, tasse après tasse.

En Suisse, en cas de réparation, s'adresser à:

SOLIS SA, service après-vente
Solis-Haus
8152 Glattbrugg-Zurich
Tél. 01/ 810 18 18, fax 01/810 30 70
E-mail: info@solis.ch
Internet: www.solis.ch

En Allemagne:

SOLIS DEUTSCHLAND GmbH
Marienstrasse 10
D-78054 VS-Schwenningen
tél. (07720) 9997-0, fax (07720) 9997-27
E-mail: info@solis.de, Internet: www.solis.de

Pour tous les autres pays (où des articles Solis sont commercialisés) procéder comme suit:

envoyer l'appareil au centre de service après-vente Solis mentionné sur le certificat de garantie.

Attention: selon nos directives de garantie, le service ne peut être confié qu'au service après-vente de SOLIS ou à un spécialiste agréé par SOLIS. A cet effet, prière d'utiliser la formule d'ordre de service spéciale SOLIS.

13.0 Conseils utiles au sujet du café

Réussir un bon café ne dépend pas uniquement de l'appareil, mais aussi de l'eau, du mélange de cafés, de la température, etc.

A ce propos, suivez de préférence les conseils que voici:

- Utilisez toujours du café frais et des torréfactions relativement fortes. Par exemple les mélanges de cafés spécialement mis au point par Solis pour les machines à espresso.
- Conservez le café dans un endroit frais. Il peut d'ailleurs fort bien se surgeler et s'utiliser ensuite tel quel.
- Si le café s'écoule trop rapidement ou trop lentement, cela est dû au mauvais choix de la mouture.

Important: ne régler la finesse de mouture que lorsque le moulin est en marche.

- Le café est meilleur dans des tasses préchauffées. Pour un préchauffage rapide, nous vous recommandons de rincer la tasse à l'aide de la buse à eau chaude.

14.0 Accessoires recommandés

Pour faciliter l'utilisation et l'entretien de votre SOLIS X 100, nous vous recommandons:

Le filtre à eau SOLIS AQUA SELECT qui vous aide à réduire la dureté de l'eau et donc à prévenir des détartrages à répétition.



Les pastilles d'entretien SOLIS SOLITABS, particulièrement adaptées pour les machines à café, éliminent efficacement les graisses de café et autres résidus, tout en préservant le goût des boissons lorsqu'elles sont régulièrement utilisées. Hors classe de toxicité CH.



Le détartrant liquide SOLIS SOLIPOL spécialement conçu pour le détartrage en douceur des machines à espresso.



Les mélanges de CAFÉ SOLIS: plusieurs sortes de cafés soigneusement sélectionnées pour les machines à espresso et donc garanties d'un excellent résultat.



La boîte à provision SOLIS particulièrement indiquée pour conserver des emballages de café entamés.



En Suisse, vous trouvez ces accessoires dans les commerces spécialisés et les grands magasins ou directement auprès de

SOLIS MAIL SA, 6850 Mendrisio
Tél. 0848 804 884, fax 0848 804 890
E-mail info@solis.ch, Internet www.solis.ch

Dans tous les autres pays (où des articles Solis sont commercialisés) également dans le commerce ou auprès de la **succursale/agence SOLIS** locale. A cet effet, prière de noter les adresses mentionnées sur le certificat de garantie.

15.0 Caractéristiques techniques**Matériel**

Boîtier complet en matière ABS

Données de l'appareil

Voltage: 230 V / (USA: 115 V)
 Puissance: 1150 watts
 Système de chauffage: bloc thermique
 Pompe: électromagnétique
 Moulin: conique avec protection contre les corps étrangers
 env. 270 g

Compartiment à café en grains:
 Orifice de remplissage pour café moulu: intégré
 Réservoir d'eau: 1,5 litres
 Dimensions: H x L x P 282 x 383 x 398 mm
 Poids: env. 9,5 kg
 Cordon: 1,2 m
 Préinfusion du café: intégrée
 Durée d'échauffement du café: env. 2 minutes
 Durée d'échauffement de la vapeur: env. 3 minutes
 Ejection du marc de café: automatique
 Dosage du volume d'eau: électronique
 Dosage du volume de café moulu: 6–16 grammes
 Programme d'entretien et de détartrage: intégré
 Buse eau chaude/vapeur: pivotante
 Garantie produit: selon carte de garantie annexée

Accessoires

Pinceau de nettoyage, cuillère de dosage

Contrôles de sécurité/Normes

– CE et marques de conformité internationales



Ce produit correspond aux directives de l'UE (73/23/CEE + 89/336/CEE + 93/68/EWG) selon déclaration de conformité séparée

Sous réserve de modifications spécifiques aux différents pays.

Dans l'intérêt d'un développement technique, des modifications de construction ou d'exécution sont possibles à tout moment et sans préavis.

16.0 Elimination

Les appareils arrivant en fin de cycle doivent être rendus inutilisables. Retirez la fiche de la prise et détachez le cordon de l'appareil. **Apportez ce dernier dans un service de collecte officiel ou au revendeur spécialisé. Les appareils électriques usagés ne doivent pas passer aux ordures ménagères.** La Fondation pour la gestion et la récupération des déchets en Suisse (S.EN.S) garantit une élimination écologique de ce type d'appareils (s'applique à la Suisse).