

Gebrauchsanleitung

Mode d'emploi

User Manual

SINCE 1908

Solis

GRIND & INFUSE PRO

Typ/Type 115A



Programmierbare Espressomaschine
mit Mahlwerk

Machine à espresso programmable
avec moulin

Programmable Espresso Machine
with Grinder



Solis



POWER



GRIND AMOUNT



FILTER SIZE



SINGLE



DOUBLE



PROGRAM



CLEAN ME



HOT WATER
STEAM

TAMPER

AUTO - PUSH ONCE
MANUAL - PUSH & HOLD
GRIND

INSERT

LOCK

INHALT

TEIL 1

Schön, dass Sie sich für die neue Solis Grind & Infuse Pro Espressomaschine entschieden haben.

Machen Sie sich mit Ihrer Maschine vertraut

Bei Solis geht Sicherheit vor	Seite	5
Merkmale Ihrer Solis Grind & Infuse Pro Espressomaschine	Seite	7
Machen Sie sich mit Ihrer Solis Grind & Infuse Pro Espressomaschine vertraut.....	Seite	12
Vor dem ersten Gebrauch beachten.....	Seite	15
Aufstellen Ihrer Solis Grind & Infuse Pro Espressomaschine	Seite	16

DIE SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMASCHINE

Frisch gemahlener Kaffee ist einer der vier entscheidenden Faktoren bei der Zubereitung des aromatischen Getränks. Dieses Qualitätsmerkmal wird oft als eine der «vier Grundlagen» bei der Espresso-Zubereitung bezeichnet. Die anderen sind die Mühle, die Espressomaschine und der Barista.

Grad und Art der Röstung sind eine Frage der persönlichen Vorliebe. Fest steht dagegen, dass vorschriftsmässig geröstete und gelagerte ganze Kaffeebohnen dem Espresso sehr viel mehr Geschmack, Aroma und Substanz verleihen als bereits gemahlener Kaffee.

Nach dem Mahlen verliert das Pulver rasch an Aroma und bringt langfristig gesehen nur noch einen dünnen Kaffee hervor, der nur eine leichte Crema bildet.

Jason Chan
Barista des Jahres 2005 aus Melbourne

Mit diesem Hintergrundwissen wurde die Solis Grind & Infuse Pro Espressomaschine mit einem integrierten Mahlwerk mit Dosiervorrichtung entwickelt. Damit mahlen Sie genau die Menge an Kaffee, die Sie für einen Espresso benötigen und die Grind & Infuse Pro Espressomaschine sorgt für ein frisches und volles Aroma.



BEI SOLIS GEHT SICHERHEIT VOR

Solis ist ein sicherheitsbewusstes Unternehmen. Beim Entwickeln und Fertigen unserer Produkte liegt uns die Sicherheit der Endkunden sehr am Herzen. Darüber hinaus bitten wir Sie, beim Gebrauch von Elektrogeräten besondere Sorgfalt walten zu lassen und insbesondere die folgenden Sicherheitsmassnahmen zu beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FÜR IHRE SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMASCHINE

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf.
- Entfernen und entsorgen Sie Verpackungsmaterial sowie Aufkleber von Ihrer Solis Grind & Infuse Pro Espresso-maschine.
- Stellen Sie die Solis Grind & Infuse Pro Espresso-maschine während des Betriebs nicht in der Nähe einer Tischkante auf. Vergewissern Sie sich, dass der Untergrund eben, sauber und trocken ist.
- Stellen Sie die Solis Grind & Infuse Pro Espresso-maschine nicht auf der Abtropffläche des Abwaschbeckens auf.
- Platzieren Sie die Solis Grind & Infuse Pro Espresso-maschine nicht auf oder in der Nähe eines Gas- oder Elektroherds oder nahe einem eingeschalteten Ofen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Netzsteckers und dem Betrieb, dass die Solis Grind & Infuse Pro Espresso-maschine ordnungsgemäss zusammengesetzt ist.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder eine Fernsteuerung geeignet.
- Verwenden Sie nur das Zubehör, das mit der Solis Grind & Infuse Pro Espresso-maschine mitgeliefert wurde oder das von Solis empfohlen wird.
- Betreiben Sie die Solis Grind & Infuse Pro Espresso-maschine nicht anders als in diesem Handbuch beschrieben.
- Schalten Sie das Mahlwerk nicht ein ohne vorher den Deckel auf den Bohnenbehälter gelegt zu haben. Halten Sie Finger, Hände, Haare, Kleidung und Werkzeuge während des Betriebs vom Behälter fern.
- Füllen Sie nur kaltes Leitungswasser in den Wasserbehälter. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten.
- Schalten Sie die Solis Grind & Infuse Pro Espresso-maschine nie ohne Wasser im Wasserbehälter ein.
- Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger sicher in der Brühgruppe sitzt, bevor Sie die Maschine verwenden.
- Entfernen Sie den Siebträger niemals während des Brühvorgangs, da die Maschine unter Druck steht.
- Bewegen Sie die Solis Grind & Infuse Pro Espresso-maschine nicht während des Betriebs.
- Lassen Sie die Solis Grind & Infuse Pro Espresso-maschine während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Fassen Sie keine heissen Oberflächen an. Lassen Sie die Solis Grind & Infuse Pro Espresso-maschine vor dem Transport oder der Reinigung zuerst abkühlen.
- Legen Sie nichts anderes als Kaffeetassen zum Vorwärmen auf der Solis Grind & Infuse Pro Espresso-maschine ab.
- Schalten Sie die Solis Grind & Infuse Pro Espresso-maschine immer zuerst am Hauptschalter aus. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht verwendet wird, gereinigt oder bewegt werden soll. Das gleiche gilt für das Auseinander- oder Zusammenbauen und die Aufbewahrung.
- Halten Sie Gerät und Zubehör immer sauber. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen in diesem Handbuch.

BEI SOLIS GEHT SICHERHEIT VOR

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- Vor Gebrauch das Kabel ganz abrollen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Tisch- oder Bankkante hängen, mit heissen Oberflächen in Berührung kommen oder verknoten.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie weder das Gerät, noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen. Das Gerät und dessen Netzkabel ausser Reichweite von Kindern platzieren.
- Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unwissende und unerfahrene Personen dürfen die espressomaschine benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder genau unterrichtet wurden, wie das Gerät sicher zu benutzen ist und die möglichen Gefahren verstanden haben.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ausgeführt werden.
- Untersuchen Sie das Gerät regelmässig. Benutzen Sie es nicht, wenn Netzkabel, Netzstecker oder das Gerät selbst beschädigt sind. Bringen Sie die Maschine zur Inspektion und/oder Reparatur zur nächsten autorisierten Solis Servicestelle.
- Jegliche Art der Instandhaltung ausser der Reinigung ist von einer autorisierten Solis Servicestelle durchzuführen.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch gedacht. Verwenden Sie es nur gemäss seiner Bestimmung. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten verwenden. Nicht im Freien verwenden. Die nicht sachgemässe Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Für zusätzliche Sicherheit wird die Verwendung einer Fehlerstromvorrichtung (Sicherheitsschalter) mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA empfohlen. Fachmännischen Rat erhalten Sie bei Ihrem Elektriker.

Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

WARNUNG: VOR GEBRAUCH DAS KABEL GANZ ABROLLEN.

MERKMALE IHRER SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMASCHINE

INTEGRIERTES KEGELMAHLWERK

Mit dem integrierten Kegelmahlwerk wird jeder Espresso mit der richtigen Menge an frisch gemahlenem Kaffee zubereitet – Garant für höchsten Genuss.

Das Mahlwerk wurde speziell auf die anderen Funktionen der Grind & Infuse Pro Espressomaschine abgestimmt.



EINSTELLBARER MAHLGRAD

Über ein Stellrad lässt sich der Mahlgrad (GRIND SIZE) in 18 Einstellungen mehr oder weniger grob/fein einstellen, damit optimaler Kaffeegenuss entsteht.

Über die Einstellung des Mahlgrads werden die Scheiben des Mahlwerks entweder näher zueinander gestellt, um ein fein gemahlene Pulver zu erhalten oder weiter voneinander entfernt, um einen etwas größeren Mahlgrad zu erreichen.

Weitere Informationen dazu finden Sie auf Seite 28 im Abschnitt «ESPRESSO-ZUBEREITUNG: SCHRITT FÜR SCHRITT».



VOREINGESTELLTE MAHLMENGE FÜR EINE ODER ZWEI TASSEN UND FEINEINSTELLUNG

Mit der Funktion «FILTER SIZE» wird automatisch die benötigte Menge an Kaffee für eine oder zwei Tassen gemahlen. Je nach Mahlgrad des Pulvers lässt sich mit dem Drehknopf «GRIND AMOUNT» zusätzlich eine Feineinstellung vornehmen. Damit lässt sich die Portion für eine oder zwei Tassen ganz einfach nach individuellem Geschmack erhöhen oder reduzieren.

Weitere Informationen dazu finden Sie auf Seite 28 im Abschnitt «ESPRESSO-ZUBEREITUNG: SCHRITT FÜR SCHRITT».



MERKMALE IHRER SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMASCHINE

VOM MAHLWERK DIREKT IN DEN SIEBTRÄGER

Die Grind & Infuse Pro Espressomaschine verfügt über eine eingebaute Halterung für den Siebträger, damit der frisch gemahlene Kaffee direkt vom Mahlwerk in den Filter gelangt. Dank dieser Vorrichtung haben Sie die Hände frei für andere Tätigkeiten bis der Siebträger mit der richtigen Menge an frisch gemahlenem Kaffee gefüllt ist.



Siebträger in der Haltevorrichtung

Ein eingebauter Mikroschalter erlaubt das Starten und Stoppen der Mahlfunktion durch einfaches Drücken des Siebträgers gegen die Maschine.

Setzen Sie den Siebträger in die Vorrichtung und schieben Sie ihn leicht in Richtung der Maschine, um die Mahlfunktion zu aktivieren.



Tamper in der Maschine

EINGEBAUTER TAMPER

Der eingebaute Tamper dient dazu, den frisch gemahlene Kaffee gleichmässig im Filtereinsatz zu verdichten. Bei Bedarf kann der Tamper auch entnommen und mit der Hand verwendet werden.

DOSIERUNGS-INSTRUMENT

Mit dem mitgelieferten Dosierungs-Instrument „Razor“ wird Ihnen die Dosierung erleichtert und Sie können im Handumdrehen überflüssiges Kaffeepulver vom Siebträgerrand abstreifen.



Tamper entnommen für den Handgebrauch

MERKMALE IHRER SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMASCHINE

1700 WATT LEISTUNG

Ihr Gerät heizt dank der 1700 Watt Leistung extrem schnell auf und erzeugt einen Hochdruck-Dampf zum optimalen Milchaufschäumen.

PRÄZISE TEMPERATURREGELUNG

Die digitale Solis-Technologie sorgt für eine präzise Temperaturregelung, damit sich das Aroma Ihres Espressos voll entfalten kann.

AUTOMATIK-SPÜLFUNKTION

Die Wassertemperatur wird nach der Dampffunktion zum Milchaufschäumen wieder optimal für die Kaffeezubereitung justiert.

MANUELLE ANPASSUNG DER BRÜH-TEMPERATUR

Sie können die Standardeinstellung bis zu 2 °C senken oder erhöhen und die Brühtemperatur damit individuell je nach Kaffeesorte und -röstung anpassen.

TROCKENER FILTERKUCHEN

Die Funktion «Trockener Filterkuchen» scheidet über ein Elektroventil überflüssiges Wasser aus dem Kaffeepulver aus. Dieser Vorgang findet nach der Zubereitung des Kaffees statt, solange sich der Siebträger noch in der Brühgruppe befindet. Als Ergebnis bildet sich dabei ein «trockener Filterkuchen», der einfach und sauber zu entsorgen ist.

PROGRAMMIERFUNKTION

Die Espressomaschine lässt sich entweder manuell bedienen oder über eine intelligente Programmierfunktion, die nach den persönlichen Vorlieben des Benutzers eingestellt werden kann.

NIEDERDRUCK-VORBRÜHFUNKTION FÜR EINE OPTIMALE AROMA-ENTFALTUNG

Mit Niederdruck wird das Kaffeepulver vor dem Brühen sanft angefeuchtet und kann leicht aufquellen, damit das Kaffeepulver im Anschluss gleichmässig extrahiert wird.



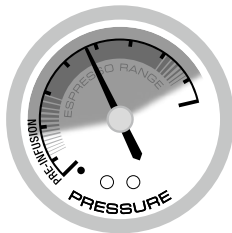
MERKMALE IHRER SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMASCHINE

ESPRESSO-DRUCKANZEIGE

Mit Hilfe der Espresso-Druckanzeige wird die optimale Presskraft erreicht. Gemessen wird dabei der Druck, mit dem das Wasser durch das Kaffeepulver im Siebträger gepresst wird.

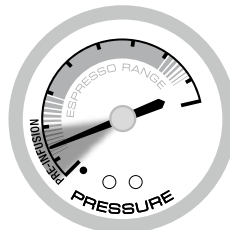
IDEALER EXTRAKTIONSBEREICH

Wenn der Zeiger des Manometers während des Durchlaufens im Espresso-Bereich steht, wird der Espresso mit optimalem Druck zubereitet. Der fertige Kaffee sollte eine grosszügige Schicht von feiner, gleichmässig goldfarbener Crema aufweisen.



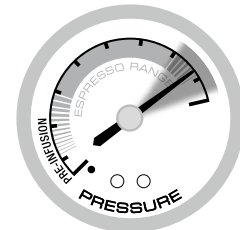
UNTER-EXTRAKTIONSBEREICH

Wenn sich der Zeiger während der Espresso-Zubereitung im unteren Bereich befindet, so ist das ein Zeichen dafür, dass der Espresso mit zu wenig Druck durchläuft, was ihn «unterextrahiert» macht. Das passiert, wenn das Wasser zu schnell durch das Kaffeepulver im Filter fliesst. Dabei kann das optimale Aroma nicht extrahiert werden, der Kaffee ist wässrig und nicht von einer feinen Crema gekrönt. Weitere mögliche Ursachen für unterextrahierten Kaffee: Die Mahlung ist zu grob und/oder es ist nicht genügend Kaffee im Filter und/oder er wurde nicht genügend gepresst.



ÜBER-EXTRAKTIONSBEREICH

Wenn sich der Zeiger während der Espresso-Zubereitung im oberen Bereich befindet, so ist das ein Zeichen dafür, dass der Espresso mit zu viel Druck durchläuft, was ihn «überextrahiert» macht. Das passiert, wenn das Wasser zu langsam durch das Kaffeepulver im Filter fliesst. Der Kaffee ist dunkel und bitter mit einer gefleckten und ungleichmässigen Crema. Weitere mögliche Ursachen für überextrahierten Kaffee: Die Mahlung ist zu fein und/oder es ist zu viel Kaffee im Filter und/oder er wurde zu stark gepresst.



MERKMALE IHRER SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMASCHINE

HEISSWASSER-FUNKTION

Dank der Heisswasser-Funktion können Sie Ihren Kaffee strecken, Tee oder Heissgetränke zubereiten und Tassen bzw. Filter vorwärmen.

PROFESSIONELLE DAMPFLANZE

Die schwenkbare Dampfzange aus Edelstahl lässt sich leicht in die optimale Stellung für das Aufschäumen der Milch bringen. Der Schwenkarm ist mit einem professionellen, um 360° drehbaren Kugelgelenk ausgestattet.



EINWANDIGE FILTER FÜR PERFEKTEN KAFFEEGENUSS

Die einwandigen Filtereinsätze der Grind & Infuse Pro sind ideal für frisch gemahlene Kaffee geeignet, da das Wasser in der genau richtigen Geschwindigkeit durchfließt.

Dank dieser einwandigen Filtereinsätze können Sie mit Mahlgrad, Kaffeepulver-Menge und Presskraft experimentieren, und so auf den Geschmack Ihres Kaffees Einfluss nehmen und den für Sie optimalen Espresso kreieren.



ENERGIESPARFUNKTIONEN

Wenn die Grind & Infuse Pro Espresso-Maschine für länger als ca. 10 Minuten nicht verwendet wird, geht sie automatisch in den «Energiesparmodus» über. Wird sie für weitere 10 Minuten nicht benutzt, schaltet sie sich automatisch aus. Im «Energiesparmodus» verbraucht die Maschine 50% weniger Energie als im «Standby-Modus».

Im «Energiesparmodus» blinkt nur die Umrandung der POWER-Taste langsam. Die Umrandungen aller anderen Tasten sind nicht beleuchtet.

Um die Maschine im «Energiesparmodus» zu aktivieren, drücken Sie einfach eine beliebige Taste mit Ausnahme der POWER-Taste. Daraufhin leuchtet und blinkt die Umrandung der POWER-Taste, während die Maschine auf die Betriebstemperatur aufgeheizt wird. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, leuchten die Umrandungen aller Tasten auf dem Bedienfeld.

Um die Espresso-Maschine im «Energiesparmodus» auszuschalten, drücken Sie einmal auf die Taste POWER.

MACHEN SIE SICH VERTRAUT MIT IHRER SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMASCHINE

FILTER SIZE

Wahl Grösse Filtereinsatz:
☕ (Single) / ☕☕ (Double)

LEUCHTANZEIGE FÜR EINZEL- ODER DOPPELFILTER

Leuchtet um anzuzeigen, ob der Einzel-
oder Doppelfiltereinsatz gewählt wurde

GRIND SIZE

Mahlgradregler mit 18 Einstellungen
von fein (FINE) bis grob (COARSE)

POWER

Die Tasten-Umrandung leuchtet, wenn die Taste
gedrückt und das Gerät eingeschaltet wird

GRIND AMOUNT

Einstellen der Menge von frisch gemahlenem
Kaffeepulver, das in den Filter portioniert wird

INTEGRIERTER/HERAUSNEHMBARER TAMPER

für die professionelle Pressung des Kaffeepulvers

HALTEVORRICHTUNG

Siebträger in die Halterung einsetzen und
frisch gemahlenen Kaffee direkt in den Filter
rieseln lassen

ABLAGE ZUM VORWÄRMEN DER TASSEN

HOT WATER/STEAM

Anzeige leuchtet, wenn die Heisswasser- oder
Dampf-Funktion angewählt ist

CLEAN ME

Anzeige leuchtet, wenn eine
Reinigung erforderlich ist

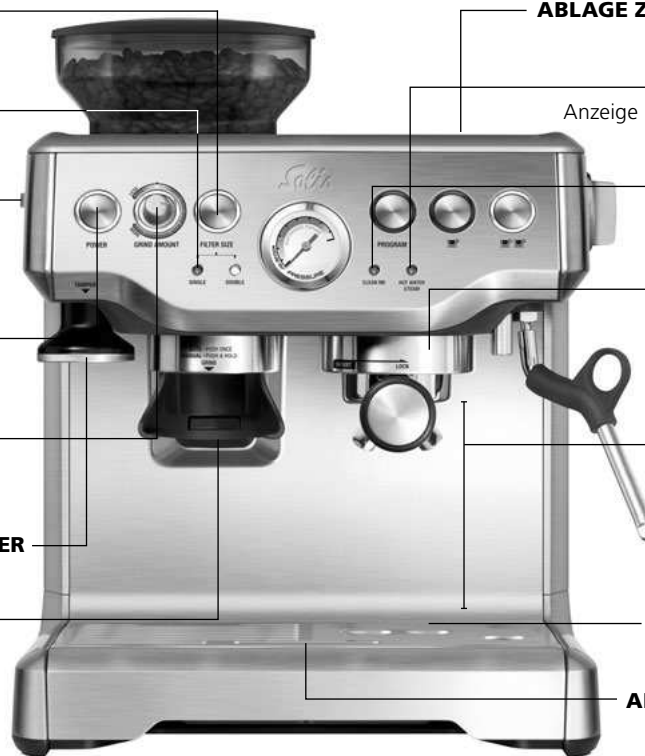
BRÜHGRUPPE

Einfaches Einsetzen des Siebträgers

EXTRA VIEL RAUM FÜR GROSSE KAFFEEBECHER

HERAUSNEHMBARE AUFFANG- WANNE MIT ABTROPFGITTER

ANZEIGE AUFFANGWANNE VOLL „EMPTY ME“



MACHEN SIE SICH VERTRAUT MIT IHRER SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMASCHINE

HERAUSNEHMBARER 2-LITER-WASSERBEHÄLTER

von oben befüllbar

BOHNENBEHÄLTER:

FASSUNGSVERMÖGEN 250 g

Verriegelungssystem ermöglicht das Entfernen des Behälters ohne vorherige Entleerung

INTEGRIERTES KEGELMAHLWERK

einstellbar, um eine perfekte Mahlung zu erreichen

MAHLTASTE

Mikroschalter für Automatik-Dosierung und manuelle Dosierung; mit dem Siebträger bedienbar

Zubehör:

Aufschäumkanne aus Edelstahl, 480 ml
Dosierungs-Instrument „Razor“
Filtereinsätze für 1 bzw. 2 Tassen
Kurzanleitung

Reinigungsutensilien:

Reinigungsgerät / Pinsel
Innensechskantschlüssel
Gummiabdeckung



DRUCKANZEIGE

Überwacht den Druck während der Extraktion für beste Espresso-Qualität

PROGRAM

Programmierbare Funktion zum Abspeichern von individuellen Espresso-Mengen und Brühtemperatur-Einstellungen

HOT WATER/STEAM

Dreheschalter für die Dampferzeugung bzw. die Heisswasser-Funktion

PROGRAMMIERBARE FUNKTION

Ausgabe von 1 Tasse oder 2 Tassen

GESCHMIEDETER SIEBTRÄGER

Professionelle Version mit erweitertem Auslauf

HEISSWASSER-AUSLASS

SCHWENKBARE DAMPFLANZE

Einfach einstellbar zum Aufschäumen von Milch

NICHT ABGEBILDET

KABELFACH unter dem Wasserbehälter
ABLAGESCHALE

hinter der Auffangwanne zum Aufbewahren von Zubehör

MACHEN SIE SICH VERTRAUT MIT IHRER SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMASCHINE

ZUSÄTZLICHE MERKMALE

15 bar Pumpe

Italienisches Design und Fabrikat

Genauere Temperaturregelung

Digitale Solis-Technologie für aromatischen Espresso dank genauer Temperaturregelung

Heizspirale mit integrierter Kühlschlange aus Edelstahl

für genau geregelte Wassertemperatur

Vorbrühfunktion

für die optimale Extraktion und Verteilung des Wassers im Kaffeepulver

Automatische Spülfunktion

für die optimale Temperatur bei der Kaffeezubereitung

Trockener Filterkuchen

Entfernt nach der Extraktion überflüssiges Wasser aus dem Filtereinsatz

Ebener Brühkopf

für die gleichmässige Verteilung des Wassers im Kaffeepulver



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH BEACHTEN

Wenn Sie Ihre Solis Grind & Infuse Pro Espresso-
maschine auspacken, sind Auffangwanne,
Wasserbehälter und Ablageschale bereits
eingebaut. Die Auffangwanne ist in den Sockel
auf der Vorderseite der Maschine eingesetzt. Der
Wasserbehälter befindet sich auf der Rückseite
der Maschine. Die Ablageschale liegt hinter der
Auffangwanne im Sockel der Maschine. Auffang-
wanne, Wasserbehälter und Ablageschale lassen
sich einfach entnehmen und wieder einsetzen.

Vergewissern Sie sich vor dem Entsorgen der
Verpackung, dass Sie alle Teile und Zubehör aus
der Schachtel entnommen haben.

Entnehmen Sie den Wasserbehälter und reinigen
Sie ihn mit warmem Wasser und einem nicht
scheuernden Spülmittel. Danach gut abspülen
und trocknen.

Reiben Sie Gehäuse, Bohnenbehälter und Auf-
fangwanne mit einem weichen, feuchten Tuch
ab und trocknen Sie die Teile gründlich. Tauchen
Sie Gehäuse, Netzkabel oder Netzstecker nicht in
Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

HINWEIS:
**Maschinenbestandteile und Zubehör sind
nicht spülmaschinengeeignet.**



AUFSTELLEN IHRER SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMASCHINE

SCHRITT 1

Setzen Sie die Ablageschale in den Sockel der Maschine ein und schieben Sie sie nach hinten. In der Ablageschale finden Reinigungsgerät, Pinsel, Innensechskantschlüssel, Gumm-abdeckung, Edelstahlfilter und Kurz-Anleitung bequem Platz und sind bei Bedarf immer griffbereit.



SCHRITT 2

Setzen Sie die Anzeigevorrichtung «Empty Me!» in die Auffangwanne ein und legen Sie die Abdeckung darüber. Platzieren Sie das Gitter oben-auf. Schieben Sie dann die Auffangwanne in den Sockel der Maschine bis vor die Ablageschale.



SCHRITT 3

Setzen Sie den leeren Wasserbehälter ein und lassen Sie ihn einrasten.



AUFSTELLEN IHRER SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMASCHINE

SCHRITT 4

Setzen Sie den Bohnenbehälter ein und drehen Sie das Rad um 90° im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.

HINWEIS:

Vor jedem Gebrauch wird empfohlen, die Maschine einmal nur mit Wasser laufen zu lassen, also ohne Kaffeepulver zu verwenden. Dadurch wird sichergestellt, dass die Maschine optimal vorgeheizt ist. Siehe dazu Abschnitt «ESPRESSO-ZUBEREITUNG: SCHRITT FÜR SCHRITT» auf Seite 26.



GRIND & INFUSE PRO

Programmierbare Espressomaschine
mit Mahlwerk



Bedienung



DIE SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMASCHINE

Wir von Solis wissen, dass Kaffeeliebhaber viel Sorgfalt für die Zubereitung eines grossartigen Kaffees verwenden. Sie experimentieren mit Aromen und stellen den Mahlgrad der Bohnen und die Pressung ein, um den perfekten Espresso-Genuss zu erhalten. Mit der Grind & Infuse Pro Espressomaschine und ihrem integrierten Mahlwerk gelingt die Zubereitung eines frischen und perfekten Espressos wie von selbst.

Warum schmeckt frisch gemahlener Kaffee so viel besser? Das Zauberwort heisst Aroma. Nach dem Mahlen bleibt der Kaffee nur wenige Minuten lang wirklich frisch. Deshalb mahlt man ihn am Bestem kurz vor der Zubereitung. Mit der Grind & Infuse Pro Espressomaschine sind Sie der Barista und ergründen die Kunst des Espressomachens zu Hause.

Viel Spass dabei!



INHALT

TEIL 2

Bedienung

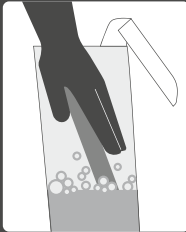
Espresso-Zubereitung: Kurzanleitung	Seite	22
Espresso-Zubereitung: Schritt für Schritt	Seite	26
Die Kunst des Milchaufschäumens	Seite	34
Heisswasser-Funktion	Seite	36
Manuelle Anpassung der Brühtemperatur	Seite	36
Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees	Seite	38
Reinigung und Pflege	Seite	41
Aufbewahrung	Seite	47
Fehlersuche	Seite	49
Technische Angaben/Kaffee und Verbrauchsmaterial	Seite	53
Kaffeesorten	Seite	54
Rezeptvorschläge	Seite	57

Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise auf den Seiten 5 und 6.

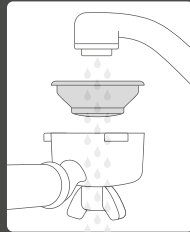
ESPRESSO-ZUBEREITUNG: KURZANLEITUNG

1

Vor dem ersten Gebrauch



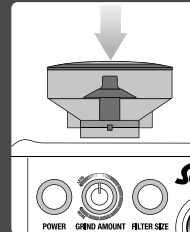
Wasserbehälter spülen



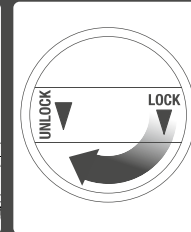
Siebträger und Filter reinigen

2

Bohnenbehälter einsetzen



Behälter aufsetzen



Behälter verriegeln

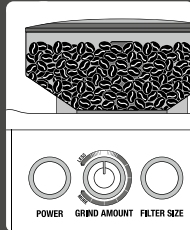


Bohnen einfüllen

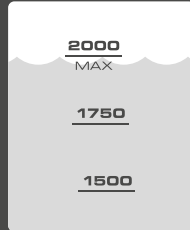
3

Vor jedem Gebrauch prüfen

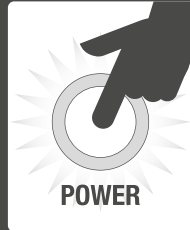
Gerät vorbereiten



Sind Bohnen im Behälter?



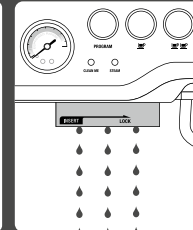
Ist der Wasserbehälter gefüllt?



Gerät einschalten



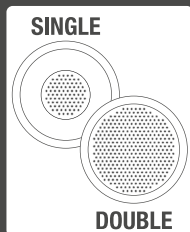
Aufwärmphase



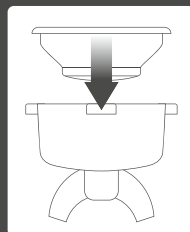
Um Gerät zu spülen: Wasser durch Brühgruppe laufen lassen

ESPRESSO-ZUBEREITUNG: KURZANLEITUNG

4 Espresso-zubereitung



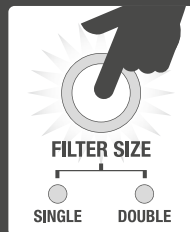
Filtereinsatz wählen



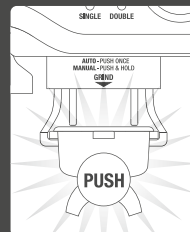
Filtereinsatz in Siebträger einsetzen



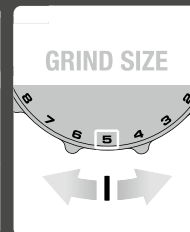
Kaffeemenge einstellen



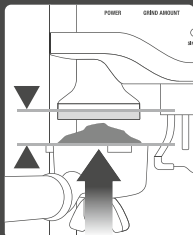
Filtergröße wählen



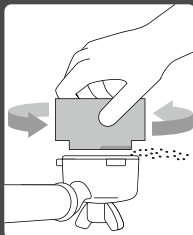
Mahlvorgang: Automatischer Start & Stopp



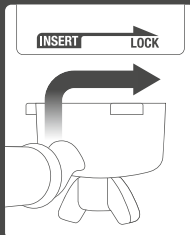
Evtl. während Mahlvorgang Mahlgrad ändern



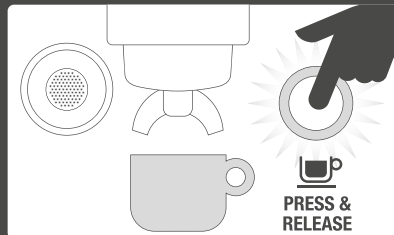
Kaffeepulver anpressen




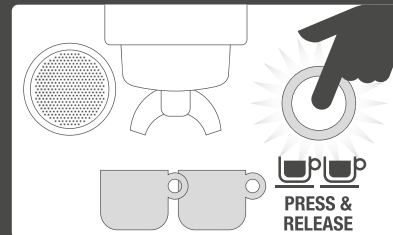
Mit „Razor“ Kaffeepulver abstreifen



Siebträger einsetzen



1 Tasse für 1 Espresso bereitstellen und Taste  drücken

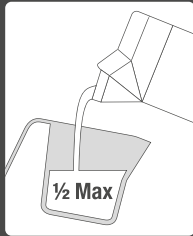


2 Tassen für 2 Espresso bereitstellen und Taste  drücken

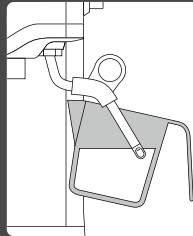
ESPRESSO-ZUBEREITUNG: KURZANLEITUNG

5

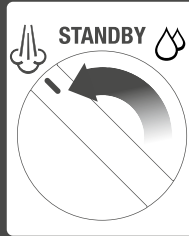
Milch aufschäumen



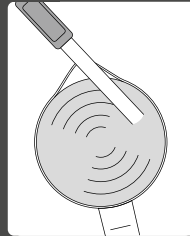
Kanne maximal zur Hälfte füllen



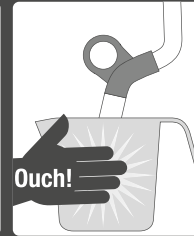
Dampfpflanze auf 3-Uhr-Position in die Kanne halten



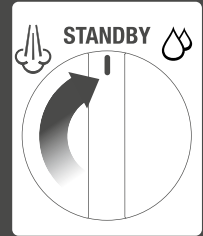
Dampf einschalten



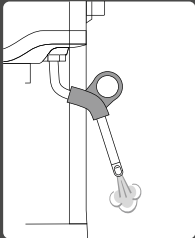
Milch aufschäumen



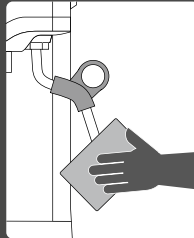
So lange aufschäumen bis Milch und Kanne heiss sind



Dampf abschalten



Dampfstoss aktivieren, um Milchreste auszuspülen



Dampfpflanze mit feuchtem Tuch reinigen

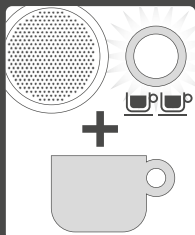


Milch einschenken

ESPRESSO-ZUBEREITUNG: KURZANLEITUNG

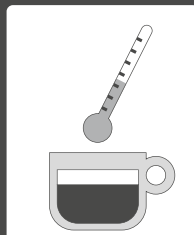
6

Fehlersuche



Espresso zu schwach?

Wenn Ihr Espresso zu schwach ist, versuchen Sie es mit dem Filtereinsatz für 2 Tassen, um einen Espresso zuzubereiten



Nicht heiss genug?

Wärmen Sie die Tassen (mit Heisswasser-Funktion) und den Siebträger vor oder machen Sie die Milch heisser

ESPRESSO-ZUBEREITUNG: SCHRITT FÜR SCHRITT

Ein guter Kaffee besteht aus dem ausgeglichenen Verhältnis der Hauptgeschmackselemente Säure, Aroma, Bitterkeit, Körper, Schmackhaftigkeit und Schärfe. Die einwandigen Filter für diese Espresso-Maschine geben Ihnen Gelegenheit mit Mahlgrad, Kaffeemenge und Pressung zu experimentieren, um eine Vielzahl von Aromen zu entdecken.

	Mahlgrad + Menge		+	Pressung	= Fluss
Überextrahiert Bitter Adstringierend	Zu fein	Zu viel		Zu stark	Über 40 Sek.
Ausgeglichen	Optimal	8–10 g 1 Tasse 15–18 g 2 Tassen		15–20 kg	25–35 Sek.
Unterextrahiert Dünn/Wässrig	Zu grob	Zu wenig		Zu schwach	Unter 20 Sek.

SCHRITT 1 – WASSERBEHÄLTER FÜLLEN

- Füllen Sie den Behälter bis zur seitlich angebrachten Markierung Max. mit kaltem Leitungswasser. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder auf der Rückseite der Maschine ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit 230/240 V.
- Schalten Sie die Taste POWER ein. Die Umrandung der Taste beginnt zu blinken während die Maschine sich aufheizt. Wenn die richtige Betriebstemperatur erreicht ist, leuchten auch die Umrandungen aller anderen Tasten.

SCHRITT 2 – TASSEN VORWÄRMEN

Durch das Vorwärmen behält der Kaffee seine optimale Temperatur, wenn er in die Tassen fließt.

- Die Tassenablage heizt sich zusammen mit der Maschine auf.
- Lassen Sie heisses Wasser mit der Heisswasser-Funktion in die Tassen fließen, warten Sie kurz, leeren Sie das Wasser aus und trocknen Sie die Tassen.
- Stellen Sie die Tassen zum Vorwärmen auf die Ablage.

HINWEIS:

Um eine perfekte Temperatur des Kaffees zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, vor dem ersten Kaffeebezug einen kompletten Durchlauf ohne Kaffeepulver durchzuführen. Dadurch werden alle wichtigen Teile der Maschine optimal vorgewärmt.


HINWEIS:

Prüfen Sie vor Gebrauch den Wasserstand und erneuern Sie das Wasser täglich. Der Wasserbehälter ist vor jedem Gebrauch mit frischem, kaltem Leitungswasser zu füllen. Verwenden Sie kein destilliertes oder Mineralwasser und keine anderen Flüssigkeiten.



ESPRESSO-ZUBEREITUNG: SCHRITT FÜR SCHRITT

SCHRITT 3 – FILTEREINSÄTZE VORBEREITEN

- Setzen Sie den Filtereinsatz in den Siebträger (verwenden Sie den kleineren Filter für 1 Tasse und den grösseren für 2 Tassen). Wenn Sie einen Kaffeebecher aufbrühen wollen, so verwenden Sie immer den Filtereinsatz für 2 Tassen und lassen Sie 60 ml Wasser durchlaufen. Wenn Sie mehr Wasser wünschen, lassen Sie heisses Wasser zuerst mit der Heisswasser-Funktion in die Tasse laufen und fügen Sie dann den Kaffee hinzu.
- Wärmen Sie den Filtereinsatz und Siebträger vor, indem Sie beides entweder unter den Heisswasser-Auslass legen und mit der Heisswasser-Funktion heisses Wasser darüber laufen lassen oder leer in die Brühgruppe einsetzen und die Taste  drücken. Trocknen Sie den Siebträger mit Filtereinsatz vor Gebrauch gründlich ab.



SCHRITT 4 – KAFFEE MAHLEN



- Füllen Sie frische Bohnen in den Behälter.
- Drücken Sie die Taste FILTER SIZE, um die Kaffeemenge zu wählen (eine oder zwei Portionen).
- Setzen Sie den Siebträger in die vorgesehene Haltevorrichtung ein.

- Automatik-Dosierung: Drücken Sie den Siebträger einmal in Richtung Maschine und lassen Sie ihn dann los. Sobald die Mahltaste gedrückt wurde, rieselt der gemahlene Kaffee in den Siebträger. Warten Sie, bis die Automatik-Dosierung stoppt.
- Manuelle Dosierung: Drücken Sie den Siebträger solange gegen die Maschine bzw. die Mahltaste bis die gewünschte Menge an Kaffeepulver im Filter ist.
- Ziehen Sie den Siebträger vorsichtig aus der Halterung, damit kein Kaffeepulver herausfällt.

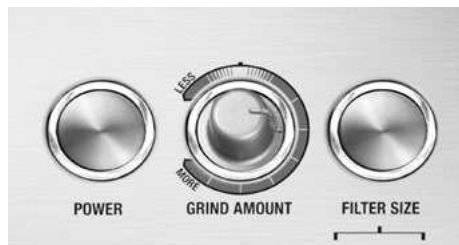
HINWEIS:

Um den Mahlvorgang bei der Automatik-Dosierung zu unterbrechen, betätigen Sie einfach nochmals die Mahltaste, indem Sie den Siebträger ein zweites Mal gegen die Mahltaste drücken oder Sie drücken auf die Taste FILTER SIZE.

Um den Mahlvorgang bei der manuellen Dosierung zu unterbrechen, drücken Sie einfach den Siebträger nicht länger gegen die Mahltaste. Dadurch wird der Mikroschalter deaktiviert und der Mahlvorgang gestoppt.

ESPRESSO-ZUBEREITUNG: SCHRITT FÜR SCHRITT

SCHRITT 5 – MAHLMENGE EINSTELLEN



Setzen Sie den Mahlmengenregler GRIND AMOUNT auf die 3-Uhr-Position und testen Sie, ob die Kaffeepulver-Menge Ihrem Geschmack entspricht.

Um die Mahlmenge zu erhöhen, drehen Sie den Schalter GRIND AMOUNT im Uhrzeigersinn in Richtung „MORE“.

Um die Mahlmenge zu verringern, drehen Sie den Schalter im Gegenuhrzeigersinn in Richtung „LESS“.

HINWEIS:

Unter Umständen müssen Sie die Einstellung durch leichtes Drehen am Schalter GRIND AMOUNT mehrmals ändern, bis Sie die für Ihren Geschmack richtige Menge gefunden haben.

SCHRITT 6 – MAHLGRAD EINSTELLEN



Der Mahlgrad sollte fein, aber gleichzeitig nicht zu pulverig sein. Die Mahlung beeinflusst die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Kaffeepulver fließt und damit dessen Geschmack.

Sie können unter 18 Einstellungen wählen. Je kleiner die Zahl, desto feiner ist die Mahlung. Am feinsten ist sie in der Einstellung „FINE“. Je grösser die Zahl, desto gröber ist die Mahlung. Am größten ist die Einstellung „COARSE“. Wir empfehlen, als erste Einstellung die „5“ zu wählen

und dann ggf. den Mahlgrad für Ihren Kaffeetyp und persönlichen Geschmack nach oben oder unten zu korrigieren.

Wenn der Mahlgrad zu fein ist (pudrig oder wie Mehl, wenn man das Kaffeepulver zwischen den Fingern zerreibt), so fließt das Wasser selbst unter Aufwendung grossen Drucks nur schwer durch das Kaffeepulver. Der Kaffee ist zu stark, schmeckt bitter und hat eine ungleichmässige Crema.

Wenn der Kaffee zu grob gemahlen ist, fließt das Wasser zu schnell durch das Kaffeepulver. Der daraus resultierende Espresso ist nicht stark genug, verfügt nur über mangelhaftes Aroma und besitzt keine Crema auf der Oberfläche.

WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS ZUR EINSTELLUNG DES MAHLGRADES:

Stellen Sie den Mahlgrad nur ein, während das Mahlwerk läuft oder wenn keine Bohnen im Behälter sind. Der Grund: Nach einem Mahlvorgang können teilweise gemahlene Bohnen zwischen den Mahlscheiben stecken bleiben. Wenn die Mahlscheiben dann verstellt werden, um den Mahlgrad zu verändern, können diese Bohnen die Mahlscheiben blockieren. Deshalb sollte die Feineinstellung immer nur bei laufendem Mahlwerk durchgeführt werden.

ESPRESSO-ZUBEREITUNG: SCHRITT FÜR SCHRITT

SCHRITT 7 – KAFFEEPULVER ANPRESSEN



Das Kaffeepulver lässt sich auf zwei unterschiedliche Arten pressen:

1. Mit eingebautem Tamper:

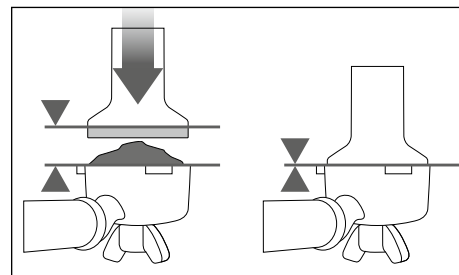
Der Tamper befindet sich in der Maschine und lässt sich dort einfach zum Komprimieren des Pulvers verwenden.

- Nehmen Sie den Siebträger nach Beendigung des Mahlvorgangs aus der Halterung und stossen Sie ihn leicht auf, um das Pulver gleichmässig zu verteilen.
- Halten Sie den Siebträger unter den eingebauten Tamper.
- Pressen Sie den Siebträger fest gegen die Unterseite des Tamper, um das Kaffeepulver gleichmässig zu komprimieren.

2. Mit herausgenommenem Tamper:

Der Tamper lässt sich herausnehmen, um ihn mit der Hand zu bedienen.

- Nehmen Sie den Tamper aus seiner Halterung.
- Nehmen Sie den Siebträger nach Beendigung des Mahlvorgangs aus der Halterung und stossen Sie ihn leicht auf, um das Pulver gleichmässig zu verteilen.
- Nehmen Sie den Tamper in die eine Hand und den Siebträger in die andere.
- Pressen Sie den Tamper gleichmässig auf das Kaffeepulver, um es zu verteilen und zu verdichten.



Nach dem Anpressen sollte das Kaffeepulver etwas unter dem Rand des Filtereinsatzes liegen. Wenn Sie den Tamper auf den Siebträger pressen, sollte der metallene Teil des Tamper gerade eben im Filtereinsatz verschwinden.

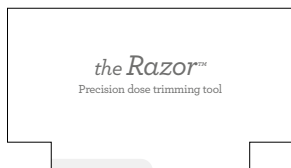
Entfernen Sie nach dem Anpressen mit dem Dosierinstrument „Razor“ überschüssiges Kaffeepulver bzw. Kaffeepulverrückstände vom Rand des Siebträgers, damit dieser korrekt in den Brühkopf eingesetzt werden kann. Mehr dazu im Schritt 8 auf der nächsten Seite.

Weitere Hinweise finden Sie im Abschnitt «Tipps für die Zubereitung eines guten Kaffees» auf Seite 38.

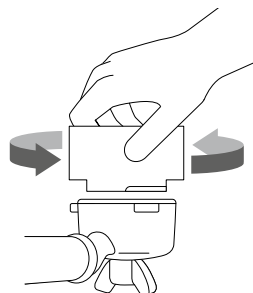
ESPRESSO-ZUBEREITUNG: SCHRITT FÜR SCHRITT

SCHRITT 8 – MIT DEM DOSIER-INSTRUMENT „RAZOR“ DIE ÜBERSCHÜSSIGE KAFFEEPULVER-MENGE ABSTREIFEN

Das extra konzipierte Dosier-Instrument „Razor“ hilft Ihnen, überschüssiges Kaffeepulver mit einer Handbewegung abzustreifen und den Rand des Siebträgers zu säubern.



Legen Sie den „Razor“ in den Filtereinsatz, die ausgestanzten Ecken des Instruments liegen auf dem Rand des Filtereinsatzes.



Wenn Sie das Instrument nach links und rechts drehen, während Sie den Siebträger über die Auffangwanne halten, wird das überschüssige Kaffeepulver vom Siebträgerrand abgestreift und es befindet sich die genau richtige Menge an Kaffeepulver im Filtereinsatz.

ESPRESSO-ZUBEREITUNG: SCHRITT FÜR SCHRITT

SCHRITT 9 – SIEBTRÄGER EINSETZEN



Halten Sie den Siebträger unter den Brühkopf, so dass der Griff sich unter der Aufschrift INSERT befindet.



Drücken Sie den Siebträger nach oben gegen den Brühkopf und drehen Sie den Griff nach rechts, bis Sie einen Widerstand spüren. Der Griff steht dann etwa in einem 90°-Winkel aus der Maschine heraus.


SCHRITT 10 – ESPRESSO ZUBEREITEN

- Vergewissern Sie sich, dass die Umrandungen sämtlicher Tasten beleuchtet sind, denn nur dann hat die Maschine ihre korrekte Betriebstemperatur erreicht.
- Prüfen Sie, ob sich Auffangwanne und Siebträger an Ort und Stelle befinden.
- Stellen Sie je nach Wahl eine oder zwei Tassen unter den Siebträger.

HINWEIS ZUR VORBRÜHFUNKTION:
 Nach Anwahl der Taste für einen oder zwei Kaffee pumpt die Maschine kurzfristig Wasser mit niedrigem Druck. Danach pumpt sie weiterhin Wasser mit höherem Druck durch das Kaffeepulver im Siebträger.
 Vor dem eigentlichen Brühvorgang wird das Pulver dadurch zunächst befeuchtet.
 Der nachfolgend aufgebaute hohe Druck entzieht dem Kaffeepulver all seine Öle und bringt sein ganzes Aroma zur Geltung.

VOREINGESTELLTE MENGE – EINE TASSE



Drücken Sie einmal auf die Taste  mit dem Symbol für eine Tasse. Eine voreingestellte Menge von etwa 30 ml wird ausgegeben. Während des Betriebs ist ein Pumpgeräusch zu hören. Nach der Ausgabe der voreingestellten Menge stoppt die Maschine automatisch.

HINWEIS:

Die Espresso-Menge in der Tasse ändert sich je nach eingestelltem Mahlgrad und gewünschter Mahlmenge.

HINWEIS:


Bei Verwendung des Filtereinsatzes für 1 Tasse sollten Sie für optimalen Geschmack nur etwa 30 ml Wasser durch die Maschine laufen lassen.

Bei Verwendung des Filtereinsatzes für 2 Tassen sollten Sie dementsprechend für optimalen Geschmack nur etwa 60 ml Wasser durch die Maschine laufen lassen.

ESPRESSO-ZUBEREITUNG: SCHRITT FÜR SCHRITT

VOREINGESTELLTE MENGE – ZWEI TASSEN






Drücken Sie einmal auf die Taste  mit dem Symbol für zwei Tassen. Eine voreingestellte Menge von etwa 60 ml wird ausgegeben. Während des Betriebs ist ein Pumpgeräusch zu hören. Nach der Ausgabe der voreingestellten Menge stoppt die Maschine automatisch.




HINWEIS:

Wenn Sie während des Brühvorgangs auf die Taste  oder  drücken, wird der Wasserdurchlauf sofort gestoppt.

EINFACHEN ESPRESSO INDIVIDUELL PROGRAMMIEREN

1. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 10 im Abschnitt «SCHRITT FÜR SCHRITT» auf den Seiten 26–31, um einen einfachen Espresso zuzubereiten.
2. Stellen Sie die Tasse unter den Brühkopf.
3. Drücken Sie zunächst einmal auf die Taste PROGRAM. Die Maschine gibt einen akustischen Signalton aus und die Programmier Taste beginnt zu blinken. Durch den Ton wird angezeigt, dass sich die Maschine im Programmiermodus befindet.
4. Drücken Sie einmal auf die Taste  mit dem Symbol für eine Tasse. Die Maschine beginnt mit dem normalen Brühvorgang für eine Tasse und die Umrandung der Taste  beginnt zu blinken.
5. Wenn sich die gewünschte Menge an Espresso in der Tasse befindet, drücken Sie die Taste  mit dem Symbol für eine Tasse, um den Brühvorgang zu stoppen. Die Maschine gibt zwei akustische Signaltöne aus, um anzuzeigen, dass Ihre Mengenangabe gespeichert und der Programmiermodus beendet wurde.

DOPPELTEN ESPRESSO INDIVIDUELL PROGRAMMIEREN

1. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 10 im Abschnitt «SCHRITT FÜR SCHRITT» auf den Seiten 26–31, um einen doppelten Espresso zuzubereiten.
2. Stellen Sie die Tassen unter den Brühkopf.
3. Drücken Sie zunächst einmal auf die Taste PROGRAM. Die Maschine gibt einen akustischen Signalton aus und die Programmier Taste beginnt zu blinken. Durch den Ton wird angezeigt, dass sich die Maschine im Programmiermodus befindet.
4. Drücken Sie einmal auf die Taste  mit dem Symbol für zwei Tassen. Die Maschine beginnt mit dem normalen Brühvorgang für zwei Tassen und die Umrandung der Taste  beginnt zu blinken.
5. Wenn sich die gewünschte Menge an Espresso in der Tasse befindet, drücken Sie die Taste  mit dem Symbol für zwei Tassen, um den Brühvorgang zu stoppen. Die Maschine gibt zwei akustische Signaltöne aus, um anzuzeigen, dass Ihre Mengenangabe gespeichert und der Programmiermodus beendet wurde.

ESPRESSO-ZUBEREITUNG: SCHRITT FÜR SCHRITT

ZURÜCKSETZEN AUF DIE VOREINGESTELLTEN WERTE

Um die Maschine auf die voreingestellten Werte für einen einfachen oder doppelten Espresso zurückzusetzen, halten Sie die Taste PROGRAM so lange gedrückt, bis ein dreifaches akustisches Signal ertönt. Lassen Sie daraufhin die Taste los. Damit ist die Maschine erneut auf die ursprünglichen Standardwerte eingestellt.

MANUELLE EINSTELLUNG



Halten Sie die Taste mit dem Symbol für eine ☕ oder zwei Tassen ☕☕ gedrückt. Lassen Sie die Taste los, sobald die Tasse mit der gewünschten Menge an Kaffee gefüllt ist.

SCHRITT 11 – SIEBTRÄGER REINIGEN

- Entfernen Sie den Siebträger aus dem Brühkopf. Drehen Sie dazu den Griff des Siebträgers nach links bis er aus der Halterung herauspringt.
- Um den Kaffeesatz zu entfernen, drehen Sie den Siebträger um 180 Grad und schlagen ihn leicht auf bis der Kaffeesatz herausfällt. (Das gebrauchte Kaffeepulver ist mit dem Haushaltsabfall zu entsorgen und nicht mit Abwaschwasser herunter zu spülen, da andernfalls die Abwasserrohre verstopfen können).
- Spülen Sie den Siebträger mit warmem Leitungswasser bis keine Kaffeerückstände mehr sichtbar sind.
- Trocknen Sie den Siebträger und den Filtereinsatz.

HINWEIS:

**Standardeinstellung: Die Wassermenge für eine Tasse beträgt ca. 30 ml.
Die Wassermenge für zwei Tassen beträgt etwa 60 ml.**

HINWEIS:

Achten Sie bei der manuellen Bedienung auf die Druckanzeige, die auf der Seite 10 beschrieben ist, um sicherzustellen, dass der Espresso unter idealen Bedingungen zubereitet wird.

WARNUNG:

DIE METALLTEILE DES SIEBTRÄGERS WERDEN SEHR HEISS.

DIE KUNST DES MILCHAUFSCÄUMENS



Die Solis Grind & Infuse Pro Espressomaschine ist mit einer professionellen schwenkbaren Dampfpflanze ausgestattet, mit der sich Milch ganz einfach in cremigen Milchschaum verwandeln lässt.

- Stellen Sie die Dampfpflanze so, dass sie sich über dem Abtropfgitter befindet.
- Füllen Sie die Edelstahlkanne bis maximal zur Hälfte mit kalter, frischer Milch.
- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position mit dem Dampfsymbol. Die weiße Anzeigelampe «HOT WATER/STEAM» beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass die Maschine sich aufheizt, um Dampf zu erzeugen.
- Wenn die Leuchte aufhört zu blinken, ist die Maschine einsatzbereit.
- Bevor Sie die Dampfpflanze in die Milch eintauchen, drehen Sie den Wahlschalter zurück auf die Position STANDBY. Dadurch wird vermieden, dass die Milch aus der Kanne heraus spritzt. (Die Pausenfunktion dauert 8 Sekunden bevor der Dampfmodus beginnt).
- Tauchen Sie die Dampfpflanze in die Milch ein und drehen Sie den Wahlschalter wieder auf die Position mit dem Dampfsymbol.
- Wenn die Milch heiss genug ist, drehen Sie den Schalter erneut auf STANDBY und entfernen Sie die Kanne.



HINWEIS:

Wenn die Espressomaschine Dampf erzeugt, ist ein Pumpgeräusch zu hören. Das zeigt den normalen Betrieb der 15 bar Pumpe an.

HINWEIS:

Nach 5 Minuten kontinuierlicher Dampferzeugung schaltet die Maschine die Dampffunktion automatisch ab. Die Dampfanzeige blinkt. Drehen Sie in diesem Fall den Wahlschalter auf die Position STANDBY.

WARNUNG:

UM DAS SPRITZEN DER HEISSEN MILCH ZU VERMEIDEN, MUSS DIE DAMPFPLANZE WÄHREND DES AUFSCÄUMENS IMMER IN DIE MILCH EINGETAUCHT BLEIBEN ODER NUR GANZ KNAPP ÜBER DER MILCH STEHEN. VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER WAHLSCHALTER VOR DEM ENTFERNEN DER MILCHKANNE WIEDER AUF DER POSITION STANDBY STEHT.

DIE KUNST DES MILCHAUFSCHÄUMENS

Das Milchaufschäumen erfolgt in zwei Phasen:

Auflockern der Milch durch Luftzufuhr und verquirlen der Milch, um sie weich und geschmeidig zu machen und ihr die richtige Temperatur zu verleihen.

In der Praxis verschmelzen diese beiden Vorgänge zu einem.



SCHRITT 1 – MILCH ZIEHEN

Halten Sie die Kanne so, dass die Spitze der Dampfpflanze gerade eben in die Milch eingetaucht ist und aktivieren Sie mit der anderen Hand den Dampf. Senken Sie die Kanne immer wieder ab, bis die Lanze gerade eben aus der Milch heraus ragt und ein zischendes Geräusch macht. Durch das Auflockern nimmt das Milchvolumen zu. Halten Sie also die Kanne entsprechend tiefer, so dass die Dampfpflanze gerade eben über der Milch steht.

SCHRITT 2 – MILCH ROLLEN

Bereits nach kurzer Zeit ist die Milch genügend aufgelockert. Halten Sie nun die Kanne so, dass sich die Dampfpflanze nicht mehr in der Mitte befindet und die Milch demzufolge verquirlt wird. Um die Neigung der Dampfpflanze auszugleichen, bewegen Sie die Kanne schräg von sich weg und tauchen Sie dabei gleichzeitig die Lanze tiefer in die Milch ein.

Quirlen Sie weiter bis die Milch die gewünschte Temperatur hat (zwischen 55 und 65° C). Auch ohne Thermometer wissen Sie, wann die richtige Temperatur erreicht ist, nämlich dann, wenn der Boden der Kanne zu heiss zum Anfassen ist. Bei korrekter Ausführung bekommt die Milch eine Konsistenz ähnlich wie Eischnee und einen schimmernden Glanz. Entfernen Sie etwaige Luftblasen durch sanftes Aufschlagen der Kanne auf einer ebenen Fläche und giessen Sie die Milch in ein Glas oder eine Tasse, um die gewünschte Kaffeespezialität zuzubereiten. Aktivieren Sie nochmal den Dampfstoss, um Milchreste aus der Dampfpflanze zu spülen. Säubern Sie schliesslich die Dampfpflanze nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch.

HINWEIS:

Wenn beim Auflockern der Milch ein lautes, quietschendes Geräusch entsteht, haben Sie die Düse wahrscheinlich zu früh in die Milch eingetaucht.

HINWEIS:


Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit frischer, kalter Milch. Reinigen Sie Dampfpflanze nach jedem Gebrauch. Weitere Hinweise dazu finden Sie im Abschnitt «Reinigung und Pflege» auf Seite 45.

HINWEIS:

Um gleich nach Gebrauch der Dampfpflanze einen Espresso zuzubereiten, verfügt diese Maschine über eine automatische Spülfunktion. Dadurch wird sichergestellt, dass das von der Heizspirale aufgeheizte Wasser das Kaffeepulver nicht verbrennt. Das Wasser wird automatisch in die Auffangwanne abgeleitet und ein interner Thermostat sorgt dafür, dass die Temperatur immer optimal für die Zubereitung eines Kaffees ist. So erhalten Sie jederzeit einen überaus aromatischen Espresso.

HEISSWASSER-FUNKTION



Wenn Sie heisses Wasser zum Strecken des Espressos, zum Zubereiten von Tee, Heissgetränken, Instant-Suppen oder zum Erwärmen von Tassen, Siebträger oder Filtereinsatz benötigen, können Sie den Wahlregler in die Position  drehen.

Stellen Sie vorher die Tasse (oder den Siebträger bzw. den Filtereinsatz) unter den Heisswasser-Auslass. Das weisse Kontrolllicht HOT WATER/STEAM beginnt zu blinken als Zeichen, dass die Maschine aufheizt um heisses Wasser zu erzeugen.

Sobald das Kontrolllicht konstant leuchtet, ist die Heisswasser-Funktion bereit, das Wasser fließt aus dem Heisswasser-Auslass. Wenn Sie den Heisswasser-Fluss stoppen wollen, drehen Sie den Wahlregler wieder zurück in die mittlere Standby-Position.



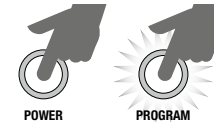
MANUELLE ANPASSUNG DER BRÜHTEMPERATUR

Sie können die Wassertemperatur zum Kaffeebrühen um 1°C oder 2°C manuell erhöhen oder verringern.

Kaffeebohnen können, je nachdem, aus welchen Herkunftsregionen sie stammen oder welche Röstung sie haben, eine unterschiedliche Brüh-temperatur benötigen, um ihr optimales Aroma zu entfalten. Wenn Ihr Espresso leicht „aschig“ schmeckt, können Sie die Brüh-temperatur um 1°C absenken, sollte Ihr Espresso leicht „säuerlich“ anmuten, können Sie die Brüh-temperatur um 1°C erhöhen.







So verändern Sie die Brüh-temperatur:

- Wenn Ihr Gerät ausgeschaltet ist und sich im OFF-Modus befindet, drücken Sie die Taste PROGRAM und halten diese gedrückt. Dann drücken Sie zusätzlich die Taste POWER und halten diese gedrückt.
- Es ertönt ein einmaliges akustisches Signal um anzuzeigen, dass die Temperatureinstellung nun geändert werden kann.



Die Einstellung, in der sich das Gerät im Moment befindet, leuchtet auf. Bevor Sie die Brühtemperatur zum ersten Mal verändern, leuchtet PROGRAM auf.

Im Einzelnen geben die Leuchtanzeigen folgende Einstellungen wieder:

Leuchtanzeige	Beschreibung
 PROGRAM	Grund-einstellung
 +1°C*	
 +2°C*	
 -1°C*	
 FILTER SIZE	
 -2°C*	


- Wenn Sie eine der folgenden Tasten drücken, ändert sich die Einstellung analog der Tabelle. Sie können eine Anpassung zwischen -2°C bis +2°C vornehmen oder wieder die Grundeinstellung wählen. Allerdings müssen Sie die Taste innerhalb von 5 Sekunden drücken, sobald Sie sich im Änderungsmodus befinden.

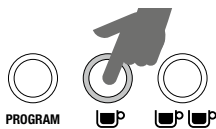
* ausgehend von der Grundeinstellung


- Bitte beachten Sie: Wird im Änderungsmodus innerhalb von 5 Sekunden keine Taste gedrückt, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück, die Brühtemperatur wird nicht geändert und Sie müssen nochmals von vorne beginnen.
- Wenn Sie Ihre Einstellung vorgenommen haben und die von Ihnen gewünschte Anzeige aufleuchtet, ertönt ein zweimaliges akustisches Signal und Ihre Einstellung ist gespeichert.
- Danach kehrt Ihr Gerät in den Standby-Modus zurück.

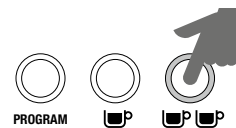
Um die Grundeinstellung zurückzuholen:
Drücken Sie die Taste PROGRAM.



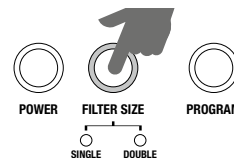
Um die Brühtemperatur um +1°C zu erhöhen:
Drücken Sie die Taste für eine Tasse .



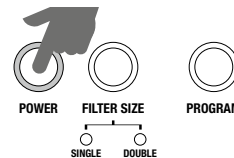
Um die Brühtemperatur um +2°C zu erhöhen:
Drücken Sie die Taste für zwei Tassen .



Um die Brühtemperatur um -1°C zu senken:
Drücken Sie die Taste FILTER SIZE.



Um die Brühtemperatur um -2°C zu senken:
Drücken Sie die Taste POWER.



TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG EINES GUTEN KAFFEES

TASSEN UND GLÄSER VORWÄRMEN

Eine warme Tasse sorgt dafür, dass der Kaffee seine optimale Temperatur behält. Stellen Sie die Tasse unter den Heisswasser-Auslass und drehen Sie den Wahlregler für Dampf/Heisswasser auf die Heisswasser-Funktion ☺. Lassen Sie heisses Wasser in die Tasse laufen. Warten Sie kurz, entleeren Sie die Tasse und trocknen Sie sie ab. Stellen Sie die so vorgewärmte Tasse auf die Ablage.

SIEBTRÄGER UND FILTEREINSATZ VORWÄRMEN

Ein kalter Siebträger und Filtereinsatz kann die Temperatur während der Zubereitung des Kaffees so weit absenken, dass die Qualität des Kaffees darunter leidet. Stellen Sie deshalb immer sicher, dass der Siebträger und der Filtereinsatz vor der Zubereitung des Kaffees durch einen Durchlauf mit heissem Wasser vorgewärmt werden, oder Sie benutzen auch hierfür die Heisswasser-Funktion.

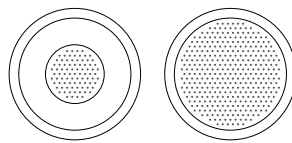
DER RICHTIGE FILTEREINSATZ

Die einwandigen Filtereinsätze der Solis Grind & Infuse Pro eignen sich hervorragend für frisch gemahlene Kaffeebohnen. Experimentieren Sie mit dem Mahlgrad (GRIND SIZE, siehe Seite 28) und der Kaffeepulver-Menge (GRIND AMOUNT, siehe Seite 28) bzw. dem Anpress-Druck und kreieren Sie so den Kaffee, der Ihnen am besten mundet. Verwenden Sie immer die richtige Filtergrösse für 1 Tasse oder 2 Tassen.

Die mitgelieferten Filtereinsätze sind für folgende Kaffeepulvermengen konzipiert:

Filtereinsatz für 1 Tasse = ca. 8–10 g

Filtereinsatz für 2 Tassen = ca. 15–18 g



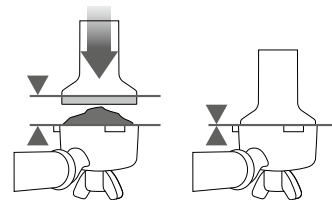
1 Tasse

2 Tassen

Experimentieren Sie, mit wie viel Kaffeepulver der Filtereinsatz gefüllt sein muss (je nach Mahlgrad: je feiner, desto mehr) bzw. wie lange das Mahlwerk mahlen muss, bis sich die richtige Menge an Kaffeepulver im Filtereinsatz befindet.

RICHTIGES ANPRESSEN

Glätten Sie das Kaffeepulver durch leichtes Klopfen an die Seite des Siebträgers und verdichten Sie das Pulver mit dem Tamper. Bitte beachten Sie die Hinweise auf Seite 29. Bei der Zubereitung eines doppelten Espressos ist es wichtig, erst nach Einbringen der zweiten Portion Kaffeepulver zu verdichten. Andernfalls bildet sich eine Schicht innerhalb des Siebs, die eine perfekte Zubereitung stören kann.



KAFFEE RÜCKSTÄNDE ABSTREIFEN

Benützen Sie das Dosier-Instrument „Razor“ um überschüssiges Kaffeepulver abzustreifen und den Siebträgere Rand zu säubern. Bitte beachten Sie die Hinweise auf Seite 30.

HINWEIS:

Reiben Sie den Filtereinsatz und Siebträger immer trocken, bevor Sie mit der Zubereitung des Kaffees beginnen. Restfeuchtigkeit kann dazu führen, dass das Wasser am Kaffeepulver vorbeigeführt wird.

HINWEIS:

Wenn Sie von einem Filtereinsatz für 1 Tasse auf einen für 2 Tassen (und umgekehrt) wechseln, müssen Sie den Mahlgrad (GRIND SIZE) und die Kaffeepulver-Menge (GRIND AMOUNT) jeweils anpassen.

HINWEIS:

Vergewissern Sie sich, dass der Siebrand frei von Kaffeerückständen ist, damit sich der Siebträger fest in den Brühkopf einpasst.

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG EINES GUTEN KAFFEES

EINSTELLEN DES MAHLWERKS

Einige Kaffeesorten benötigen eine noch feinere Abstimmung um optimal gebrüht zu werden. Ihre Solis Grind & Infuse Pro gibt Ihnen die Möglichkeit, den oberen Mahlkegel zusätzlich einzustellen. Wir empfehlen, immer nur eine Einstellung von einer Stufe vorzunehmen und diese erst auszuprobieren, bevor Sie die nächste Einstellung vornehmen.

<p>Bohnenbehälter entriegeln</p>	<p>Bohnenbehälter über einen Behälter halten und Verriegelung drehen, so dass die Bohnen in den Behälter rieseln</p>	<p>Bohnenbehälter wieder aufsetzen und verriegeln</p>	<p>Mahlwerk leer laufen lassen</p>	<p>Bohnenbehälter entriegeln und abnehmen. Netzstecker ziehen</p>	<p>Oberen Mahlkegel im Gegenuhrzeigersinn drehen und entnehmen</p>	<p>Drahtgriff beidseitig herausziehen</p>	
<p>Drehen Sie den oberen Mahlkegelung eine Nummer höher (gröber) oder eine Nummer niedriger (feiner)</p>	<p>Nummer mit Grifföffnung ausrichten</p>	<p>Drahtgriff an beiden Seiten anbringen</p>	<p>Oberen Mahlkegel wieder einsetzen</p>	<p>Oberen Mahlkegel bis zum „Klick“ verriegeln</p>	<p>Bohnenbehälter aufsetzen</p>	<p>Bohnenbehälter verriegeln und Netzstecker einstecken</p>	<p>Bohnen einfüllen. Extraktion prüfen</p>

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG EINES GUTEN KAFFEES

REINIGEN DES BRÜHKOPFES

Lassen Sie vor dem Einsetzen des Siebträgers heisses Wasser durch den Brühkopf laufen. Dadurch wird die Maschine nochmals gereinigt und vor der Zubereitung des Kaffees die Temperatur nochmals stabilisiert.

AUFBRÜHEN EINES ESPRESSOS

Der häufigste Fehler bei der Zubereitung von Kaffee ist die Überextraktion. Der daraus resultierende Espresso schmeckt bitter und hat eine sehr helle Crema. Als Crema bezeichnet man die idealerweise karamellfarbene cremige Schicht, die sich beim Brühen auf dem Kaffee bildet.

EXTRAKTIONS-TABELLE

	MAHLUNG	DOSIERUNG	PRESSUNG	BRÜHZEIT
ÜBEREXTRAHIERT bitter – astringierend	zu fein	zu viel	zu fest	über 40 Sek.
OPTIMAL	optimal	8–10 g (1 Tasse) 15–18 g (2 Tassen)	15–20 kg	25–35 Sek.
UNTEREXTRAHIERT wässrig – sauer	zu grob	zu wenig	zu leicht	unter 20 Sek.

HINWEIS:

Wenn die Extraktion zu schnell ist, stellen Sie den Mahlgradregler GRIND SIZE auf eine niedrigere Zahl, d.h. das Kaffeepulver wird feiner gemahlen.

Erfolgt die Extraktion zu langsam, stellen Sie den Mahlgradregler GRIND SIZE auf eine höhere Zahl, d.h. das Kaffeepulver wird gröber gemahlen.

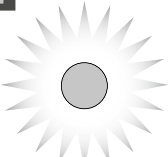
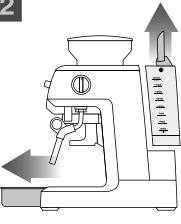
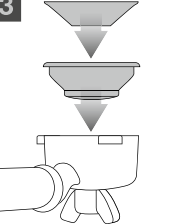

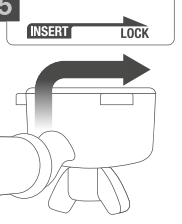
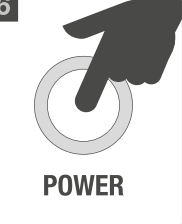
HINWEIS:

Der Geschmack Ihres Kaffees unterliegt natürlich Ihren persönlichen Vorlieben und vielen anderen Faktoren, wie Art der verwendeten Kaffeebohnen, Mahlgrad und Anpressdruck. Wir empfehlen Ihnen, diese Faktoren zu variieren, um heraus zu finden, welcher Kaffee Ihnen am besten schmeckt.

REINIGUNG UND PFLEGE

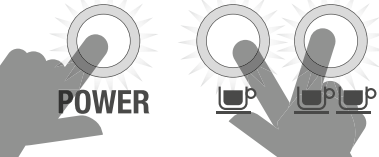

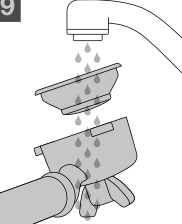
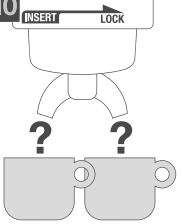
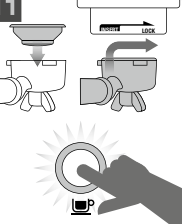

REINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

Die Grind & Infuse Pro Espressomaschine verfügt über einen integrierten Reinigungszyklus, der regelmässig ausgeführt werden muss. Die Anzeige CLEAN ME leuchtet automatisch auf, um dem Benutzer mitzuteilen, dass eine Reinigung durchzuführen ist.

<p>1</p>  <p>CLEAN ME</p>	<p>2</p> 	<p>3</p> 	<p>4</p>  <p>ESPRESSO MACHINE CLEANING TABLETS</p>	<p>5</p>  <p>INSERT LOCK</p>	<p>6</p>  <p>POWER</p>
Reinigung erforderlich	Auffangwanne leeren, Wasserbehälter auffüllen	Gummiabdeckung und Filtereinsatz in Siebträger einsetzen	SOLITABS Tablette (ohne Schwämmchen) einlegen	Siebträger einsetzen und verriegeln	Maschine ausschalten

SIEBTRÄGER REINIGEN

Lassen Sie regelmässig Wasser durch den eingesetzten, aber leeren Siebträger laufen, um etwaige Kaffeerückstände zu beseitigen.

<p>7</p> <p>HOLD TOGETHER 3 SEC</p>  <p>POWER</p>	<p>8</p>  <p>5 MIN</p>	<p>9</p> 	<p>10</p>  <p>INSERT LOCK</p>	<p>11</p> 	<p>12</p>  <p>HELP!</p>
Tasten für 1 und 2 Tassen drücken, gedrückt halten und dann Taste POWER gleichzeitig während 3 Sekunden gedrückt halten	5 Minuten warten	Filtereinsatz und Siebträger spülen	Keine Espresso-Zubereitung?	Bei „Anleitung zur Fehlerbehebung“ nachschlagen	Neue Reinigungstabletten bestellen

Die Reinigungstabletten SOLITABS (Artikelnummer 993.02) und der Flüssigentkalker SOLIPOL® special (Artikelnummer 703.02) sowie der Mahlwerkreiniger GRINDZ™ (Artikelnummer 993.08) sind im Fachhandel oder direkt über die Solis of Switzerland AG erhältlich.
 Telefon: 0848 804 884, Fax: 0848 804 890, Email: info.ch@solis.com, Internet: www.solis.ch (Versand nur innerhalb der Schweiz).

REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNGSANLEITUNG

Falls eine Reinigung erforderlich ist, beachten Sie die nachfolgenden Schritte:

1. Verwenden Sie eine SOLITABS-Reinigungstablette.
2. Leeren Sie die Auffangwanne und füllen Sie den Wasserbehälter.
3. Setzen Sie die Gummiabdeckung in den Filtereinsatz und beides in den Siebträger ein.
4. Drücken Sie eine Reinigungstablette in den Filter.
5. Setzen Sie den Siebträger in die Brühgruppe ein.
6. Schalten Sie die Maschine aus.
7. Tasten für 1 und 2 Tassen und dann Taste POWER gleichzeitig während 3 Sekunden gedrückt halten.
8. Der einsetzende Reinigungszyklus dauert ca. 5 Minuten. Nach Beendigung ertönen 3 akustische Signale. Entnehmen Sie den Siebträger und vergewissern Sie sich, dass sich die Tablette vollständig aufgelöst hat.
Wenn sich die Tablette nicht aufgelöst hat, wiederholen Sie die Schritte 5 bis 7.

ENTKALKEN

Hartes Wasser kann bei regelmässigem Gebrauch der Maschine zu Kalkablagerungen in und auf vielen der Funktionsteile führen. Dadurch werden Brühfluss und Leistung der Maschine verringert und die Qualität des Kaffees beeinträchtigt.

Wir empfehlen deshalb, die Maschine regelmässig (je nach Wasserhärte, jedoch mindestens alle ein bis zwei Monate) mit einer Mischung aus Wasser und SOLIPOL® special zu entkalken.

Befolgen Sie die Reinigungsanleitung.

HINWEIS:

Wir empfehlen, ausschliesslich SOLIPOL® special als Entkalkungsmittel zu verwenden und lehnen jede Verantwortung für sämtliche Schäden ab, welche durch die Verwendung von anderen Entkalkungsmitteln verursacht worden sind.



ACHTUNG:

Sollte das Entkalkungsmittel – auch in verdünnter Form – auf das Gehäuse spritzen oder tropfen, wischen Sie es bitte sofort ab, um Schäden an der Oberfläche des Gerätes zu vermeiden.

WARNUNG:

Tauchen Sie weder Netzkabel oder Netzstecker noch das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Während des Entkalkens darf der Wasserbehälter weder entfernt werden noch vollständig leer laufen.


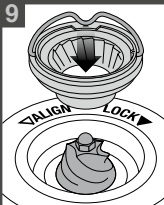
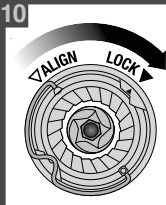
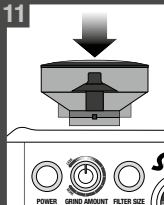
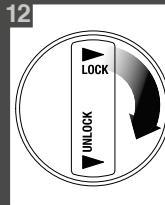
ENTKALKEN DER MASCHINE

- Entnehmen Sie den Siebträger. Füllen Sie den Wassertank mit der Mischung aus Flüssigreinigungsmittel (SOLIPOL® special im Verhältnis 1:1 mit Wasser verdünnt).
- Stecken Sie den Netzstecker der Maschine ein. Bringen Sie die Taste POWER in die Stellung ON. Stellen Sie einen grossen Auffangbehälter unter die Brühgruppe und die Dampfzange.
- Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, beginnen die Umrundungen aller Tasten auf dem Bedienfeld zu leuchten. Um den Wasserdurchlauf manuell zu starten, halten Sie die Taste für eine  oder zwei  Tassen gedrückt, bis ca. 50% der Flüssigreinigungsmittel-Wasser-Mischung durch die Maschine gelaufen ist.
- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position mit dem Damfsymbol und lassen Sie etwa 2 Minuten lang Dampf durch die Düse entweichen. Drehen Sie dann den Schalter wieder in die Stellung STANDBY.
- Stellen Sie einen Auffangbehälter unter den Heisswasser-Auslass. Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position mit dem Wassersymbol und lassen Sie das restliche Wasser aus dem Behälter durch den Heisswasser-Auslass fliessen.
- Entnehmen Sie nach dem Entkalken den Wasserbehälter und spülen Sie ihn gründlich aus. Füllen Sie ihn mit frischem, kaltem Wasser. Wiederholen Sie die oben genannten Schritte zum Spülen der Maschine.

REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS

						
<p>Bohnenbehälter entriegeln</p>	<p>Bohnenbehälter über einen Behälter halten und Verriegelung drehen, so dass die Bohnen in den Behälter rieseln</p>	<p>Bohnenbehälter wieder aufsetzen und verriegeln</p>	<p>Mahlwerk leer laufen lassen</p>	<p>Bohnenbehälter entriegeln und abnehmen. Netzstecker ziehen</p>	<p>Oberen Mahlkegel im Gegenuhrzeigersinn drehen und entnehmen</p>	<p>Mahlkegel mit Pinsel reinigen</p>

				
<p>Schütte mit Pinsel reinigen</p>	<p>Oberen Mahlkegel wieder einsetzen</p>	<p>Oberen Mahlkegel bis zum „Klick“ verriegeln</p>	<p>Bohnenbehälter aufsetzen</p>	<p>Bohnenbehälter verriegeln und Netzstecker einstecken</p>

REINIGUNG DES KEGELMAHLWERKS

Durch den Reinigungszyklus wird das Mahlwerk von Ölrückständen befreit, die sich auf den Mahlkegeln ablagern und die Leistung beeinträchtigen können.

Es wird empfohlen, das Kegelmahlwerk ebenso mit dem Mahlwerkreiniger GRINDZ™ (Artikelnummer 993.08) zu reinigen. GRINDZ™ ist im Fachhandel oder direkt über Solis of Switzerland AG erhältlich.
Telefon: 0848 804 884, Fax: 0848 804 890,
Email: info.ch@solis.com
Internet: www.solis.ch
(Versand nur innerhalb der Schweiz).

REINIGUNG UND PFLEGE

BLOCKADE IM KEGELMAHLWERK BESEITIGEN

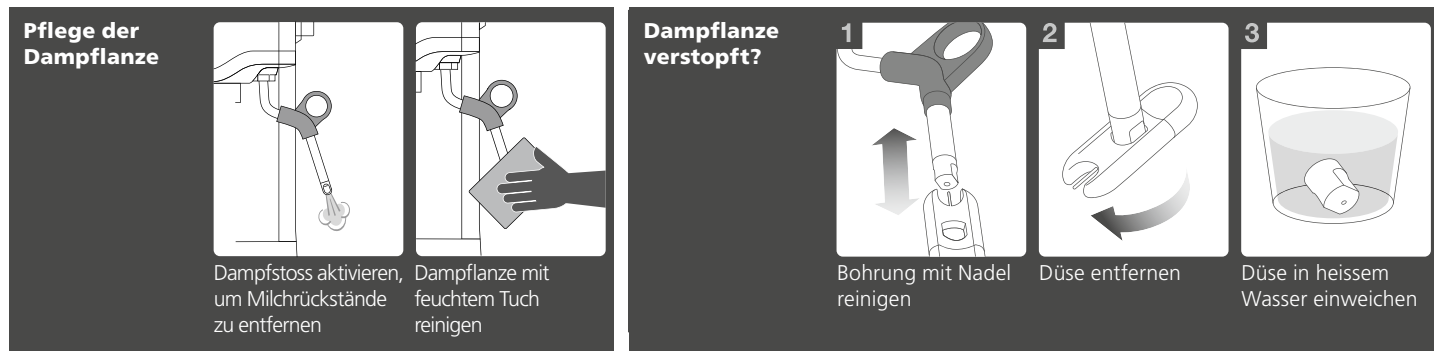
Diese Reinigung des Kegelmahlwerkes ist nur bei einer Blockade zwischen Mahlkegel und Kaffeeauslass durchzuführen.

WARNUNG:
Seien Sie bei der Demontage, Reinigung und Montage äusserst vorsichtig! Die Mahlkegel sind extrem scharf!

<p>1</p> <p>Behälter entfernen</p>	<p>2</p> <p>GRIND SIZE</p> <p>Mahlgradregler GRIND SIZE auf 1 stellen (feinste Einstellung)</p>	<p>3</p> <p>MUTTER LÖSEN</p> <p>Mit 10mm-Schraubenschlüssel im Uhrzeigersinn Mutter lösen</p>	<p>4</p> <p>GRIND SIZE</p> <p>Mahlgradregler GRIND SIZE auf 16 stellen (gröbste Einstellung)</p>	<p>5</p> <p>Oberen Mahlkegel entnehmen</p>	<p>6</p> <p>Vor Entnahme des unteren Mahlkegels, Mutter lösen, Feder und Unterlegscheibe abnehmen</p>	<p>7</p> <p>1. MAHLRAD 2. METALL-SCHEIBE 3. FILZ-SCHEIBE</p> <p>Mahlrad und Unterlegscheiben mit Hilfe einer Spitzzange entfernen</p>
<p>8</p> <p>Mit Reinigungsbürste oder Pfeifenreiniger Blockade am Mahlwerks-Kanal entfernen</p>	<p>9</p> <p>Reinigen Sie den Kaffeeauslass-Kanal mit der Reinigungsbürste</p>	<p>10</p> <p>1. FILZ-SCHEIBE 2. METALL-SCHEIBE 3. MAHLRAD</p> <p>Installieren Sie die Unterlegscheiben und das Mahlrad wieder mit der Spitzzange</p>	<p>11</p> <p>Unteren Mahlkegel einsetzen (Antriebsstift mit Hohlraum ausrichten). Unterlegscheibe und Mutter installieren</p>	<p>12</p> <p>MUTTER ANZIEHEN</p> <p>Ziehen Sie die Mutter im Gegenuhrzeigersinn fest</p>	<p>13</p> <p>Legen Sie den oberen Mahlkegel wieder ein</p>	<p>14</p> <p>GRIND SIZE</p> <p>Stellen Sie den Mahlgradregler auf „5“ und setzen Sie den Behälter auf das Gerät</p>

REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNG DER DAMPFLANZE

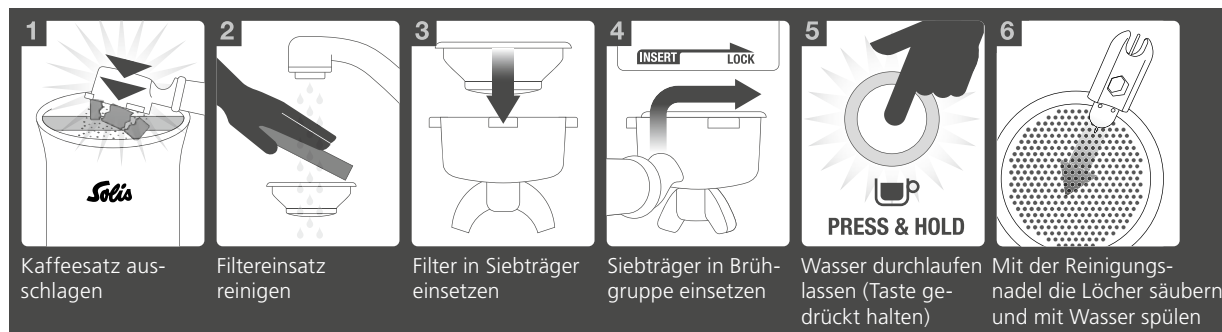


- Dampflanze ist nach jedem Aufschäumen zu reinigen.
- Positionieren Sie die Dampflanze über der Auffangwanne und stellen Sie den Drehschalter kurz auf das Dampfsymbol. Dadurch werden Milchrückstände aus der Düse entfernt.
- Reiben Sie die Dampflanze nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch ab.
- Vergewissern Sie sich, dass der Drehschalter auf STANDBY steht. Schalten Sie die Taste POWER aus und warten Sie, bis die Maschine abgekühlt ist.
- Sollte die Dampflanze verstopft sein, so verwenden Sie die Nadel im Reinigungswerkzeug, um die Düse zu säubern.
- Sollte die Dampfdüse dann immer noch verstopft sein, so lässt sie sich mit der mittleren Öffnung im Reinigungswerkzeug abschrauben.
- Schrauben Sie die Düse mit dem Werkzeug ab.
- Weichen Sie die Düse in heissem Wasser ein, bevor Sie mit der Nadel die Austrittsöffnung säubern. Verwenden Sie das Reinigungswerkzeug, um die Düse wieder anzuschrauben.

REINIGUNG UND PFLEGE

FILTER, SIEBTRÄGER UND BRÜHGRUPPE REINIGEN/SÄUBERN

Lassen Sie regelmässig Wasser durch den eingesetzten, aber leeren Siebträger laufen, um etwaige Kaffeerückstände zu beseitigen.



Sollten die kleinen Löcher im Filter verstopft sein, gehen Sie folgendermassen vor:

1. Setzen Sie den Filter in den Siebträger ein. Lassen Sie Wasser durch den eingesetzten, aber leeren Siebträger laufen.
2. Zum Reinigen der Filter einfach mittels der manuellen Funktion Wasser durch den Siebträger laufen lassen. Halten Sie dazu die Taste mit dem Symbol für eine Tasse ☕ gedrückt.
3. Mit der feinen Nadel des Reinigungswerkzeugs lassen sich die Löcher des Filtereinsatzes reinigen.
4. Zur gründlichen Reinigung der Filter ist der automatische Reinigungszyklus der Maschine zu aktivieren.



GEHÄUSE UND TASSENABLAGE REINIGEN

Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses und der Tassenablage ein feuchtes, weiches Tuch. Reiben Sie das Gerät dann mit einem trockenen, weichen Tuch nach. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Kratzschwämme oder Tücher, welche die Oberfläche verkratzen könnten.

REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGEN DER AUFFANGWANNE

Die Auffangwanne ist regelmässig zu entnehmen, entleeren und zu reinigen, insbesondere jedes Mal dann, wenn die Anzeige «Empty Me!» erscheint.

Entfernen Sie das Gitter, die Unterteilung und die Anzeige «Empty Me!» von der Auffangwanne. Entsorgen Sie den getrockneten Kaffeesatz mit dem Hausabfall. Reinigen Sie die Auffangwanne mit warmem Spülwasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Danach mit klarem Wasser abspülen und gut trocknen. Die Anzeige «Empty Me!» lässt sich durch Ziehen nach oben aus den seitlichen Halterungen entnehmen.

Das Unterteil und die Abdeckung der Auffangwanne sind spülmaschinenfest.



REINIGEN DER ABLAGESCHALE

Die Ablageschale befindet sich hinter der Auffangwanne und lässt sich mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen (Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Reinigungswerkzeuge, welche die Oberfläche verkratzen könnten).

AUFBEWAHREN DER MASCHINE

Vor dem Einlagern der Maschine das Gerät mit der Taste POWER ausschalten, den Schalter für die Heisswasser-/Dampferzeugung auf STANDBY drehen und den Netzstecker ziehen.

Leeren Sie Bohnenbehälter, Wasserbehälter und Auffangwanne.

Vergewissern Sie sich, dass die Maschine abgekühlt, sauber und trocken ist. Setzen Sie alles Zubehör an Ort und Stelle ein oder verstauen Sie es in der Ablageschale.

Aufrecht lagern und keine anderen Gegenstände auf der Maschine ablegen.

WARNUNG:
TAUCHEN SIE WEDER DAS NETZKABEL NOCH DEN NETZSTECKER ODER DAS GERÄT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN EIN. WÄHREND DES ENTKALKENS DARF DER WASSERBEHÄLTER WEDER ENTFERNT WERDEN NOCH VOLLSTÄNDIG LEER LAUFEN.

REINIGUNG UND PFLEGE

Nur das optimal aufeinander abgestimmte Zusammenspiel von Kaffee und Maschine garantiert ein absolutes Spitzenergebnis.

Die Solis Grind & Infuse Pro Espressomaschine wird allerhöchsten Ansprüchen gerecht und garantiert Ihnen eine konstant perfekte Kaffeequalität. Damit diese nicht gemindert wird, sind einige wenige Punkte zu beachten.

Filtereinsätze immer reinigen

In den Filtereinsätzen können sich Kaffeesterne ablagern. Damit ein optimaler Durchfluss gewährleistet bleibt, müssen diese Filtereinsätze vorschriftsgemäss gereinigt werden. Beachten Sie bitte in diesem Zusammenhang das Kapitel «Reinigung und Pflege».

Entkalken der Maschine

Der im Wasser enthaltene Kalk lagert sich in der Maschine ab und beeinträchtigt nicht nur die Kaffeequalität sondern vermindert auch die Lebensdauer der Maschine. Wir empfehlen Ihnen, die Maschine in regelmässigen Abständen zu entkalken. Auch dazu finden Sie im Kapitel «Reinigung und Pflege» weitere Informationen.

Brauchen Sie Hilfe?

Die Solis Grind & Infuse Pro ist ein extrem zuverlässiges Gerät und wird Ihnen bei richtiger Handhabung und Pflege viel Freude bereiten. Sollten Sie trotzdem einmal eine Frage zur Bedienung dieser Maschine haben, sind wir unter der Telefonnummer 091 802 90 10 (nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz) gerne für Sie da und stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.


ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Bei eingeschalteter Maschine blinkt die Leuchtanzeige für Dampf/Heisswasser	Dampf/Heisswasser-Drehschalter nicht in der Position «STANDBY»	Drehen Sie den Dampf/Heisswasser-Drehschalter auf «STANDBY». Die Maschine beginnt mit der normalen Aufheizphase.
Kaffee läuft nicht durch	Maschine ist nicht eingeschaltet oder der Netzstecker nicht eingesteckt Wasserbehälter ist leer Kaffee zu fein gemahlen Zu viel Kaffee im Filtereinsatz Kaffee ist zu stark angedrückt Filtereinsatz verstopft	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker eingesteckt und die Taste POWER auf ON steht. Siehe Seite 26, «Wasserbehälter füllen». Achten Sie auf den passenden Mahlgrad. Siehe Seite 28, «Mahlgrad einstellen». Siehe Seite 28 «Mahlmenge einstellen». Siehe Seite 29, «Kaffeepulver anpressen». Reinigen Sie die Filter. Siehe Seite 46 «Filter reinigen».
Kaffee läuft zu schnell durch	Kaffee zu grob gemahlen Zu wenig Kaffee im Filtereinsatz Kaffeepulver nicht genug verdichtet	Achten Sie auf den passenden Mahlgrad. Siehe Seite 28, «Mahlgrad einstellen». Siehe Seite 28, «Mahlmenge einstellen». Siehe Seite 29, «Kaffeepulver anpressen».
Kaffee ist kalt	Tassen nicht vorgewärmt Milch nicht heiss genug (für Cappuccino oder Caffè Latte)	Tassen vorwärmen. Siehe Seite 26, «Tassen vorwärmen». Wenn der Boden der Kanne so heiss ist, dass man ihn nicht mehr anfassen kann, ist die Temperatur richtig. Siehe Seite 34, «Die Kunst des Milchaufschäumens».

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Keine Crema	<p>Kaffee nicht genug verdichtet Kaffee zu grob gemahlen</p> <p>Kaffeepulver nicht frisch Filtereinsatz verstopft</p>	<p>Siehe Seite 29, «Kaffeepulver anpressen». Achten Sie auf den passenden Mahlgrad. Siehe Seite 28, «Mahlgrad einstellen». Alte Bohnen durch frisch geröstete ersetzen. Verwenden Sie die feine Nadel im Reinigungswerkzeug, um die Löcher zu säubern. Siehe Seite 46, «Filter reinigen».</p>
Maschine gibt während des Betriebs oder beim Milchaufschäumen Pumpgeräusche von sich	<p>Die Pumpe der Maschine läuft im normalen Betrieb mit 15 bar</p>	<p>Kein Eingreifen erforderlich, da dies zum normalen Betrieb der Maschine gehört.</p>
Kaffee läuft am Siebträger herunter	<p>Siebträger nicht richtig in die Brühgruppe eingesetzt Kaffeerückstände am Rand des Filtereinsatzes</p> <p>Zu viel Kaffee im Filtereinsatz Kaffeepulver zu stark verdichtet Falscher Filter für die verwendete Kaffeemenge</p>	<p>Siehe Seite 31, «Siebträger einsetzen». Kaffeerückstände vom Rand des Filtereinsatzes entfernen, um das richtige Einsetzen in den Brühkopf sicherzustellen. Siehe Seite 28, «Mahlmenge einstellen». Siehe Seite 29, «Kaffeepulver anpressen». Vergewissern Sie sich, dass Sie den kleinen Filtereinsatz für 1 Tasse Kaffee und den grossen Filtereinsatz für 2 Tassen verwenden</p>

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Kaffee läuft nur tropfenweise aus dem Siebträger	Kein oder zu wenig Wasser im Behälter Kaffee zu fein gemahlen Maschine durch mineralische Ablagerungen verstopft	Siehe Seite 26, Schritt 1 – «Wasserbehälter füllen». Achten Sie auf den passenden Mahlgrad. Siehe Seite 28, «Mahlgrad einstellen». Maschine entkalken. Siehe Seite 42, «Entkalken».
Maschine macht ein lautes und andauerndes Pumpgeräusch	Wasserbehälter ist leer Wasserbehälter ist nicht richtig eingerastet	Siehe Seite 26, Schritt 1 – «Wasserbehälter füllen». Siehe Seite 26, Schritt 1 – «Wasserbehälter füllen».
Kein Dampf	Maschine ist nicht eingeschaltet Wasserbehälter ist leer Dampfdrehschalter nicht in der Position STEAM Dampfpflanze verstopft	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker eingesteckt und die Taste POWER auf ON steht. Siehe Seite 26, Schritt 1 – «Wasserbehälter füllen». Drehen Sie den Schalter auf STEAM  . Verwenden Sie die feine Nadel im Reinigungswerkzeug, um die Düse zu säubern. Falls das nichts nützt, verwenden Sie die mittlere Bohrung im Reinigungswerkzeug, um die Düse abzuschrauben. Siehe Seite 45, «Reinigung und Pflege».
Milch nach dem Aufschäumen nicht cremig	Nicht genug Dampf Milch nicht frisch und kalt	Dampfpflanze verstopft. Siehe Seite 45, «Reinigung und Pflege». Kalte, frische Milch verwenden. Siehe Seite 34, «Die Kunst des Milchaufschäumens».

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Maschine funktioniert nicht	Das Gerät ist eingeschaltet, doch die Maschine funktioniert nicht	Womöglich wurde wegen Überhitzung der Pumpe oder des Mahlwerks die Sicherheitsabschaltung aktiviert. Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie 30-60 Minuten abkühlen.
Kein Kaffeepulver aus dem Mahlwerk	Keine Bohnen im Behälter	Behälter mit Bohnen füllen.
Das Mahlwerk macht ein lautes, ratschendes Geräusch	Blockade oder Fremdobjekt im Mahlwerk	Mahlwerk sofort abschalten. Bohnenbehälter abnehmen und Blockade im Mahlkanal entfernen. Oberen Mahlkegel abnehmen und unteren Mahlkegel säubern. Siehe S. 43, „Reinigung des Kegelmahlwerks“.
	Mahlkanal blockiert	Mahlkammer und -kanal reinigen. Siehe S. 44 „Blockade im Kegelmahlwerk beseitigen“.
	Wasser/Feuchtigkeit in Mahlkammer + Mahlkanal	Mahlkammer und -kanal reinigen. Siehe S. 44 „Blockade im Kegelmahlwerk beseitigen“.
Mahlwerk startet nicht bei Betätigen des Mikroschalters Die Leuchten «Filter Size» leuchten abwechselnd auf	Sicherheitsverriegelung des Behälters offen (Behälter nicht richtig verriegelt)	Behälter abnehmen, auf Rückstände kontrollieren und wieder in der richtigen Position verriegeln.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Zu viel/wenig Kaffeepulver gelangt in den Filtereinsatz	Mengeneinstellung entspricht nicht dem gewählten Mahlgrad	Drehen Sie am Schalter GRIND AMOUNT, um die Menge einzustellen
Zu viel/wenig Espresso gelangt in die Tasse	Mahlmenge oder Mahlgrad müssen geändert werden	Setzen Sie die Maschine auf die Standard-einstellungen zurück oder wiederholen Sie die Programmierung der Kaffeedosierung

TECHNISCHE ANGABEN

Modell-Nr.	BES870/A, Typ 115A
Produktbezeichnung	Espressomaschine mit Mahlwerk
Spannung/Frequenz	220–240V/50Hz
Leistung	1.560–1.850 Watt
Abmessung	ca. 33 × 40 × 31 cm (B × H × T)
Gewicht	ca. 10 kg
Technische Änderungen vorbehalten.	

KAFFEE UND VERBRAUCHSMATERIAL

Für Ihre Solis Grind & Infuse Pro Maschine ist folgendes Zubehör, Kaffeesorten und Verbrauchsmaterial erhältlich:

Art.-Nr. 978.40	Solis Ausklopfschale
Art.-Nr. 992.00	Solis De Luxe Kaffeebohnen (Pack à 500g)
Art.-Nr. 992.04	Solis Exclusif Kaffeebohnen (Pack à 500g)
Art.-Nr. 992.60	Solis Crema Kaffeebohnen (Pack à 500g)
Art.-Nr. 907.20	Kanne zum Milchaufschäumen (0,25l)
Art.-Nr. 907.21	Kanne zum Milchaufschäumen (0,50l)

Art.-Nr. 993.02	SOLITABS Reinigungstabletten (10 Stück)
Art.-Nr. 703.02	SOLIPOL® special Entkalker (1,0 l)
Art.-Nr. 993.08	GRINDZ™ Reiniger für Kaffeemahlwerk

Sie erhalten das Zubehör und das Verbrauchsmaterial für Ihre Solis Grind & Infuse Pro Maschine im guten Fachhandel oder bei Solis of Switzerland AG.

Telefon: 0848 804 884, Telefax: 0848 804 890,
Email: info.ch@solis.com oder www.solis.ch
(Versand nur innerhalb der Schweiz)

KAFFEESORTEN

ESPRESSO

Für den intensiv und aromatisch schmeckenden Espresso oder Kleiner Schwarzer, wie er auch genannt wird, braucht man 8 Gramm Kaffeepulver. Serviert wird er in einer kleinen Tasse oder einem Glas mit etwa 30 ml Inhalt.



LANGER SCHWARZER

Ein Langer Schwarzer besteht in der Regel aus einer oder zwei Portionen Espresso, dem Wasser nach Belieben zugesetzt wird.



CAFÉ CREME

Eine Portion Espresso, serviert in einer Tasse mit heisser Milch und einer dünnen Schicht cremigen Milchschaums.



KAFFEEARTEN

KLASSISCHER CAFFÈ LATTE

Der traditionelle Frühstückskaffee in Italien und Frankreich wird meist zusammen mit Pain au chocolate oder süßem Gebäck verzehrt. Für die Mischung aus 1/3 Espresso und 2/3 Milch wird eine Portion Kaffeepulver verwendet. Aufgefüllt wird das Ganze mit heißer Milch, die am Glasrand entlang eingefüllt wird, um eine cremige Konsistenz und eine perfekte Schaumkrone zu erhalten.



CAPPUCCINO

Der echte Cappuccino wird lauwarm serviert und besteht aus 1/3 Espresso, 1/3 warmer Milch und 1/3 cremigen Schaum.

Für zusätzliche Raffinesse eine Hälfte der Tasse abdecken und die andere mit Schokoladenpulver bestäuben.



CAFFÈ MACCHIATO

Eine Portion Espresso, serviert in einer Tasse mit 70 ml Inhalt, mit einem Schuss cremigen Milchschaums als krönendem Abschluss.



KAFFEEARTEN

CAFFÉ MOCHA

Ein Glas aufgeschäumte Milch mit einem Schuss Kakao- oder Schokoladensirup und einer Portion Espresso. Verziert wird das Ganze mit dunklen Schokostreuseln.



ESPRESSO AFFOGATO

Die unwiderstehlich süsse Versuchung besteht aus einer Kugel erstklassiger Vanille-Glace, die in einen Espresso eingetaucht und nach Belieben mit Ihrem bevorzugten Likör übergossen wird. Für besondere Wirkung, Glace in einem Martini-Glas mit Espresso in einer eigenen Tasse zum Darübergießen servieren.



CON PANNA

Die schicke Variante des klassischen Wiener Kaffees mit Rahm. In eine Tasse mit 90-120 ml Inhalt geben Sie einen doppelten Espresso, der mit einer Haube aus Schlagrahm gekrönt wird. Mit Zimtpulver bestäuben und sofort servieren.



REZEPTVORSCHLÄGE

DESSERTS

REZEPTVORSCHLÄGE

DESSERTS

VANILLEPUDDING MIT FRISCHEN HIMBEEREN UND ESPRESSO

Für 6 Personen

750 ml Rahm

¾ Tasse Zucker

2 Vanilleschoten, längs aufgeschnitten

1 Esslöffel Gelatine

1 Körbchen frische Himbeeren

1 Esslöffel Zucker, extra

¾ Tasse starken Espresso, abgekühlt

1. Rahm, Zucker und Vanilleschoten in eine Pfanne geben. Unter stetem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Vanilleschoten entnehmen.
2. Gelatine hinzufügen und mit einem Holzlöffel stetig rühren, bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Pudding gleichmässig auf 6 Gläser à 150 ml verteilen.
Für mindestens 3 Stunden kühlen oder bis der Pudding fest wird.
4. Himbeeren in eine mittelgrosse Schüssel geben, mit Zucker bestreuen und leicht mit einer Gabel zerdrücken.
5. Den kalten Kaffee über die gezuckerten Himbeeren laufen lassen, abdecken und im Kühlschrank weiter kühlen.
6. Wenn der Pudding fest geworden ist, mit der Himbeer-Kaffee-Mischung garnieren.
7. Sofort mit einem frischen Kaffee servieren.

TIRAMISU

Für 4 Personen

1 ½ Tassen Mascarpone

1 ¼ Tassen Rahm

2 ½ Esslöffel Puderzucker

½ Tasse starken Espresso, abgekühlt

½ Tasse Tia Maria oder einen anderen Kaffeelikör

16 Löffelbiskuits

Kakaopulver zum Bestäuben

1. Mascarpone, Rahm und Puderzucker in eine grosse Schüssel geben und schlagen, bis die Masse cremig fest wird. Zur Seite stellen.
2. Kaffee und Likör in eine flache Schale geben. Mehrere Löffelbiskuits in die Mischung eintauchen, bis sie gleichmässig mit Kaffee vollgesogen sind.
3. Die Hälfte der Löffelbiskuits auf den Boden von 4 Dessertschalen oder Gläsern schichten. Mit der Hälfte der Crème bedecken. Die verbleibenden Löffelbiskuit nochmals oben auf schichten und mit der restlichen Crème bedecken.
4. Gleichmässig mit Kakaopulver bestäuben und bis zum Verzehr kühlen.
5. Mit frischen Früchten und frisch zubereitetem Espresso servieren.

REZEPTVORSCHLÄGE

DESSERTS

MUFFINS MIT KAFFEE, ZIMT UND WALNÜSSEN

Für 12 Personen

- 2 ½ Tassen / 375 g Mehl**
- 2 Teelöffel Backpulver**
- 1 Teelöffel Zimtpulver**
- ¾ Tasse Zucker**
- 1 Tasse Sauerrahm**
- 2x 60 g Eier**
- 1 Teelöffel geriebene Zitronenschale**
- 1/3 Tasse Olivenöl**
- ¾ Tasse starken Espresso, abgekühlt**
- 1 Tasse grob gehackte Walnüsse**

1. Mehl, Backpulver und Zimt in eine grosse Schüssel sieben und den Zucker unterrühren.
2. Sauerrahm, Eier, geriebene Zitronenschale, Olivenöl und Espresso in eine mittlere Schüssel geben und gut verrühren.
3. Crème und Walnüsse unter die gesiebten Zutaten mischen und dabei nicht zu stark verrühren.
4. Die Masse gleichmässig auf 12 leicht eingefettete und mit Papier ausgelegte Muffin-Formen verteilen und zu 2/3 auffüllen.
5. Für 12-15 Minuten oder bis sie gar sind im vorgeheizten Ofen bei 180° C backen.
6. Entweder warm servieren oder erkalten lassen und mit einer Kaffeeglasur überziehen. Köstlich mit einem Cappuccino oder Cafe Latte.

KAFFEEGLASUR

- 2 Tassen Puderzucker, gesiebt**
- 1 Esslöffel weiche Butter**
- ¼ Tasse starken Espresso, warm**

1. Puderzucker, Butter und die Hälfte des Kaffees in eine Schüssel geben, gut verrühren und langsam den restlichen Kaffee hinzufügen bis eine streichfähige Konsistenz erreicht wird.

ENTSORGUNG

EU 2002/96/EC

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie 2002/96/EC

Das Gerät darf nach Gebrauch nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Abfallsammelstelle oder einem Händler gebracht werden, der es fachgerecht entsorgt. Die getrennte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten vermeidet im Gegensatz zur nicht fachgerechten Entsorgung mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die erneute Nutzung und Rezyklierung der Komponenten mit bedeutenden Energie- und Rohstoffeinsparungen. Um die Verpflichtung zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts deutlich hervorzuheben, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

Bewahren Sie die Originalverpackung dieses Artikels gut auf damit Sie sie für einen eventuell nötigen Transport oder Versand des Produktes verwenden können.

Solis of Switzerland AG behält sich das Recht vor, jederzeit technische und optische Veränderungen sowie der Produktverbesserung dienliche Modifikationen vorzunehmen.

**SOLIS HELPLINE:****091 802 90 10**

(Nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz)

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.



Von der Bohne zum Espresso
In weniger als einer Minute



Beans on Board
Kegelmahlwerk



Bedarfsgerechtes Mahlen
Voreingestellte Menge oder
nach individuellem Geschmack



Programmierbare Menge
Kaffee ganz nach Ihren Wünschen



Hochdruckpumpe
Made in Italy



Solis of Switzerland AG

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Schweiz
Telefon +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

SINCE 1908

Solis

GRIND & INFUSE PRO

Type 115A



Machine à espresso programmable
avec moulin





Solis



POWER



GRIND AMOUNT



FILTER SIZE



SINGLE



DOUBLE



PROGRAM



CLEAN ME



HOT WATER
STEAM

TAMPER

AUTO - PUSH ONCE
MANUAL - PUSH & HOLD
GRIND

INSERT

LOCK

TABLE DES MATIÈRES

1^{ière} partie

En optant pour la nouvelle machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro, vous avez fait le bon choix.

Familiarisez-vous avec votre machine

Chez Solis, la sécurité passe avant tout	Page 67
Caractéristiques de votre machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro	Page 69
Familiarisez-vous avec votre machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro.....	Page 74
Avant la première utilisation.....	Page 77
Installation de votre machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro	Page 78

LA MACHINE A ESPRESSO SOLIS GRIND & INFUSE PRO

Un café fraîchement moulu est l'un des quatre facteurs décisifs dans la préparation d'une boisson pleine d'arôme. Cette caractéristique de qualité est souvent désignée comme l'un des «quatre principes» de la préparation d'un espresso. Les autres sont le moulin, la machine à espresso et le barista.

Le degré et le type de torréfaction sont une question de goût personnel. Ce qui est certain, en revanche, c'est que des grains de café torréfiés et stockés entiers dans les règles de l'art donnent au café beaucoup plus de goût, d'arôme et de corps qu'un café déjà moulu.

Une fois moulu, le café en poudre perd rapidement son arôme et ne donne plus à la longue qu'un café clair, qui ne génère qu'une fine épaisseur de crème.

Jason Chan

Barista de l'année 2005 de Melbourne

C'est à partir de ces connaissances générales que Solis a conçu la machine à espresso Grind & Infuse Pro avec un moulin intégré doté d'un dispositif de dosage. Vous moulez exactement la quantité de café qu'il vous faut pour un espresso et la machine à espresso Grind & Infuse Pro vous garantit un arôme frais et entier.



CHEZ SOLIS, LA SECURITE PASSE AVANT TOUT

Solis est une entreprise très consciente de la sécurité. Nous concevons et fabriquons nos produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue leur sécurité. De plus, nous vous demandons de faire très attention lorsque vous vous servez de tout article ménager électrique et de prendre notamment les précautions suivantes:

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES POUR VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS GRIND & INFUSE PRO

- Lisez attentivement le présent mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le.
- Enlevez et mettez au rebut tout matériau d'emballage et publicitaire ainsi que toutes les étiquettes de votre machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro.
- Ne placez pas la machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro en fonctionnement à proximité du bord d'une table. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche.
- Ne placez pas la machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro sur l'égouttoir d'un évier.
- Ne placez pas votre machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni près d'un four allumé.
- Assurez-vous que la machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro est correctement montée avant de la brancher à une prise de courant et de la mettre en marche.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une manuterie externe ou une télécommande.
- Utilisez uniquement les accessoires livrés avec la machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro ou recommandé par Solis.
- Ne faites pas fonctionner la machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro autrement que conformément au présent manuel.
- N'allumez pas le moulin avant d'avoir placé au préalable le couvercle sur le récipient pour café en grains. Tenir doigts, mains, cheveux, vêtements et outils à distance du récipient pendant le fonctionnement.
- Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau du robinet froide. N'utilisez pas d'autres liquides.
- N'allumez jamais la machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro sans eau dans le réservoir d'eau.
- Assurez-vous que le porte-filtre est bien en place dans le groupe d'infusion avant d'utiliser la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre pendant le processus d'infusion car la machine se trouve sous pression.
- Ne bougez pas la machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro tant qu'elle est en marche.
- Ne laissez pas la machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro en fonctionnement sans surveillance.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Laissez tout d'abord refroidir la machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro avant de la transporter ou de la nettoyer.
- Ne mettez rien d'autre que des tasses à café à préchauffer sur la machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro.
- Eteignez toujours la machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro tout d'abord à l'aide de l'interrupteur principal. Avant de bouger l'appareil, de le nettoyer ou de le ranger, de même que pour le démonter ou remonter, retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Maintenez l'appareil et les accessoires dans un bon état de propreté. Consultez les instructions de nettoyage figurant dans le présent manuel.

CHEZ SOLIS, LA SECURITE PASSE AVANT TOUT

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES POUR TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES

- Dérouler complètement le cordon d'alimentation avant toute utilisation.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre depuis un coin de table ou d'un appui de fenêtre, ni entrer en contact avec une surface très chaude, ni se nouer.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation et la fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser l'appareil. Tenez l'appareil et son cordon à l'écart des enfants.
- Les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ainsi que les personnes mal informées ou inexpérimentées peuvent utiliser la machine à espresso lorsqu'elles sont supervisées ou instruites consciencieusement sur la façon d'utiliser cet appareil en toute sécurité et lorsqu'elles ont compris les risques inhérents.
- Il convient de surveiller les enfants de façon à garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer l'appareil.
- Examinez régulièrement l'appareil. Cessez d'utiliser l'appareil si le câble d'alimentation, la fiche d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé(e). Apportez la machine au centre de service Solis agréé le plus proche pour examen et/ou réparation.
- Seul un centre de service Solis agréé est autorisé à exécuter tout autre entretien que le nettoyage.
- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique. Ne vous en servez pas pour d'autres buts. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en déplacement. Ne vous en servez pas non plus à l'extérieur. Une utilisation non-conforme peut entraîner des dommages.
- Pour garantir une protection additionnelle, il est recommandé d'utiliser un dispositif à courant différentiel résiduel (adaptateur de sécurité) avec un courant électrique de service résiduel nominal qui ne soit pas supérieur à 30 mA. Faites appel à votre électricien pour obtenir des conseils de professionnel.

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique, et pas à une utilisation professionnelle.

**AVERTISSEMENT:
DEROULER COMPLETEMENT LE
CORDON D'ALIMENTATION AVANT
TOUTE UTILISATION.**

CARACTERISTIQUES DE VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS GRIND & INFUSE PRO

MOULIN CONIQUE INTEGRES

Le moulin conique intégré vous permet de préparer chaque espresso avec la bonne quantité de café fraîchement moulu – garant d'une saveur parfaite.

Le moulin a été spécialement harmonisé avec les autres fonctions de la machine à espresso Grind & Infuse Pro.



DEGRE DE MOUTURE REGLABLE

Grâce aux 18 réglages différents de la molette, il est possible de régler plus ou moins finement la mouture (GRIND SIZE) pour un plaisir de café optimal.

Le réglage du degré de mouture fait que les disques du moulin sont soit rapprochés de manière à obtenir une poudre finement moulue, soit éloignés pour obtenir un degré de mouture un peu plus grossier.

Pour plus d'informations référez-vous au chapitre « PREPARATION DE L'ESPRESSO : ETAPE PAR ETAPE », page 90.



QUANTITE DE CAFE MOULU PREREGLEE POUR UNE OU DEUX TASSES ET REGLAGE FIN

La fonction « FILTER SIZE » permet de moudre automatiquement la quantité de café nécessaire pour une ou deux tasses. En fonction du degré de mouture, il est possible de procéder à un réglage plus précis en tournant le bouton « GRIND AMOUNT ». La quantité de café pour une ou deux tasses peut ainsi être individuellement augmentée ou réduite au gré des goûts de chacun.

Pour plus d'informations référez-vous au chapitre « PREPARATION DE L'ESPRESSO : ETAPE PAR ETAPE », page 90.



CARACTERISTIQUES DE VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS GRIND & INFUSE PRO

DU MOULIN DIRECTEMENT DANS LE PORTE-FILTRE

La machine à espresso Grind & Infuse Pro dispose d'un support intégré pour le porte-filtre, permettant au café fraîchement moulu de passer directement du moulin au filtre. Grâce à ce dispositif, vous pouvez faire autre chose en attendant que le porte-filtre se remplisse de la bonne quantité de café fraîchement moulu.



Porte-filtre dans le dispositif de maintien

Un microcontact intégré permet de démarrer et de stopper la fonction de mouture en appuyant simplement contre le porte-filtre.

Insérez le porte-filtre dans le dispositif et poussez-le légèrement en direction de la machine afin d'activer la fonction de mouture.



Presse-mouture dans la machine

PRESSE-MOUTURE INTEGRE

Le presse-mouture intégré sert à tasser uniformément le café fraîchement moulu dans le filtre. Si nécessaire, le presse-mouture peut également être retiré et utilisé manuellement.

APPAREIL DE DOSAGE

L'appareil de dosage fourni « Razor » vous facilitera le dosage et vous permettra d'éliminer en un tour de main l'excédent de café du rebord du porte-filtre.



Presse-mouture détaché pour une utilisation manuelle

CARACTERISTIQUES DE VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS GRIND & INFUSE PRO

PUISSANCE DE 1700 WATT

Grâce à sa puissance de 1700 watt, votre appareil chauffe très rapidement et la vapeur qu'il produit sous pression est optimale pour faire mousser le lait.

RÉGLAGE PRÉCIS DE LA TEMPÉRATURE

La technologie digitale Solis assure un réglage précis de la température de manière à ce que votre espresso puisse déployer tout son arôme.

FONCTION DE RINCAGE AUTOMATIQUE

Après avoir utilisé la fonction vapeur pour faire mousser le lait, l'eau repasse à nouveau à la température optimale pour la préparation du prochain café.

REGLAGE MANUEL DE LA TEMPÉRATURE DE PERCOLATION

Vous pouvez augmenter ou diminuer la programmation usine de 2°C pour adapter individuellement la température de service selon la variété de café et sa torréfaction.

GÂTEAU DE FILTRATION SEC

La fonction «Gâteau de filtration sec» élimine par le biais d'une électrovanne l'excédent d'eau contenu dans le café moulu. Ce processus s'effectue après la préparation du café, tant que le porte-filtre se trouve encore dans le groupe d'infusion. Il se forme alors un «gâteau de filtration sec», que l'on élimine aisément et proprement.

FONCTION DE PROGRAMMATION

La machine à espresso s'utilise soit manuellement, soit à l'aide d'une fonction de programmation intelligente qui peut être réglée selon les préférences de chaque utilisateur.

FONCTION DE PRE-PERCOLATION A BASSE PRESSION POUR DEPLOYER AU MIEUX L'AROME

Avant la percolation, le café en poudre est légèrement humidifié à basse pression et prend ainsi légèrement du volume afin d'être extrait régulièrement ensuite.



CARACTERISTIQUES DE VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS GRIND & INFUSE PRO

AFFICHAGE DE PRESSION DE L'ESPRESSO

L'affichage de pression de l'espresso permet d'obtenir la force de pression optimale. Est alors mesurée la pression avec laquelle l'eau est comprimée à travers le café en poudre dans le porte-filtre.

ZONE D'EXTRACTION IDEALE

Lorsque l'aiguille du manomètre se trouve dans la zone «espresso» pendant l'écoulement du café, l'espresso est préparé avec la pression optimale. Une fois terminé, le café doit présenter une généreuse couche de crème fine et uniformément dorée.



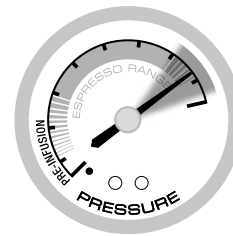
ZONE DE SOUS-EXTRACTION

Si l'aiguille se trouve dans la zone inférieure pendant la préparation de l'espresso, cela indique que celui-ci s'écoule avec trop peu de pression, ce qui le rend «sous-extrait». Ceci se produit lorsque l'eau passe trop vite à travers le café moulu à l'intérieur du filtre. L'arôme optimal ne peut alors pas être extrait, le café est insipide et ne génère pas cette couche de crème fine qu'on lui connaît. D'autres causes possibles d'un café sous-extrait: la mouture est trop grossière et/ou il n'y a pas suffisamment de café dans le filtre et/ou il n'a pas été suffisamment tassé.



ZONE DE SUR-EXTRACTION

Si l'aiguille se trouve dans la zone supérieure pendant la préparation de l'espresso, cela indique que celui-ci s'écoule avec trop de pression, ce qui le rend «sur-extrait». Ceci se produit lorsque l'eau passe trop lentement à travers le café moulu à l'intérieur du filtre. Le café est foncé et amer, avec une couche de crème tachée et irrégulière. D'autres causes possibles d'un café sur-extrait: la mouture est trop fine et/ou il y a trop de café dans le filtre et/ou il a été trop tassé.



CARACTERISTIQUES DE VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS GRIND & INFUSE PRO

FONCTION EAU CHAUDE

La fonction eau chaude vous permet d'allonger votre café, de préparer du thé ou autres boissons chaudes et de préchauffer les tasses et le filtre.

BUSE VAPEUR PROFESSIONNELLE

La buse vapeur pivotante en acier inoxydable se met aisément dans la position optimale pour faire mousser le lait. Le bras pivotant est équipé d'une rotule professionnelle tournant à 360°.



FILTRE A PAROI SIMPLE – POUR UN AROME DE CAFE PARFAIT

Les filtres à paroi simple de la Grind & Infuse Pro conviennent parfaitement pour le café fraîchement moulu car elles permettent à l'eau de s'écouler à la vitesse idéale.

Ces filtres à paroi simple vous permettent d'expérimenter au niveau de la mouture, de la quantité de café et du tassement pour ainsi influencer vous-même l'arôme de votre café et créer l'espresso idéal.



FONCTIONS D'ECONOMIE D'ENERGIE

Lorsque la machine à espresso Grind & Infuse Pro est inutilisée pendant plus de ca. 10 minutes, elle passe automatiquement en mode «économie d'énergie». Elle s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes à compter de ce moment-là. En mode «économie d'énergie», la machine consomme moitié moins d'énergie qu'en mode «Standby».

En mode «économie d'énergie», seul le contour de la touche POWER clignote lentement. Les contours de toutes les autres touches sont éteints.

Pour activer la machine en mode «économie d'énergie», appuyez simplement sur une touche quelconque, excepté sur la touche POWER. Le contour de la touche POWER s'allume alors et clignote, tandis que la machine chauffe à la température de service. Dès que la bonne température est atteinte, les contours de toutes les touches sur le panneau de commande s'allument.

Pour éteindre la machine en mode «économie d'énergie», appuyez une fois sur la touche POWER.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS GRIND & INFUSE PRO

FILTER SIZE

Choix de taille de filtre

☕ (Single) / ☕☕ (Double)

TEMOIN LUMINEUX POUR FILTRE SIMPLE OU DOUBLE

S'allume pour indiquer si le filtre simple ou double a été choisi

GRIND SIZE

Molette de réglage de la mouture avec 18 réglages possibles, de mouture fine (FINE) à grossière (COARSE)

POWER

Le contour de la touche s'allume lorsque la touche est enfoncée et que l'appareil est en marche

GRIND AMOUNT

Réglage de la quantité de café fraîchement moulu qui est versé par portions dans le filtre

PRESSE-MOUTURE INTEGRE / AMOVIBLE

Pour un tassement professionnel du café en poudre

DISPOSITIF DE MAINTIEN

Insérer le porte-filtre dans le support et verser le café fraîchement moulu directement dans le filtre

PLAQUE POUR LE PRECHAUFFAGE DES TASSES

HOT WATER/STEAM

Le témoin s'allume lorsque la fonction vapeur ou eau chaude est sélectionnée

CLEAN ME

Le témoin s'allume lorsqu'un nettoyage est nécessaire

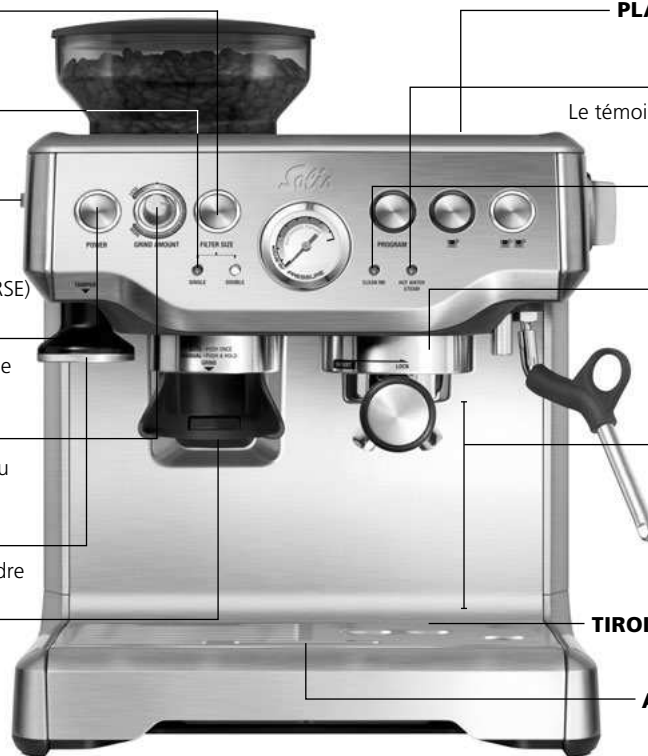
GROUPE D'INFUSION

Insertion aisée du porte-filtre

ENORMEMENT DE PLACE POUR LES GRANDES TASSES

TIROIR D'EGOUTTEMENT AMOVIBLE AVEC GRILLE EGOUTTOIR

AFFICHAGE TIROIR D'EGOUTTEMENT PLEIN » EMPTY ME «



FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS GRIND & INFUSE PRO

RESERVOIR D'EAU DE 2 LITRES AMOVIBLE

A remplir par le dessus

RECIPIENT POUR CAFÉ EN GRAINS: CAPACITE 250 G

Le système de verrouillage permet de retirer le récipient sans le vider au préalable

MOULIN CONIQUE INTEGRE

Réglable pour obtenir une mouture parfaite

TOUCHE DE MOUTURE

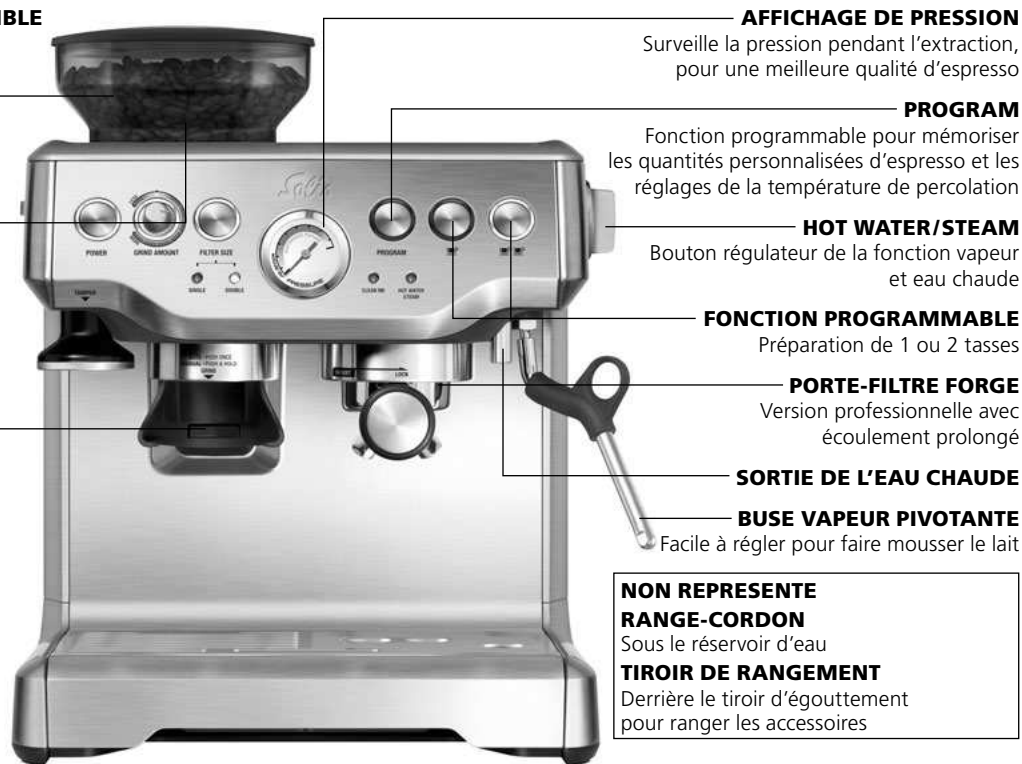
Microcontact pour un dosage automatique ou un dosage manuel; à activer avec le porte-filtre

Accessoires:

Pot en acier inoxydable, 480 ml
Appareil de dosage « Razor »
Filtres pour 1 ou 2 tasses
Notice succincte

Auxiliaires de nettoyage:

Appareil de nettoyage/pinceau
Clé à six pans
Couvercle en caoutchouc



AFFICHAGE DE PRESSION

Surveille la pression pendant l'extraction, pour une meilleure qualité d'espresso

PROGRAM

Fonction programmable pour mémoriser les quantités personnalisées d'espresso et les réglages de la température de percolation

HOT WATER/STEAM

Bouton régulateur de la fonction vapeur et eau chaude

FONCTION PROGRAMMABLE

Préparation de 1 ou 2 tasses

PORTE-FILTRE FORGE

Version professionnelle avec écoulement prolongé

SORTIE DE L'EAU CHAUDE

BUSE VAPEUR PIVOTANTE

Facile à régler pour faire mousser le lait

NON REPRESENTE RANGE-CORDON

Sous le réservoir d'eau

TIROIR DE RANGEMENT

Derrière le tiroir d'égouttement pour ranger les accessoires

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS GRIND & INFUSE PRO

AUTRES CARACTERISTIQUES

Pompe 15 bars

Fabrication et design italiens

Réglage précis de la température

Technologie Solis digitale pour un espresso riche en arôme grâce au réglage précis de la température

Spirale chauffante avec serpentin de refroidissement intégré en acier inoxydable

Pour une température de l'eau réglée avec précision

Fonction de pré-percolation

Pour l'extraction et la répartition optimales de l'eau dans le café moulu

Fonction de rinçage automatique

Pour une température optimale lors de la préparation du café

Gâteau de filtration sec

Elimine l'excédent d'eau du filtre après l'extraction

Tête d'ébullantage plane

Pour une répartition uniforme de l'eau dans le café moulu



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Lorsque vous déballez votre machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro, son tiroir d'égouttement, son réservoir d'eau et son tiroir de rangement sont déjà en place. Le tiroir d'égouttement se trouve dans le socle sur l'avant de la machine.

Le réservoir d'eau se trouve à l'arrière de la machine. Le tiroir de rangement est situé derrière le tiroir d'égouttement dans le socle de la machine. Tiroir d'égouttement, réservoir d'eau et tiroir de rangement sont faciles à enlever et à remettre.

Avant de mettre l'emballage au rebut, assurez-vous que vous avez sorti toutes les pièces et accessoires de la boîte.

Retirez le réservoir d'eau et nettoyez-le avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage non abrasif. Le rincer et l'essuyer soigneusement.

Nettoyez le boîtier, le récipient pour café en grains et le tiroir d'égouttement avec un chiffon doux et humide, puis essuyez bien les différents éléments. Ne plongez pas le boîtier, le cordon d'alimentation ni la fiche d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.

NOTE:

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



INSTALLATION DE VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS GRIND & INFUSE PRO

ETAPE 1

Insérez le tiroir de rangement dans le socle de la machine et poussez-le vers l'arrière. Le tiroir de rangement accueille avec suffisamment de place l'appareil de nettoyage, le pinceau, la clé à six pans, le couvercle en caoutchouc, le fitre en acier inoxydable et la notice succincte, lesquels sont toujours à portée de main si nécessaire.



ETAPE 2

Insérez le dispositif d'affichage «Empty Me!» dans le tiroir d'égouttement et posez le couvercle par-dessus. Placez la grille au-dessus du couvercle. Poussez ensuite le tiroir d'égouttement dans le socle de la machine jusque devant le tiroir de rangement.



ETAPE 3

Installez le réservoir d'eau vide et enclenchez-le.



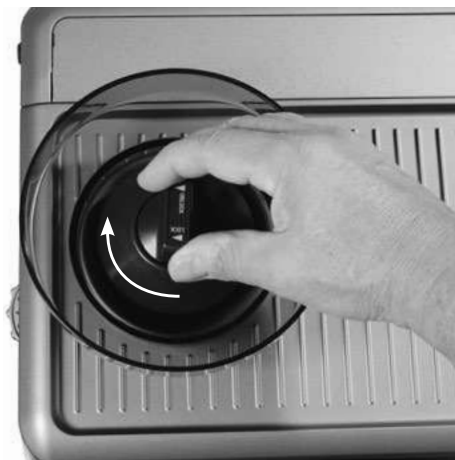
INSTALLATION DE VOTRE MACHINE A ESPRESSO SOLIS GRIND & INFUSE PRO

ETAPE 4

Installez le récipient pour café en grains et tournez la molette de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

NOTE:

Avant chaque utilisation, il est conseillé de faire passer une fois uniquement de l'eau, c'est-à-dire de ne pas utiliser de café. Ceci permet de garantir un préchauffage optimal de la machine. Reportez-vous à ce sujet au chapitre « PREPARATION DE L'ESPRESSO : ETAPE PAR ETAPE » page 88.



GRIND & INFUSE PRO

Machine à espresso programmable
avec moulin



Utilisation



LA MACHINE A ESPRESSO SOLIS GRIND & INFUSE PRO

Chez Solis, nous savons que les amateurs de café apportent un grand soin à la préparation d'un succulent café. Ils s'exercent avec les arômes et adaptent le degré de mouture des grains et le tassement pour atteindre le plaisir parfait de l'espresso. Avec la machine à espresso Grind & Infuse Pro et son moulin intégré, la préparation d'un espresso frais et parfait est réussie à coup sûr.

Pourquoi le café fraîchement moulu est-il vraiment meilleur? La formule magique réside dans l'arôme. Une fois moulu, le café ne reste véritablement frais que quelques minutes. C'est pourquoi il est préférable de le moudre juste avant la préparation. Avec la machine à espresso Grind & Infuse Pro, vous êtes le Barista et approfondissez l'art de préparer les espressos maison.

Bonne utilisation!



TABLE DES MATIÈRES

2^{ième} partie

UTILISATION

Préparation de l'espresso : notice succincte	Page 84
Préparation de l'espresso : étape par étape	Page 88
L'art de faire mousser le lait	Page 96
Fonction eau chaude.....	Page 98
Réglage manuel de la température de percolation.....	Page 98
Conseils pour la préparation d'un bon café	Page 100
Nettoyage et entretien	Page 103
Rangement	Page 109
Caractéristiques techniques / Café et biens de consommation.....	Page 115
Guide de dépannage	Page 111
Sortes de café.....	Page 116
Propositions de recettes	Page 119
Merci de respecter les consignes de sécurité pages 67 et 68.	

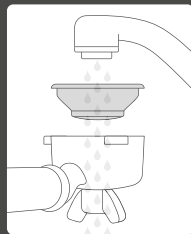
PREPARATION DE L'ESPRESSO : NOTICE SUCCINCTE

1

Avant la première utilisation



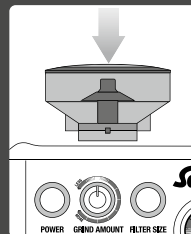
Nettoyer le réservoir d'eau



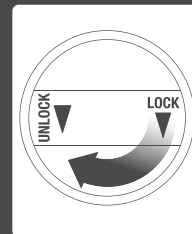
Nettoyer le porte-filtre / filtre

2

Installer le récipient pour café en grains



Mettre le récipient en place



Verrouiller le récipient

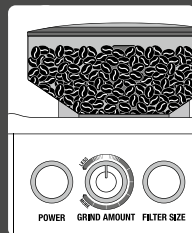


Remplir de grains

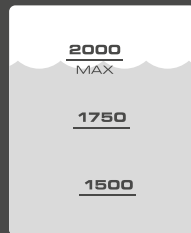
3

A vérifier avant chaque utilisation

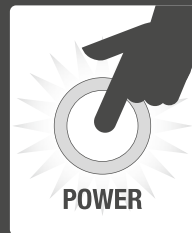
Préparer la machine



Le récipient contient-il le café en grains?



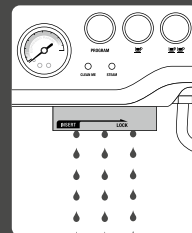
Le réservoir d'eau est-il rempli?



Allumer l'appareil



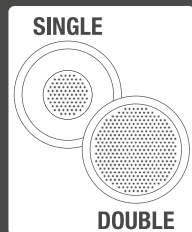
Phase de chauffage



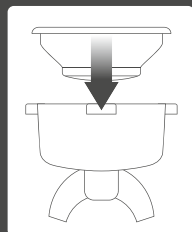
Pour rincer l'appareil, faites couler de l'eau à travers le groupe d'infusion

PREPARATION DE L'ESPRESSO : NOTICE SUCCINCTE

4 Préparation de l'espresso



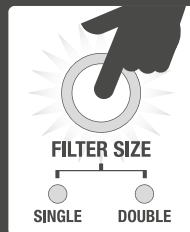
Choisir un filtre



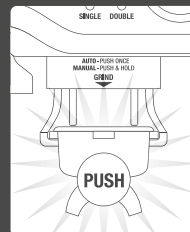
Placer le filtre dans le porte-filtre



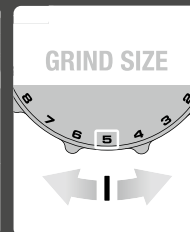
Programmer la quantité de café



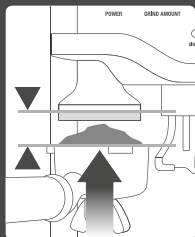
Sélectionner la taille du filtre



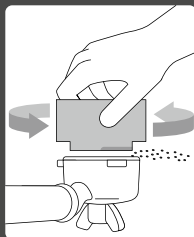
Mouture : arrêt / départ automatique



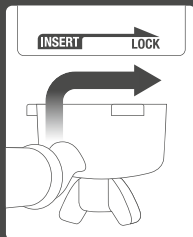
Modifier éventuellement le réglage pendant la mouture



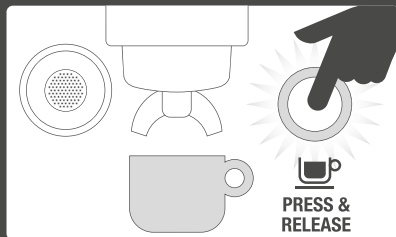
Tasser le café en poudre



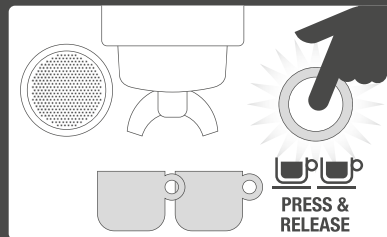
Éliminer l'excédent de café avec le « Razor »



Mettre le porte-filtre en place



Disposer 1 tasse pour 1 espresso et appuyer sur 

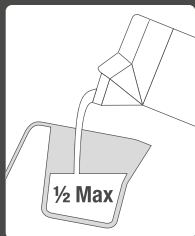


Disposer 2 tasses pour 2 espressos et appuyer sur  

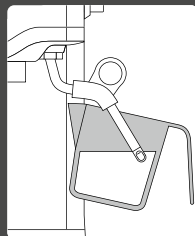
PREPARATION DE L'ESPRESSO : NOTICE SUCCINCTE

5

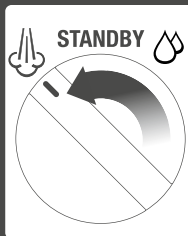
Faire mousser le lait



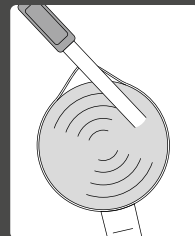
Remplir le pot à lait au maximum à moitié



Maintenir la buse vapeur dans le pot dans la position 3 heures



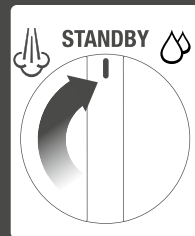
Mettre la vapeur en marche



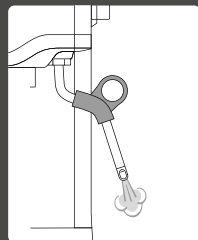
Faire mousser le lait



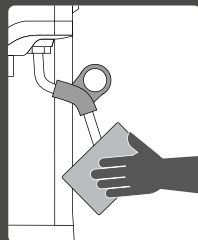
Faire mousser le lait jusqu'à ce que le pot à lait soit chaud



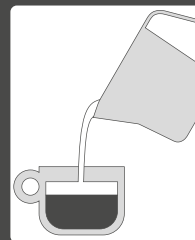
Eteindre la vapeur



Remettre la vapeur en marche pour éliminer les résidus de lait



Nettoyer la buse vapeur avec un chiffon humide

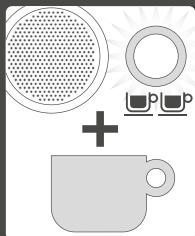


Servir le lait

PREPARATION DE L'ESPRESSO : NOTICE SUCCINCTE

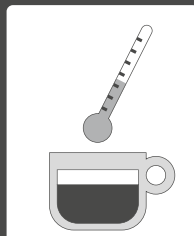
6

Recherche d'erreurs



Espresso trop léger?

Si votre espresso n'est pas assez fort, essayez d'en préparer un en utilisant le filtre pour deux tasses



Pas assez chaud?

Préchauffez les tasses (avec la fonction eau chaude) et le porte-filtre ou faites chauffer le lait

PREPARATION DE L'ESPRESSO : ETAPE PAR ETAPE

La réussite d'un bon café repose sur l'équilibre entre les principales composantes du goût: acidité, arôme, amertume, corps, sapidité et force. Les filtres à pari simple de cette machine à espresso vous permettent de vous exercer sur le degré de mouture, la quantité de café et le tassement afin de découvrir une multitude d'arômes.

	Degré de + Quantité + Tassement = Ecoulement mouture			
Sur-extrait Amer, âpre	Trop fin	Trop	Trop fort	Plus de 40 s
Équilibré	Idéal	8–10 g 1 tasse 15–18 g 2 tasses	15–20 kg	25–35 s
Sous-extrait Léger, insipide	Trop gros	Pas assez	Trop faible	Moins de 20 s

ETAPE 1 – REMPLISSAGE DU RESERVOIR D'EAU

- Remplissez le réservoir avec de l'eau du robinet froide jusqu'au marquage Max. sur le côté. Remplacez le réservoir d'eau à l'arrière de la machine.
- Branchez la fiche d'alimentation sur une prise électrique de 230/240 V.
- Allumez la touche POWER. Le contour de la touche commence à clignoter pendant que la machine chauffe. Lorsque la bonne température de service est atteinte, les contours de toutes les autres touches s'allument également.



ETAPE 2 – PRECHAUFFAGE DES TASSES

Grâce au préchauffage, le café conserve sa température optimale lorsqu'il s'écoule dans les tasses.

- La plaque réchauffe-tasses chauffe en même temps que la machine.
- Faites couler de l'eau chaude dans les tasses grâce à la fonction eau chaude, puis patientez quelques secondes avant de vider les tasses et de les sécher.
- Placez les tasses sur la plaque réchauffe-tasses pour les préchauffer.

INDICATION :


Pour obtenir une température parfaite du café, nous vous conseillons d'effectuer avant de tirer le premier café un circuit complet sans mouture de café. Ceci préchauffera de manière optimale tous les éléments importants de la machine.

INDICATION :

Vérifiez le niveau d'eau avant toute utilisation et changez l'eau tous les jours. Le réservoir d'eau doit être rempli avec de l'eau du robinet froide et fraîche avant toute utilisation. Ne pas utiliser d'eau minérale, d'eau distillée ou un autre liquide.

PREPARATION DE L'ESPRESSO : ETAPE PAR ETAPE

ETAPE 3 – PREPARATION DES FILTRES

- Placez le filtre dans le porte-filtre (utilisez le petit filtre pour 1 tasse et le grand filtre pour 2 tasses). Si vous souhaitez préparer une grande tasse de café, utilisez toujours le filtre pour deux tasses et faites couler 60 ml d'eau. Si vous désirez allonger votre café, utilisez tout d'abord la fonction eau chaude pour mettre de l'eau chaude dans la tasse avant d'ajouter le café.
- Préchauffez le porte-filtre et le filtre soit en les plaçant sous la sortie d'eau chaude et en faisant couler de l'eau chaude dessus, soit en les plaçant vide dans le groupe d'infusion puis en appuyant sur la touche . Séchez minutieusement le porte-filtre et le filtre avant toute utilisation.



ETAPE 4 – MOUTURE DU CAFE



- Remplissez le récipient de grains frais.
- Appuyez sur la touche FILTER SIZE pour sélectionner la quantité de café (une ou deux portions).
- Placez le porte-filtre dans le dispositif de maintien prévu à cet effet.

- Dosage automatique : Enfoncez le porte-filtre en direction de la machine avant de le relâcher. La touche de mouture aura ainsi été activée si bien que le café moulu se déverse dans le porte-filtre. Attendez jusqu'à l'arrêt du dosage automatique.
- Dosage manuel : Maintenez le porte-filtre enfoncé en direction de la machine ou de la touche de mouture jusqu'à ce que la quantité désirée de café en poudre se trouve dans le filtre.
- Retirez le porte-filtre du dispositif de maintien avec précaution afin que le café en poudre ne se renverse pas.

INDICATION :

Pour interrompre la mouture lors du dosage automatique, actionnez simplement la touche de mouture une nouvelle fois en enfonçant le porte-filtre une deuxième fois en direction de la machine ou en appuyant sur la touche FILTER SIZE.

Pour interrompre la mouture lors du dosage manuel, relâchez simplement la pression effectuée par le porte-filtre sur la touche de mouture. Ainsi, le microrupteur sera désactivé et la mouture interrompue.

PREPARATION DE L'ESPRESSO : ETAPE PAR ETAPE

ETAPE 5 – REGLAGE DE LA QUANTITE DE CAFE



Placez le bouton de réglage de la quantité de café GRIND AMOUNT sur la position 3 heures et vérifiez si la quantité de café moulu vous convient.

Pour augmenter la quantité de café moulu, tournez le bouton GRIND AMOUNT dans le sens des aiguilles d'une montre en direction de « MORE ». Pour diminuer la quantité de café moulu, tournez le bouton GRIND AMOUNT dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en direction de « LESS ».

INDICATION :

Vous pouvez devoir éventuellement répéter plusieurs fois le réglage en tournant légèrement le bouton GRIND AMOUNT jusqu'à obtention de la quantité correspondant le mieux à vos goûts.

ETAPE 6 – REGLAGE DU DEGRE DE MOUTURE



Le degré de mouture doit être fin, mais pas trop poudreux. La mouture a un impact sur la vitesse à laquelle l'eau s'écoule à travers le café moulu et, par conséquent, sur l'arôme du café.

Vous disposez de 18 réglages possibles. Plus le chiffre est petit, plus la mouture sera fine. La mouture la plus fine correspond à la programmation « FINE ». Plus le chiffre est élevé, plus la mouture sera grossière. La mouture la plus grossière correspond à la programmation « COARSE ».

CONSIGNE DE SECURITE IMPORTANTE POUR LA PROGRAMMATION DE LA MOUTURE :

Ne modifiez le degré de la mouture que lorsque le moulin est en marche ou entièrement vide. Pourquoi ? Des grains de café en partie moulu peuvent se coincer dans les lames du moulin après la mouture. Si vous bougez les lames du moulin pour modifier la finesse de la mouture, ces grains de café risquent de bloquer les lames. C'est pourquoi nous vous recommandons fortement de n'effectuer le réglage précis que lorsque le moulin est en marche.

Nous vous recommandons de sélectionner « 5 » la première fois, puis éventuellement de modifier plus ou moins cette programmation selon vos goûts personnels.

Si la mouture est trop fine (ressemblant à de la poudre ou présentant une texture farineuse quand on la frotte entre les doigts), l'eau ne s'écoule alors que difficilement à travers le café moulu, même en appliquant une forte pression. Le café est trop fort, a un goût amer et est recouvert d'une couche de crème irrégulière.

Si le café est moulu trop grossièrement, l'eau s'écoule trop vite à travers le café moulu. L'espresso ainsi obtenu n'est pas assez fort, manque d'arôme et n'a pas de crème à sa surface.

PREPARATION DE L'ESPRESSO : ETAPE PAR ETAPE

ETAPE 7 – TASSEMENT DU CAFE MOULU



Le café en poudre peut être tassé de deux manières différentes:

1. A l'aide du presse-mouture intégré :

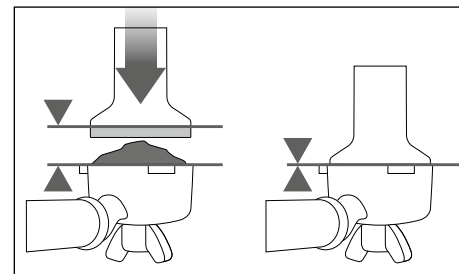
Le presse-mouture se trouve dans la machine et peut être facilement utilisé pour tasser la poudre.

- Une fois la mouture terminée, sortez le porte-filtre du support et tapez-le doucement afin de répartir uniformément la poudre.
- Maintenez le porte-filtre sous le presse-mouture intégré.
- Appuyez fermement le porte-filtre contre la partie inférieure du presse-mouture afin de tasser uniformément le café moulu.

2. A l'aide du presse-mouture détaché :

Le presse-mouture peut être enlevé afin de l'utiliser à la main.

- Sortez le presse-mouture de son support.
- Une fois la mouture terminée, sortez le porte-filtre du support et tapez-le doucement afin de répartir uniformément la poudre.
- Tenez le presse-mouture dans une main et le porte-filtre dans l'autre.
- Appuyez uniformément le presse-mouture sur le café moulu pour le répartir et tassez-le.



Après le tassement le café en poudre doit être légèrement en-dessous du rebord du filtre. Si vous tassez le café dans le porte-filtre à l'aide du presse-mouture, la partie en métal du presse-mouture doit se trouver juste dans le rebord du filtre.

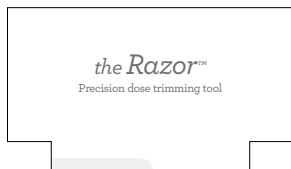
Après le tassement éliminez l'excédent de café ou les résidus de café du rebord du porte-filtre à l'aide de l'instrument de dosage « Razor » afin que le porte-filtre s'adapte correctement sur la tête d'ébullition. Voir également les explications sur la page suivante, étape 8.

Vous trouverez d'autres indications à ce sujet page 100 au chapitre «Conseils pour la préparation d'un bon café».

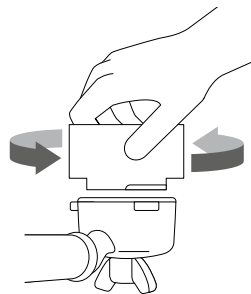
PREPARATION DE L'ESPRESSO : ETAPE PAR ETAPE

ETAPE 8 – ELIMINER L'EXCEDENT DE CAFE A L'AIDE DE L'APPAREIL DE DOSAGE « RAZOR »

L'appareil de dosage « Razor » spécialement conçu à cet effet vous permettra d'éliminer facilement l'excédent de café en poudre et de nettoyer ainsi le rebord du porte-filtre.



Placez le « Razor » au-dessus du filtre en disposant les côtés estampés sur le rebord du filtre.



Déplacez le « Razor » de gauche à droite tout en maintenant le porte-filtre au-dessus du bac de récupération afin d'éliminer l'excédent de café en poudre du rebord du porte-filtre et d'avoir la quantité exacte de café dans le filtre.

PREPARATION DE L'ESPRESSO : ETAPE PAR ETAPE

ETAPE 9 – MISE EN PLACE DU PORTE-FILTRE



Maintenez le porte-filtre sous la tête d'ébullition de sorte que la poignée se trouve sous l'inscription INSERT.



Poussez le porte-filtre vers le haut contre la tête d'ébullition et tournez la poignée vers la droite jusqu'à sentir une résistance. La poignée dessine alors un angle d'environ 90° avec la machine.

ETAPE 10 – PREPARATION D'UN ESPRESSO

- Assurez-vous que les contours de toutes les touches sont allumés car ce n'est qu'à ce moment-là que la machine a atteint la bonne température de service.
- Vérifiez que le tiroir d'égouttement et le porte-filtre sont bien en place.
- Posez au choix une ou deux tasses sous le porte-filtre.

INDICATION POUR LA FONCTION DE PRE-PERCOLATION :

Une fois la touche pour un ou deux cafés sélectionnée, la machine pompe l'eau pendant un instant à basse pression. Puis elle continue de pomper l'eau à haute pression à travers le café moulu dans le porte-filtre. Avant le véritable processus d'infusion, le café moulu est donc d'abord humecté. La haute pression appliquée permet ensuite d'extraire toutes les huiles du café moulu et de mettre en valeur tout son arôme.

QUANTITE PREREGLEE – UNE TASSE



Appuyez une fois sur la touche ☕ avec le symbole «1 tasse». Une quantité préréglée d'environ 30 ml est distribuée. Pendant le fonctionnement, un bruit de pompe est audible. Après la distribution de la quantité préréglée, la machine s'arrête automatiquement.

INDICATION :

La quantité d'espresso dans la tasse varie en fonction du degré de mouture réglé et de la quantité de café moulu souhaitée.

INDICATION :

Si vous utilisez le filtre pour une tasse, pour obtenir un goût optimal, vous ne devez faire couler qu'environ 30 ml d'eau dans la machine. Si vous utilisez le filtre pour deux tasses, pour obtenir un goût optimal, vous ne devez donc faire couler qu'environ 60 ml d'eau dans la machine.

PREPARATION DE L'ESPRESSO : ETAPE PAR ETAPE

QUANTITE PREREGLEE – DEUX TASSES



Appuyez une fois sur la touche ☕☕ avec le symbole «2 tasses». Une quantité préréglée d'environ 60 ml est distribuée. Pendant le fonctionnement, un bruit de pompe est audible. Après la distribution de la quantité préréglée, la machine s'arrête automatiquement.

INDICATION :

Si vous appuyez sur la touche ☕☕ ou ☕☕ pendant le fonctionnement, l'écoulement de l'eau est immédiatement interrompu.

PROGRAMMATION PERSONNALISEE D'UN ESPRESSO SIMPLE

1. Suivez les étapes 2 à 10 du chapitre « ETAPE PAR ETAPE », pages 88-93, pour préparer un simple espresso.
2. Placez la tasse sous la tête d'ébouillantage.
3. Appuyez d'abord une fois sur la touche PROGRAM. La machine émet un signal sonore et la touche de programmation se met à clignoter. Le signal sonore indique que la machine se trouve en mode de programmation.
4. Appuyez une fois sur la touche ☕ avec le symbole «1 tasse». La machine entame le processus d'infusion normal pour une tasse et le contour de la touche ☕ se met à clignoter.
5. Une fois que la quantité souhaitée d'espresso se trouve dans la tasse, appuyez sur la touche ☕ avec le symbole «1 tasse» pour arrêter le processus d'infusion. La machine émet deux signaux sonores indiquant que vos informations de quantité ont été enregistrées et que le mode de programmation est terminé.

PROGRAMMATION PERSONNALISEE D'UN ESPRESSO DOUBLE

1. Suivez les étapes 2 à 10 du chapitre « ETAPE PAR ETAPE », pages 88-93, pour préparer un double espresso.
2. Placez les tasses sous la tête d'ébouillantage.
3. Appuyez d'abord une fois sur la touche PROGRAM. La machine émet un signal sonore et la touche de programmation se met à clignoter. Le signal sonore indique que la machine se trouve en mode de programmation.
4. Appuyez une fois sur la touche ☕☕ avec le symbole «2 tasses». La machine entame le processus d'infusion normal pour deux tasses et le contour de la touche ☕☕ se met à clignoter.
5. Une fois que la quantité souhaitée d'espresso se trouve dans les tasses, appuyez sur la touche ☕☕ avec le symbole «2 tasses» pour arrêter le processus d'infusion. La machine émet deux signaux sonores indiquant que vos informations de quantité ont été enregistrées et que le mode de programmation est terminé.

PREPARATION DE L'ESPRESSO : ETAPE PAR ETAPE

REINITIALISATION AUX VALEURS PREREGLEES

Afin de réinitialiser la machine aux valeurs pré-réglées pour un simple ou un double espresso, maintenez la touche PROGRAM enfoncée jusqu'à ce que la machine émette trois signaux sonores. Relâchez ensuite la touche. La machine a ainsi retrouvé ses valeurs standard d'origine.

REGLAGE MANUEL



Maintenez la touche avec le symbole «1 tasse» ☕ ou «2 tasses» ☕☕ enfoncée. Relâchez la touche dès que la quantité de café souhaitée a été versée dans la tasse.

ETAPE 11 – NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE

- Retirez le porte-filtre de la tête d'ébullantage. Pour ce faire, tournez la poignée du porte-filtre vers la gauche jusqu'à ce que celui-ci soit libéré du support.
- Pour vider le marc de café, tournez le porte-filtre à l'envers et tapez-le légèrement pour faire tomber le marc de café (le café moulu usagé doit être jeté avec les ordures ménagères et non dans l'évier car cela pourrait boucher les canalisations).
- Rincez le porte-filtre avec de l'eau du robinet chaude jusqu'à élimination des résidus de café.
- Séchez le porte-filtre et le filtre.

INDICATION :

Réglage standard: la quantité d'eau pour une tasse est de l'ordre de 30 ml.
La quantité d'eau pour deux tasses est de l'ordre de 60 ml.

INDICATION :

Lors de l'utilisation manuelle, surveillez l'affichage de pression décrit aux page 72 pour vous assurer que l'espresso est préparé dans des conditions idéales.

AVERTISSEMENT :
LES PIÈCES MÉTALLIQUES DU PORTE-FILTRE DEVIENNENT TRÈS CHAUDES.

L'ART DE FAIRE MOUSSER LE LAIT



- Placez la buse vapeur de manière à ce qu'elle soit au-dessus de la grille égouttoir.
- Remplissez le pot en acier inoxydable au maximum jusqu'à la moitié avec du lait frais et froid.
- Tournez le bouton régulateur sur la position avec le symbole pour la vapeur. Le témoin lumineux blanc « HOT WATER / STEAM » se met à clignoter pour indiquer que la machine préchauffe pour produire de la vapeur.
- Lorsque le voyant arrête de clignoter, la machine est opérationnelle.
- Avant de plonger la buse vapeur dans le lait, ramenez le bouton régulateur sur la position STANDBY. Cela évite ainsi que le lait gicle hors du pot.
(La fonction de pause dure 8 secondes avant le début du mode vapeur).
- Plongez la buse vapeur dans le lait et remplacez le bouton régulateur sur la position avec le symbole pour la vapeur.
- Une fois que le lait est assez chaud, tournez à nouveau le bouton sur la position STANDBY et retirez le pot.



INDICATION :

Lorsque la machine à espresso produit de la vapeur, un bruit de pompe est audible. Il indique le fonctionnement normal de la pompe de 15 bars.

INDICATION :

Après 5 minutes de production continue de vapeur, la machine coupe automatiquement la fonction vapeur. L'affichage de la vapeur clignote. Dans ce cas, tournez le bouton régulateur sur la position STANDBY.

La machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro est équipée d'une buse vapeur pivotante professionnelle qui transformera en un tour de main votre lait en une mousse onctueuse.

AVERTISSEMENT :

POUR EVITER LES ECLABOUSSURES DE LAIT CHAUD, L'AUXILIAIRE DE MOUSSAGE DOIT TOUJOURS RESTER PLONGE DANS LE LAIT PENDANT L'OPERATION OU ETRE LEGEREMENT AU-DESSUS DU LAIT. ASSUREZ-VOUS QUE LE BOUTON REGULATEUR EST A NOUVEAU SUR LA POSITION STANDBY AVANT DE RETIRER LE POT DE LAIT.

L'ART DE FAIRE MOUSSER LE LAIT

L'opération consistant à faire mousser le lait se déroule en deux phases:

Aérer le lait grâce à un apport d'air, puis le battre pour le rendre souple et doux et l'amener à la bonne température.

Dans la pratique, ces deux phases se déroulent en même temps.



ETAPE 1 – AERER LE LAIT

Tenez le pot de sorte que la pointe de la buse vapeur soit juste plongée dans le lait et activez la vapeur avec l'autre main. Abaissez régulièrement le pot jusqu'à ce que la buse émerge juste du lait et émette un sifflement. Du fait de l'aération, le volume du lait augmente. Tenez en conséquence le pot plus bas de sorte que la buse vapeur se trouve juste au-dessus du lait.

ETAPE 2 – BATTRE LE LAIT

En très peu de temps, le lait est déjà suffisamment aéré. Tenez à présent le pot de manière à ce que la buse vapeur ne se trouve plus au milieu et que le lait soit par conséquent battu. Pour compenser l'inclinaison de la buse vapeur, positionnez le pot en biais. En l'occurrence, plongez simultanément la buse plus profondément dans le lait.

Battez le lait jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée (entre 55 et 65 °C). Même sans thermomètre, vous savez que la bonne température est atteinte lorsque le fond du pot est brûlant au point de ne pas pouvoir être touché.

Si l'opération a été réalisée correctement, le lait présente une consistance similaire à celle des œufs battus en neige et un brillant éclatant. Éliminez les éventuelles bulles d'air en tapant doucement le pot sur une surface plane et versez le lait dans un verre ou une tasse pour préparer la spécialité à base de café souhaitée.

Remettez la buse vapeur en marche pour éliminer les résidus de lait de la buse.

Enfin, après utilisation, nettoyez la buse vapeur à l'aide d'un chiffon humide.

INDICATION :

Si, lors de l'aération du lait, un crissement bruyant se fait entendre, c'est que vous avez vraisemblablement plongé la buse trop tôt dans le lait.

INDICATION :


Vous obtiendrez le meilleur résultat avec du lait frais et froid. Nettoyez la buse vapeur après chaque utilisation. Référez-vous aux consignes du chapitre « Nettoyage et Entretien » page 107.

INDICATION :

Pour préparer un espresso juste après l'utilisation de la buse vapeur, cette machine dispose d'une fonction de rinçage automatique. Cela permet ainsi de garantir que l'eau chauffée par la spirale chauffante ne brûle pas le café moulu. L'eau est automatiquement déversée dans le tiroir d'égouttement et un thermostat interne veille à ce que la température soit toujours optimale pour la préparation d'un café. Ainsi, vous obtenez à tout moment un espresso déployant tout son arôme.

FNCTION EAU CHAUDE



Si vous avez besoin d'eau chaude pour allonger votre café, préparer du thé, des boissons chaudes ou des soupes instantanées ou pour préchauffer des tasses, le porte-filtre ou le filtre, il vous suffit de placer le bouton régulateur sur la position .

Placez tout d'abord la tasse (ou le porte-filtre ou le filtre) en-dessous de la sortie de l'eau chaude. Le témoin lumineux blanc HOT WATER / STEAM se met à clignoter pour indiquer que la machine préchauffe afin de produire de l'eau chaude.

Dès que le témoin lumineux est allumé de façon constante, la fonction eau chaude est prête à l'emploi et l'eau s'écoule.

Si vous voulez interrompre le processus, replacez le bouton régulateur dans la position médiane de veille.



REGLAGE MANUEL DE LA TEMPERATURE DE PERCOLATION

Vous pouvez augmenter ou diminuer manuellement de 1°C à 2°C la température de l'eau chaude utilisée pour le café.

Selon leur origine et leur torréfaction, les grains de café peuvent nécessiter une température de percolation différente pour développer le meilleur arôme. Si le café a un goût « de cendre », diminuez la température de 1°C. Si l'espresso est légèrement « acide », augmentez la température de percolation d'1°C.






Procédure pour modifier la température :

- Lorsque votre appareil est éteint et se trouve sur le mode OFF, appuyez sur la touche PROGRAM et maintenez-la enfoncée. Appuyez ensuite également sur la touche POWER et maintenez-la également enfoncée.
- Un signal sonore retentit deux fois pour indiquer que la programmation de la température peut être alors modifiée.



La température momentanément programmée s'affiche au moyen des symboles suivants. Si la température de base n'a encore jamais été modifiée, « PROGRAM » s'allume.

Les témoins lumineux correspondent aux programmations suivantes :

Témoin lumineux	Description
 PROGRAM	Réglage de base
 +1°C*	
 +2°C*	
 FILTER SIZE	-1°C*
 POWER	-2°C*


- Si vous appuyez sur une des touches suivantes, la programmation change comme indiqué dans le tableau ci-contre. Vous pouvez effectuer un réglage entre -2°C et +2°C ou sélectionner la programmation de base. Il est toutefois nécessaire d'appuyer sur la touche dans les 5 secondes suivant l'entrée dans le mode de modification.

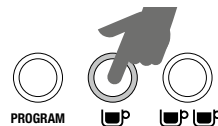
* par rapport au réglage de base


- Merci de noter : Si vous n'appuyez sur aucune touche dans un laps de temps de 5 secondes suivant l'entrée dans le mode de modification, l'appareil repasse en mode de veille, la température n'est pas modifiée et vous devez recommencer à zéro.
- Une fois votre réglage effectué et le témoin correspondant allumé, un signal sonore retentit deux fois et la programmation est sauvegardée.
- L'appareil repasse ensuite en mode de veille.

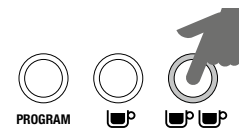
Pour revenir au réglage de base :
Appuyez sur la touche PROGRAM.



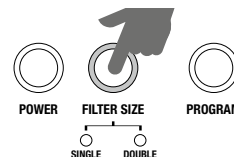
Pour augmenter la température de 1°C :
Appuyez sur la touche pour une tasse .



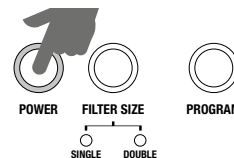
Pour augmenter la température de 2°C :
Appuyez sur la touche pour deux tasses .



Pour diminuer la température de 1°C :
Appuyez sur la touche FILTER SIZE.



Pour diminuer la température de 2°C :
Appuyez sur la touche POWER.



CONSEILS POUR LA PREPARATION D'UN BON CAFE

PRECHAUFFAGE DES TASSES ET DES VERRES

Une tasse chaude permet au café de garder sa température idéale.

Placez la tasse sous la sortie de l'eau chaude et tournez le bouton régulateur pour la vapeur / eau chaude sur la fonction eau chaude ☺. Laissez l'eau chaude couler dans la tasse. Patientez quelques secondes puis videz la tasse et séchez-la. Remplacez la tasse préchauffée sur la plaque.

PRECHAUFFAGE DU PORTE-FILTRE ET DU FILTRE

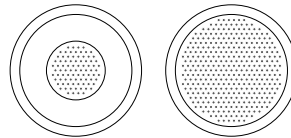
Un porte-filtre froid ou un filtre froid peut diminuer la température pendant la préparation du café de telle sorte que la qualité du café en soit entravée. C'est pourquoi nous vous recommandons de toujours vérifier que le porte-filtre et le filtre ont été préchauffés en faisant couler de l'eau chaude avant la préparation du café ou utilisez pour cela la fonction eau chaude.

LE FILTRE ADEQUAT

Les filtres à paroi simple de la Solis Grind & Infuse Pro sont idéales pour le café fraîchement moulu. Essayez plusieurs moutures (GRIND SIZE, voir page 90), différentes quantités de café (GRIND AMOUNT, voir page 90) ainsi que différents tassements et créez ainsi le café qui vous convient le mieux. Utilisez toujours la bonne taille de filtre pour 1 tasse ou 2 tasses. Les filtres fournis sont conçus pour les quantités de café en poudre suivantes :

Filtre pour 1 tasse = env. 8–10 g

Filtre pour 2 tasses = env. 15–18 g



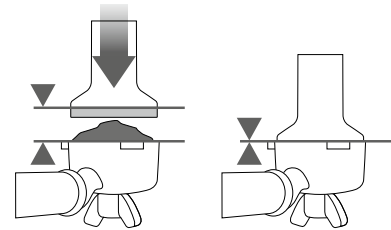
1 tasse

2 tasses

Testez différentes quantités de café en poudre dans le filtre (selon la mouture : plus la mouture est fine, plus la quantité de café doit être importante) et la durée d'utilisation du moulin jusqu'à ce que vous obteniez la quantité idéale de café en poudre dans le filtre.

TASSEMENT APPROPRIE

Egalisez le café moulu en tapant légèrement sur le côté du porte-filtre et tassez la poudre à l'aide du presse-mouture. Respectez les consignes page 91. Lors de la préparation d'un double espresso, il est important de tasser le café moulu seulement après avoir incorporé la seconde portion. Dans le cas contraire, il se forme dans le filtre une couche qui peut entraver la parfaite préparation de votre café.



ELIMINER L'EXCEDENT DE CAFE

Utilisez l'appareil de dosage « Razor » pour éliminer l'excédent de café et nettoyer le rebord du porte-filtre. Respectez les consignes page 92.

INDICATION :

Séchez toujours minutieusement le porte-filtre et le filtre avant de commencer la préparation du café. Une humidité résiduelle peut avoir pour conséquence que l'eau s'écoule à côté du café en poudre.

INDICATION :

Si vous changez le filtre (d'1 tasse à 2 tasses ou vice versa), vous devez à chaque fois adapter le degré de la mouture (GRIND SIZE) et la quantité de café en poudre (GRIND AMOUNT).

INDICATION :

Assurez-vous qu'il ne reste pas de café sur le bord du filtre de sorte que le porte-filtre puisse s'emboîter solidement dans la tête d'ébouillantage.

CONSEILS POUR LA PREPARATION D'UN BON CAFE

REGLAGE DU MOULIN

Certaines variétés de café nécessitent un réglage encore plus précis pour être percolées de manière optimale. Votre Solis Grind & Infuse Pro vous permet de régler en plus le broyeur conique supérieur. Nous vous recommandons de toujours effectuer le réglage étape par étape et d'essayer chaque réglage avant de passer au réglage suivant.

<p>Déverrouiller le bac à grains</p>	<p>Maintenir le bac à grains au-dessus d'un récipient et tourner le verrouillage de manière à ce que les grains tombent dans le récipient</p>	<p>Remettre le bac à grains en place et le verrouiller</p>	<p>Faire marcher le moulin à vide</p>	<p>Déverrouiller le bac à grains et le retirer. Débrancher l'appareil</p>	<p>Tourner le broyeur conique supérieur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer</p>	<p>Tirer la poignée fil des deux côtés</p>	
<p>Tourner l'anneau du broyeur conique supérieur sur un numéro supérieur (plus grossier) ou inférieur (plus fin)</p>	<p>Diriger le numéro supérieur de la poignée</p>	<p>Remettre en place la poignée fil sur les deux côtés</p>	<p>Remettre le broyeur conique supérieur en place</p>	<p>Verrouiller le broyeur conique supérieur jusqu'à un « clic »</p>	<p>Mettre en place le bac à grains</p>	<p>Verrouiller le bac à grains et brancher l'appareil</p>	<p>Mettre les grains dans le bac à grains. Vérifier l'extraction</p>

CONSEILS POUR LA PREPARATION D'UN BON CAFE

NETTOYAGE DE LA TETE D'ÉBOUILLANTAGE

Avant de mettre le porte-filtre en place, faites couler de l'eau chaude à travers la tête d'ébouillantage. De cette façon, la machine est une nouvelle fois nettoyée et la température stabilisée avant la préparation du café.

INFUSION D'UN ESPRESSO

La sur-extraction est l'erreur la plus courante lors de la préparation du café. Il en résulte un café qui a un goût amer et une couche de crème très claire. Par crème, on entend une couche crémeuse idéalement couleur caramel qui se forme sur le café lors de l'infusion.

INDICATION :

Si l'extraction du café est trop rapide, placez le bouton de mouture GRIND SIZE sur un réglage plus petit, c'est-à-dire que la mouture sera plus fine.

Si l'extraction du café est trop lente, placez le bouton de mouture GRIND SIZE sur un réglage plus élevé, c'est-à-dire que la mouture sera plus grossière.

TABEAU DE PERCOLATION

	MOUTURE	DOSAGE	TASSAGE	DUREE DE PERCOLATION
SUR-EXTRAIT amer – astringent	trop fine	trop	trop tassé	> 40 sec.
OPTIMALE	optimale	8–10 g (1 tasse) 15–18 g (2 tasses)	15–20 kg	25–35 sec.
SOUS-EXTRAIT clair – acide	trop épaisse	pas assez	trop léger	< 20 sec.


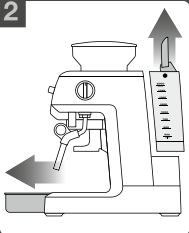
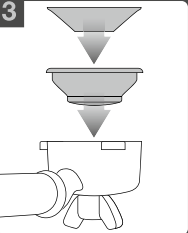
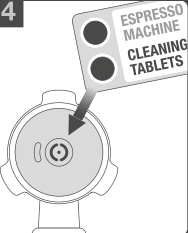
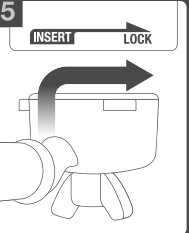
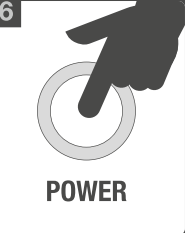
INDICATION :

L'arôme du café dépend naturellement des préférences de chacun et de nombreux autres facteurs, tels que le type de grains de café utilisés, le degré de mouture et le tassement. Nous vous recommandons de faire varier ces facteurs afin de découvrir votre arôme préféré.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

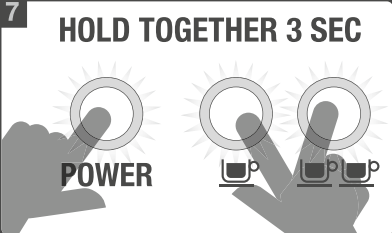

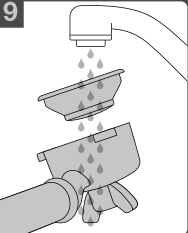
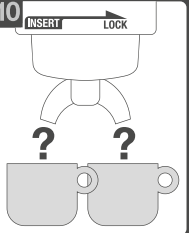
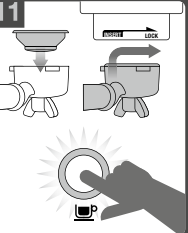

CYCLE DE NETTOYAGE

La machine à espresso Grind & Infuse Pro comprend un cycle de nettoyage intégré qui doit être effectué régulièrement. L'affichage CLEAN ME s'allume automatiquement pour signaler à l'utilisateur qu'un nettoyage doit être réalisé.

 <p>1 CLEAN ME</p>	 <p>2</p>	 <p>3</p>	 <p>4 ESPRESSO MACHINE CLEANING TABLETS</p>	 <p>5 INSERT → LOCK</p>	 <p>6 POWER</p>
Nettoyage nécessaire	Vider le tiroir d'égouttement, remplir le réservoir d'eau	Installer le couvercle en caoutchouc et le filtre dans le porte-filtre	Placer une pastille de nettoyage SOLITABS (sans éponge)	Mettre en place et verrouiller le porte-filtre	Eteindre la machine

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE

Faites régulièrement couler de l'eau à travers le porte-filtre en place, mais vide, afin d'éliminer les éventuels résidus de café.

 <p>7 HOLD TOGETHER 3 SEC POWER</p>	 <p>8 5 MIN</p>	 <p>9</p>	 <p>10 INSERT → LOCK ? ?</p>	 <p>11</p>	 <p>12 HELP!</p>
Appuyer sur les touches pour 1 et 2 tasses, puis appuyer sur la touche POWER et maintenir les trois touches enfoncées pendant 3 secondes	Attendre 5 minutes	Rincer le porte-filtre et le filtre	Pas de préparation d'espresso?	Consulter les consignes du chapitre «Dépannage»	Commander de nouvelles pastilles de nettoyage

Les pastilles de nettoyage SOLITABS (numéro d'article 993.02) et le détartrant liquide SOLIPOL® special (numéro d'article 703.02), ainsi que le nettoyant pour moulins GRINDZ™ (numéro d'article 993.08) sont en vente dans le commerce spécialisé ou directement via Solis of Switzerland SA. Téléphone: 0848 804 884, fax: 0848 804 890, email: info.ch@solis.com, internet: www.solis.ch (expédition en Suisse uniquement).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Si un nettoyage est nécessaire, respectez les étapes suivantes.

1. Utilisez une pastille de nettoyage SOLITABS.
2. Videz le tiroir d'égouttement et remplissez le réservoir d'eau.
3. Placez le couvercle en caoutchouc dans le filtre puis placez le tout dans le porte-filtre.
4. Enfoncez une pastille de nettoyage dans le filtre.
5. Placez le porte-filtre dans le groupe d'infusion.
6. Eteignez la machine.
7. Appuyez sur les touches pour 1 et 2 tasses et puis sur la touche POWER. Maintenez les touches enfoncées pour 3 secondes.
8. Le cycle de nettoyage entrepris dure environ 5 minutes. Une fois terminé, 3 signaux sonores retentissent. Retirez le porte-filtre et assurez-vous que la pastille s'est totalement dissoute. Si la pastille ne s'est pas dissoute, répétez les étapes 5 à 7.

DETARTRAGE

En cas d'utilisation régulière de la machine, l'eau dure peut engendrer des dépôts de calcaire dans et sur de nombreuses pièces fonctionnelles. Par conséquent, cela réduit le débit d'infusion et les performances de la machine, et affecte la qualité du café. C'est pourquoi nous recommandons de détartrer régulièrement la machine (selon la dureté de l'eau, toutefois une fois par mois ou au moins une fois tous les deux mois) avec un mélange d'eau et détartrant liquide SOLIPOL® special.

Respectez les instructions de nettoyage.

NOTE :

Nous vous recommandons d'utiliser que SOLIPOL® special comme détartrant et nous déclinons toute responsabilité pour des dégâts causés par des autres détartrants.



ATTENTION :

Si des gouttes ou des éclaboussures de détartrant ou de mélange détartrant-eau entrent en contact avec le boîtier de l'appareil, nettoyez-les immédiatement afin d'éviter des dégâts de la surface du boîtier.

AVERTISSEMENT :

Ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Pendant le détartrage, le réservoir d'eau ne doit jamais être retiré ou entièrement vide.

DETARTRAGE DE LA MACHINE

- Retirez le porte-filtre. Remplissez le réservoir d'eau complètement avec le mélange détartrant liquide-eau (SOLIPOL® special dans un rapport 1:1 – un part SOLIPOL® special pour 1 part d'eau).
- Branchez la fiche d'alimentation de la machine. Mettez la touche POWER sur la position ON. Placez un grand récipient collecteur sous le groupe d'infusion et la buse vapeur.
- Dès que la température de service est atteinte, les contours de toutes les touches sur le panneau de commande s'allument. Pour mettre en marche manuellement l'écoulement d'eau, maintenez la touche pour une  ou deux  tasses enfoncée jusqu'à 50% env. du mélange détartrant liquide-eau s'est écoulé dans la machine.
- Tournez le bouton régulateur sur la position avec le symbole pour la vapeur et laissez la vapeur s'échapper de la buse pendant environ 2 minutes. Ramenez ensuite le bouton régulateur sur la position STANDBY.
- Placez un récipient sous la sortie de l'eau chaude. Tournez le bouton régulateur sur la position avec le symbole pour l'eau puis laissez le reste de l'eau couler à travers la sortie de l'eau chaude.
- A la fin du détartrage, retirez le réservoir d'eau et nettoyez-le en profondeur. Remplissez-le avec de l'eau fraîche et froide. Répétez les étapes mentionnées ci-dessus pour le rinçage de la machine.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DU MOULIN CONIQUE

<p>Déverrouiller le bac à grains</p>	<p>Maintenir le bac à grains au-dessus d'un récipient et tourner le verrouillage de manière à ce que les grains tombent dans le récipient</p>	<p>Remettre le bac à grains en place et le verrouiller</p>	<p>Faire marcher le moulin à vide</p>	<p>Déverrouiller le bac à grains et le retirer. Débrancher l'appareil</p>	<p>Tourner le broyeur conique supérieur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer</p>	<p>Nettoyer le cône à l'aide du pinceau</p>

<p>Nettoyer la goulotte à l'aide du pinceau</p>	<p>Remettre le broyeur conique supérieur en place</p>	<p>Verrouiller le broyeur conique supérieur jusqu'à un « clic »</p>	<p>Mettre en place le bac à grains</p>	<p>Verrouiller le bac à grains et brancher l'appareil</p>

NETTOYAGE DU MOULIN CONIQUE

Le cycle de nettoyage du moulin permet d'éliminer les résidus d'huile qui peuvent se déposer sur les cônes et affecter les performances de la machine.

Il est recommandé de nettoyer également le moulin conique avec le nettoyant pour moulins GRINDZ™ (numéro d'article 993.08).

GRINDZ™ est en vente dans le commerce spécialisé ou directement via Solis of Switzerland SA.

Téléphone: 0848 804 884, fax: 0848 804 890,

email: info.ch@solis.com

internet: www.solis.ch

(expédition en Suisse uniquement).

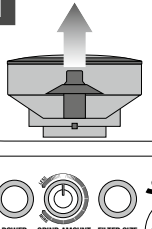


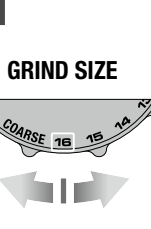

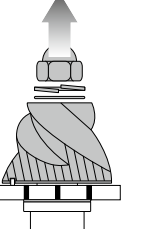
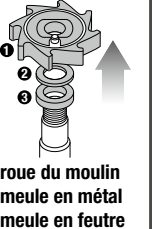

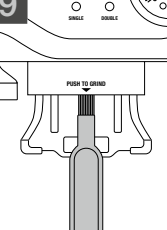
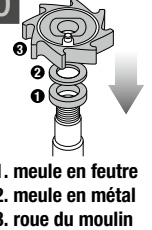
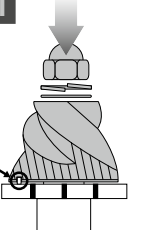


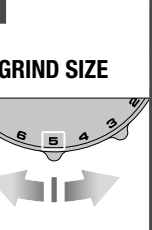
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DEBLOQUER LE MOULIN CONIQUE

Il est nécessaire de nettoyer le moulin conique seulement si quelque chose est coincé entre le cône et l'orifice de sortie du café.

AVERTISSEMENT :

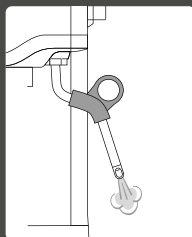
Soyez extrêmement prudent lors du démontage, du nettoyage et du montage ! Le cône est extrêmement tranchant !

<p>1</p>  <p>Retirer le récipient</p>	<p>2</p> <p>GRIND SIZE</p>  <p>Placer le bouton de mouture GRIND SIZE sur la position 1 (mouture la plus fine)</p>	<p>3</p>  <p>DEVISSER L'ECROU</p> <p>Dévisser l'écrou en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre à l'aide d'un tournevis de 10 mm</p>	<p>4</p> <p>GRIND SIZE</p>  <p>Placer le bouton de mouture GRIND SIZE sur la position 16 (mouture la plus grossière)</p>	<p>5</p>  <p>Retirer le cône supérieur</p>	<p>6</p>  <p>Avant de retirer le cône inférieur, dévisser l'écrou et retirer le ressort et la rondelle</p>	<p>7</p>  <p>1. roue du moulin 2. meule en métal 3. meule en feutre</p> <p>Retirer la roue du moulin et les meules à l'aide d'une pince pointue</p>
<p>8</p>  <p>Retirer ce qui bloque à l'aide d'une brosse de nettoyage ou d'un cure-pipe</p>	<p>9</p>  <p>Nettoyer l'orifice de sortie du café à l'aide de la brosse de nettoyage</p>	<p>10</p>  <p>1. meule en feutre 2. meule en métal 3. roue du moulin</p> <p>Remettez les meules et la roue du moulin en place à l'aide de la pince pointue</p>	<p>11</p>  <p>Remettez le cône inférieur en place (en vérifiant que la broche d'entraînement avec sa cavité soit bien placée) puis réinstaller la rondelle et l'écrou</p>	<p>12</p>  <p>VISSER L'ECROU</p> <p>Visser l'écrou en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre</p>	<p>13</p>  <p>Replacer le cône supérieur</p>	<p>14</p> <p>GRIND SIZE</p>  <p>Sélectionner la mouture « 5 » et replacer le récipient sur l'appareil</p>

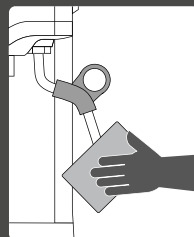
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

Entretien de la buse vapeur

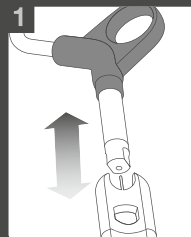


Activer le jet de vapeur pour éliminer les résidus de lait

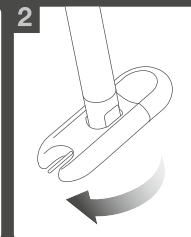


Nettoyer la buse vapeur avec un chiffon humide

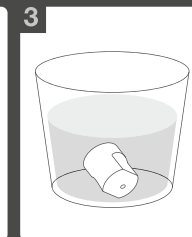
Buse vapeur bouchée?



1 Nettoyer l'ouverture à l'aide de l'aiguille



2 Dévisser la buse vapeur



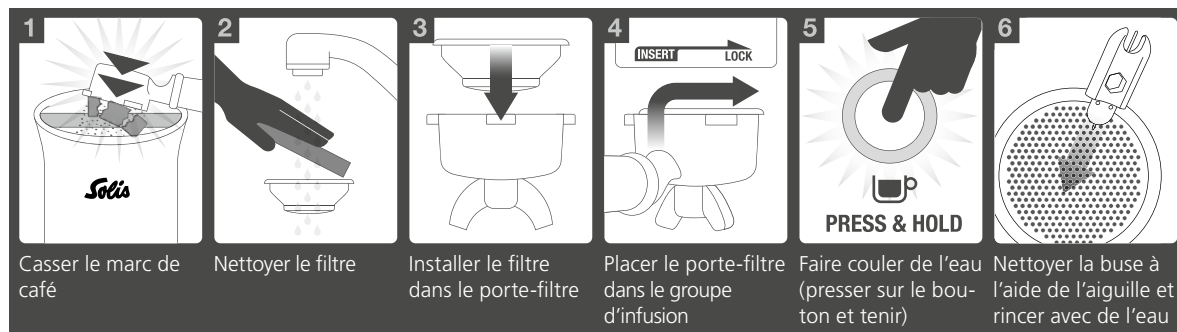
3 Tremper la buse dans l'eau chaude

- Nettoyez la buse vapeur après chaque utilisation.
- Placez la buse vapeur au-dessus du tiroir d'égouttement et placez brièvement le bouton régulateur sur la position avec le symbole pour la vapeur pour dégager les résidus de lait de la buse.
- Nettoyez la buse vapeur après chaque utilisation avec un chiffon humide.
- Assurez-vous que le bouton régulateur est sur la position STANDBY. Eteignez la touche POWER et attendez que la machine soit froide.
- Si la buse vapeur est bouchée, utilisez l'aiguille de l'outil de nettoyage pour la déboucher.
- Si, malgré cela, la buse vapeur reste toujours bouchée, il est possible de la dévisser à l'aide de l'ouverture située au centre de l'outil de nettoyage.
- Dévissez la buse à l'aide de l'outil.
- Trempez la buse dans l'eau chaude avant de nettoyer l'orifice de sortie à l'aide de l'aiguille. Utilisez l'outil de nettoyage pour revisser la buse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DU FILTRE, DU PORTE-FILTRE ET DU GROUPE D'INFUSION

Faites régulièrement couler de l'eau à travers le porte-filtre en place, mais vide, afin d'éliminer les éventuels résidus de café.



Si les petits trous du filtre viennent à se boucher, procédez comme suit:

1. Installez le filtre dans le porte-filtre. Faites couler de l'eau à travers le porte-filtre en place, mais vide.
2. Pour nettoyer le filtre, faites simplement couler de l'eau à travers le porte-filtre à l'aide de la fonction manuelle. Pour ce faire, maintenez la touche avec le symbole «1 tasse» ☕ enfoncée.
3. A l'aide de l'aiguille fine de l'outil de nettoyage, nettoyez les trous du filtre.
4. Pour un nettoyage en profondeur du filtre, le cycle de nettoyage automatique de la machine doit être activé.



NETTOYAGE DU BOÎTIER ET DE LA PLAQUE RECHAUFFE-TASSES

Pour nettoyer le boîtier et la plaque réchauffe-tasses, utilisez un chiffon doux et humide. Essuyez ensuite l'appareil avec un chiffon doux et sec. N'utilisez aucun produit abrasif, tampon à récuser ou chiffon qui pourrait rayer la surface.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DU TIROIR D'ÉGOUTTEMENT

Le tiroir d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, en particulier à chaque fois que l'affichage «Empty Me!» apparaît.

Retirez la grille, la partie inférieure et l'affichage «Empty Me!» du tiroir d'égouttement. Jetez le marc de café séché avec les ordures ménagères. Nettoyez le tiroir d'égouttement à l'eau chaude savonneuse, avec un produit de nettoyage non abrasif. Rincez-le ensuite à l'eau claire avant de l'essuyer soigneusement. Le dispositif d'affichage «Empty Me!» peut être enlevé en le tirant vers le haut hors des fixations latérales.

La partie inférieure et le couvercle du tiroir d'égouttement sont résistants au lave-vaisselle.



NETTOYAGE DU TIROIR DE RANGEMENT

Le tiroir de rangement se trouve derrière le tiroir d'égouttement et peut être nettoyé avec un chiffon doux et humide (n'utilisez aucun produit abrasif ou outil de nettoyage qui pourrait rayer la surface).

RANGEMENT DE LA MACHINE

Avant de ranger la machine, éteignez l'appareil à l'aide de la touche POWER, tournez le bouton pour la production d'eau chaude et de vapeur sur la position STANDBY puis débranchez l'appareil.

Vider le récipient pour café en grains, le réservoir d'eau et le tiroir d'égouttement.

Assurez-vous que la machine est froide, propre et sèche. Mettez tous les accessoires à leur place ou rangez-les dans le tiroir de rangement.

Stocker la machine debout et ne poser aucun autre objet dessus.

AVERTISSEMENT :
NE PLONGEZ PAS LE CORDON D'ALIMENTATION, LA FICHE D'ALIMENTATION OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU DANS D'AUTRES LIQUIDES. PENDANT LE DÉTARTRAGE, LE RÉSERVOIR D'EAU NE DOIT JAMAIS ÊTRE RETIRÉ OU ENTIÈREMENT VIDE.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Seule l'interaction parfaite entre café et machine garantit un résultat de pointe absolu.

La Solis Grind & Infuse Pro répond aux plus hautes exigences et assure une qualité de café constamment parfaite. Afin qu'elle ne soit jamais amoindrie, il convient de veiller aux points suivants.

Nettoyer toujours les filtres

Des résidus de café peuvent demeurer dans les filtres. Afin d'assurer un écoulement optimal, ces filtres doivent être nettoyés selon les prescriptions. A cet effet, prière de consulter le chapitre «Nettoyage et entretien».

Détartrage de la machine

Le calcaire contenu dans l'eau se dépose petit à petit dans la machine et entrave non seulement la qualité du café mais également la longévité de la machine. Nous vous recommandons donc de détartre la machine à intervalles réguliers. Vous trouverez également d'autres informations à ce sujet dans le chapitre «Nettoyage et entretien».

Avez-vous besoin d'aide?

La Solis Grind & Infuse Pro est une machine extrêmement fiable qui vous procurera beaucoup de plaisir si vous l'utilisez et l'entretenez correctement. Si vous deviez toutefois avoir un jour des questions à poser sur la commande de cette machine, n'hésitez pas à nous contacter au 091 802 90 10 (seulement pour clients en Suisse). Nous vous conseillerons alors avec plaisir.


GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Lorsque la machine est en marche, le témoin lumineux pour la vapeur/eau chaude clignote	Le bouton régulateur vapeur/eau chaude n'est pas sur la position « STANDBY »	Tournez le bouton sur « STANDBY ». La machine entame la phase normale de chauffage.
Le café ne s'écoule pas	La machine n'est pas allumée ou la fiche d'alimentation n'est pas branchée Le réservoir d'eau est vide La mouture du café est trop fine Il y a trop de café dans le filtre La tassement du café est trop fort Le filtre est bouché	Assurez-vous que la fiche d'alimentation est branchée et que la touche POWER est sur ON. Voir page 88, « Remplissage du réservoir d'eau ». Assurez-vous que vous utilisez le degré de mouture approprié. Voir page 90, « Réglage du degré de mouture ». Voir page 90, « Réglage de la quantité de café ». Voir page 91, « Tassement du café moulu ». Nettoyez le filtre. Voir page 108, « Nettoyage du filtre ».
Le café coule trop vite	La mouture du café est trop grossière Il n'y a pas assez de café dans le filtre Le café moulu n'est pas suffisamment tassé	Assurez-vous que vous utilisez le degré de mouture approprié. Voir page 90, « Réglage du degré de mouture ». Voir page 90, « Réglage de la quantité de café moulu ». Voir page 91, « Tassement du café moulu ».
Le café est froid	Les tasses n'ont pas été préchauffées Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino ou le Caffè Latte)	Préchauffer les tasses. Voir page 88, « Préchauffage des tasses ». Lorsque le fond du pot devient chaud au point de ne pas pouvoir être touché, la température est correcte. Voir page 96, « L'art de faire mousser le lait ».

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Il n'y a pas de crème	Le café n'est pas suffisamment tassé La mouture du café est trop grossière	Voir page 91, «Tassement du café moulu». Assurez-vous que vous utilisez le degré de mouture approprié. Voir page 90, «Réglage du degré de mouture».
	Le café moulu est éventé	Remplacez les vieux grains par du café fraîchement torréfié.
	Le filtre est bouché	Utilisez l'aiguille fine de l'outil de nettoyage pour déboucher les trous. Voir page 108, «Nettoyage du filtre».
La machine fait un bruit de pompe pendant le fonctionnement ou pendant que vous faites mousser le lait	La pompe de la machine fonctionne normalement à 15 bars	Il n'y a rien à faire car il s'agit là du fonctionnement normal de la machine.
Le café passe par-dessus le porte-filtre	Le porte-filtre n'est pas correctement installé dans le groupe d'infusion Il y a des résidus de café sur le bord du filtre	Voir page 93, « Mise en place du porte-filtre ». Éliminez le surplus de café sur le bord du filtre pour garantir une mise en place correcte dans la tête d'ébullition. Voir page 90, « Réglage de la quantité de café ».
	Il y a trop de café dans le filtre	Voir page 91, « Tassement du café moulu ».
	Le café moulu est trop tassé Le filtre n'est pas adapté à la quantité de café utilisée	Assurez-vous que vous utilisez le petit filtre pour 1 tasse à café et le grand filtre pour 2 tasses.

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café s'écoule goutte à goutte du porte-filtre	Le réservoir d'eau est vide ou presque	Voir page 88, étape 1 – «Remplissage du réservoir d'eau».
	La mouture du café est trop fine	Assurez-vous que vous utilisez le degré de mouture approprié. Voir page 90, «Réglage du degré de mouture».
	La machine est obstruée par des dépôts minéraux	Détartrez la machine. Voir page 104, «Détartrage».
La machine fait un bruit de pompe fort et continu	Le réservoir d'eau est vide	Voir page 88, étape 1 – «Remplissage du réservoir d'eau».
	Le réservoir d'eau n'est pas correctement enclenché	Voir page 88, étape 1 – «Remplissage du réservoir d'eau».
Il n'y a pas de vapeur	La machine n'est pas en marche	Assurez-vous que la fiche d'alimentation est branchée et que la touche POWER est sur ON.
	Le réservoir d'eau est vide	Voir page 88, étape 1 – «Remplissage du réservoir d'eau».
	Le bouton régulateur n'est pas dans la position « STEAM »	Tournez le bouton sur « STEAM »  .
	La buse vapeur est bouchée	Utilisez l'aiguille fine de l'outil de nettoyage pour nettoyer la buse. Si cela ne suffit pas, utilisez l'ouverture située au centre de l'outil de nettoyage pour dévisser la buse. Voir page 107, «Nettoyage et entretien».

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Après avoir fait moussé le lait, celui-ci n'est pas crémeux	Il n'y a pas assez de vapeur Le lait n'est pas frais et froid	La buse vapeur est bouchée. Voir page 107, «Nettoyage et entretien». Utilisez du lait frais et froid. Voir page 96, «L'art de faire mousser le lait».
La machine ne fonctionne pas	L'appareil est allumé, pourtant la machine ne fonctionne pas	Le coupe-circuit de sécurité a pu se déclencher suite à une surchauffe de la pompe ou du moulin. Eteignez la machine et laissez-la refroidir pendant environ 30 à 60 minutes.
Aucun café moulu ne sort du moulin	Il n'y a pas de grains de café dans le récipient	Remplissez le récipient de grains.
Le moulin est anormalement bruyant	Quelque chose bloque le moulin L'orifice de sortie du café est bloqué Humidité ou eau dans le moulin et l'orifice de sortie du café	Eteignez aussitôt le moulin. Retirez le réservoir des grains de café et ce qui bloque dans l'orifice de sortie du café. Retirez le cône de broyage supérieur et nettoyez le cône de broyage inférieur. Voir page 105 «Nettoyage du moulin conique». Nettoyez l'orifice de sortie du café et le moulin. Voir page 106 «Débloquer le moulin conique». Nettoyez l'orifice de sortie du café et le moulin. Voir page 106 «Débloquer le moulin conique».
Le moulin ne démarre pas lors de l'actionnement du microcontact. Les voyants «Filter Size» s'allument en alternance	Le verrouillage de sécurité du récipient est ouvert (le récipient n'est pas correctement verrouillé)	Retirez le récipient, contrôlez l'absence de résidus et verrouillez-le à nouveau dans la position appropriée.

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café moulu arrive en trop grande/petite quantité dans le filtre	Le réglage de la quantité ne correspond pas au degré de mouture choisi	Tournez le bouton GRIND AMOUNT pour régler la quantité
L'espresso est versé en trop grande/petite quantité dans la tasse	Il faut modifier la quantité de café moulu ou le degré de mouture	Réinitialisez la machine aux réglages standard ou renouvelez la programmation du dosage de café

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	BES870/A, type 115A
Description du produit	machine à espresso avec moulin
Voltage/fréquence	220–240V~/50Hz
Puissance	1.560–1.850 Watt
Dimensions	env. 33 × 40 × 31 cm (l × h × p)
Poids	env. 10 kg
Sous réserve de modifications techniques.	

CAFE ET BIENS DE CONSOMMATION

Les accessoires, cafés et biens de consommation suivants sont disponibles pour votre machine Solis Grind & Infuse Pro :

no. d'article 978.40	réceptacle Solis pour récupérer le marc de café
no. d'article 992.00	café en grains Solis De Luxe (sachet de 500g)
no. d'article 992.04	café en grains Solis Exclusif (sachet de 500g)
no. d'article 992.60	café en grains Solis Crema (sachet de 500g)
no. d'article 907.20	pot à lait pour faire mousser le lait (0,25l)
no. d'article 907.21	pot à lait pour faire mousser le lait (0,50l)

no. d'article 993.02	tablettes de nettoyage SOLITABS (10 tablettes)
no. d'article 703.02	SOLIPOL® spécial détartrant (1,0 l)
no. d'article 993.08	GRINDZ™ nettoyeur pour moulin à café

Les accessoires et biens de consommation pour votre machine à espresso Solis Grind & Infuse Pro sont disponibles dans tous les bons magasins spécialisés ou chez Solis of Switzerland SA. Téléphone : 0848 804 884, Téléfax : 0848 804 890, email : info.ch@solis.com ou www.solis.ch (expédition en Suisse uniquement)

SORTES DE CAFE

ESPRESSO

Pour préparer un espresso au goût intense et aromatique ou un «petit noir», comme on l'appelle également, il faut 8 grammes de café en poudre. On le sert dans une petite tasse ou un verre d'une contenance de 30 ml environ.



NOIR LONG

Un noir long se compose en général d'une ou deux portions d'espresso auxquelles on ajoute de l'eau selon les préférences.



CAFE CREME

Une portion d'espresso servie dans une tasse avec du lait chaud et une fine couche de mousse de lait crémeuse.



SORTES DE CAFE

CAFFE LATTE CLASSIQUE

Le café traditionnel du petit déjeuner italien et français est généralement accompagné d'un pain au chocolat ou de pâtisseries sucrées. Pour le mélange à base de 1/3 d'espresso et de 2/3 de lait, on utilise une portion de café en poudre. Le tout est complété par du lait chaud jusqu'au bord du verre pour obtenir une consistance crémeuse et une couronne de mousse parfaite.



CAPPUCCINO

Le véritable cappuccino est servi tiède et se compose de 1/3 d'espresso, de 1/3 de lait chaud et de 1/3 de mousse crémeuse.

Pour plus de raffinement, couvrir une moitié de la tasse et saupoudrer l'autre moitié de chocolat en poudre.



CAFFE MACCHIATO

Une portion d'espresso servie dans une tasse d'une contenance de 70 ml, avec une touche de mousse de lait crémeuse pour couronner le tout.



SORTES DE CAFE

CAFFE MOCHA

Un verre de lait mousseux avec une touche de sirop de cacao ou de chocolat et une portion d'espresso. Le tout est orné de vermicelles au chocolat noir.



ESPRESSO AFFOGATO

L'irrésistible tentation sucrée se compose d'une boule de glace à la vanille de premier choix plongée dans un espresso et arrosée à discrétion de votre liqueur préférée. Pour un effet sensationnel, servir la glace dans un verre de Martini et l'espresso dans une tasse séparée afin de le verser dessus.



CON PANNA

La variante chic du café viennois classique avec de la crème. Dans une tasse d'une contenance de 90 à 120 ml, versez un double espresso orné d'une couche de crème fouettée. Saupoudrer de cannelle en poudre et servir immédiatement.



PROPOSITIONS DE RECETTES

DESSERTS

PROPOSITIONS DE RECETTES

DESSERTS

PUDDING A LA VANILLE, AUX FRAMBOISES FRAICHES ET A L'ESPRESSO

Pour 6 personnes

750 ml de crème

¾ de tasse de sucre

2 gousses de vanille coupées en long

1 cs de gélatine

1 corbeille de framboises fraîches

1 cs supplémentaire de sucre

¾ de tasse d'espresso fort refroidi

1. Mettre la crème, le sucre et les gousses de vanille dans une casserole. Porter à ébullition à feu moyen sans cesser de remuer. Retirer les gousses de vanille.
2. Ajouter la gélatine et remuer sans arrêt avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Retirer du feu et laisser refroidir.
3. Répartir régulièrement le pudding dans 6 verres de 150 ml. Réserver au frais pendant au moins 3 heures ou jusqu'à ce que le pudding devienne ferme.
4. Déposer les framboises dans un plat de taille moyenne, saupoudrer de sucre et écraser légèrement avec une fourchette.
5. Faire couler le café froid sur les framboises sucrées, recouvrir et placer à nouveau au réfrigérateur.
6. Lorsque le pudding est devenu ferme, garnir avec le mélange de framboises et de café.
7. Servir immédiatement avec un café frais.

TIRAMISU

Pour 4 personnes

1 ½ tasse de mascarpone

1 ¼ tasse de crème

2 ½ cs de sucre glace

½ tasse d'espresso fort refroidi

½ tasse de Tia Maria ou d'une autre liqueur de café

16 biscuits à la cuillère

Cacao en poudre pour le saupoudrage

1. Verser le mascarpone, la crème et le sucre glace dans un grand saladier. Battre jusqu'à ce que la masse devienne ferme et crémeuse. Réserver.
2. Verser le café et la liqueur dans une coupe plate. Plonger plusieurs biscuits à la cuillère dans le mélange jusqu'à ce qu'ils soient uniformément imbibés de café.
3. Disposer la moitié des biscuits à la cuillère au fond de 4 coupes à dessert ou verres. Recouvrir avec la moitié de la crème. Disposer à nouveau le reste
4. Saupoudrer uniformément de cacao en poudre et placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
5. Présenter avec des fruits frais et un espresso fraîchement préparé.

PROPOSITIONS DE RECETTES

DESSERTS

MUFFINS AU CAFE, A LA CANNELLE ET AUX NOIX

Pour 12 personnes

2 ½ tasses / 375 g de farine

2 cc de poudre à lever

1 cc de cannelle en poudre

¾ de tasse de sucre

1 tasse de crème aigre

2 œufs de 60 g

1 cc de zeste de citron râpé

1/3 de tasse d'huile d'olive

¾ de tasse d'espresso fort refroidi

1 tasse de noix grossièrement hachées

1. Tamiser la farine, la poudre à lever et la cannelle dans un grand saladier et ajouter le sucre.
2. Verser la crème aigre, les œufs, le zeste de citron râpé, l'huile d'olive et l'espresso dans un saladier de taille moyenne et bien mélanger.
3. Mélanger la crème et les noix avec les ingrédients tamisés. Ne pas fouetter trop énergiquement.
4. Répartir régulièrement la préparation dans 12 moules à muffins légèrement graissés et tapissés de papier-cuisson, et remplir aux 2/3.
5. Placer dans le four préchauffé à 180° C pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient cuits.
6. Servir chaud ou laisser refroidir et recouvrir d'un glaçage au café. Délicieux avec un cappuccino ou un Café Latte.

GLAÇAGE AU CAFE

2 tasses de sucre glace tamisé

1 cs de beurre ramolli

¼ de tasse d'espresso fort, chaud

1. Verser le sucre glace, le beurre et la moitié du café dans un saladier, bien mélanger et ajouter progressivement le reste de café jusqu'à obtenir une consistance facile à tartiner.

ELIMINATION

EU 2002/96/EC

**Indications sur l'élimination réglementaire
du produit conformément à la directive
2002/96/EC**

Après usage, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales. Vous devez l'apporter dans un centre local de collecte des déchets ou chez un revendeur qui l'éliminera de façon appropriée. Contrairement à une élimination inappropriée, l'élimination séparée des appareils électriques et électroniques permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et autorise la réutilisation et le recyclage des composants, ainsi que des économies d'énergie et de matières premières significatives. Afin d'attirer clairement l'attention sur l'obligation d'élimination réglementaire de l'appareil, celui-ci porte un symbole représentant un conteneur à ordures barré.

Conservez l'emballage d'origine de cet article afin de pouvoir le transporter en cas de besoin.

Solis of Switzerland SA se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications techniques et de présentation, ainsi que de procéder à des modifications visant à l'amélioration du produit.


SOLIS HELPLINE:
091 802 90 10

(Uniquement pour clientes et clients en Suisse)

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un dysfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil ne doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers.



Des grains à l'espresso

En moins d'une minute



Beans on Board

Moulin conique



Mouture selon les besoins

Quantité préréglée ou au gré
des goûts de chacun



Portion programmable

Du café au gré de vos envies



Pompe haute pression

Made in Italy



Solis of Switzerland SA

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Suisse
Téléphone +41 44 874 64 54 • Téléfax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

SINCE 1908

Solis

GRIND & INFUSE PRO

Type 115A



Programmable Espresso Machine
with Grinder



Solis



POWER



GRIND AMOUNT



FILTER SIZE



SINGLE



DOUBLE



PROGRAM



CLEAN ME



HOT WATER
STEAM

TAMPER

AUTO - PUSH ONCE
MANUAL - PUSH & HOLD
GRIND

INSERT

LOCK

CONTENTS

PART 1

Congratulations on the purchase of your new Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine.

Getting to Know your Machine

Solis Recommends Safety First	Page 129
Features of your Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine	Page 131
Know your Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine	Page 136
Before First Use	Page 139
Assembling your Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine	Page 140

INTRODUCING THE SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSO MACHINE

Freshly ground coffee is one of the four most important factors in the preparation of coffee. This attribute is often referred to as one of the «four hands» in espresso preparation. The others are the grinder, the espresso machine and the barista.

While the degree and the selection of roast is a personal preference, correctly roasted and rested coffee beans produce espresso with much more taste, flavour and body than coffee that is pre-ground.

Pre-ground coffee deteriorates rapidly and over time produces thin flat coffee that has a light and small amount of crema.

Jason Chan
Melbourne Barista of the Year 2005

With this in mind the Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine was developed with an integrated, dosing grinder. By using only the required amount of coffee, instantly after being ground, the Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine ensures all grounds are fresh, for a richer, full espresso.



SOLIS RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR YOUR SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSO MACHINE

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove safely discard any packaging material and promotional labels or stickers before using the Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine for the first time.
- Do not place the Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not use the Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine on a sink drain board.
- Do not place the Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always ensure the Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine is properly assembled before connecting to power outlet and operating. Follow the instructions provided in this book.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Only use the accessories delivered with the Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine or recommended by Solis.
- Do not attempt to operate the Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine by any method other than those described in this book.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper during operation.
- Use only cold, tap water in the water tank. Do not use any other liquid.
- Never use the Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Do not move the Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine whilst in operation.
- Do not leave the Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Allow the Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine to cool down before moving or cleaning any parts.
- Do not place anything, other than cups for warming, on top of the Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine.
- Always switch off the Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine by pressing the POWER button to «Off» and unplug if appliance is to be left unattended, if not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.

SOLIS RECOMMENDS SAFETY FIRST

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Unwind the power cord fully before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces, or become knotted.
- To protect against electric shock do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other substance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Cleaning of the appliance must not be done by children.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in anyway. Return the entire appliance to the nearest authorised Solis Service Centre for examination and/or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised Solis Service Centre.
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30 mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

This item is intended for domestic use only, not for commercial applications.

WARNING: UNWIND THE CORD FULLY BEFORE USE.

FEATURES OF YOUR SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSO MACHINE

INTEGRATED CONICAL BURR GRINDER

The integrated conical burr grinder allows each espresso to be created using freshly ground beans – the key to achieving your ideal espresso.

The grinder has been specially designed to combine with the other key features of the Grind & Infuse Pro Espresso Machine.



ADJUSTABLE GRIND SIZE

The grind size can be set more or less coarse/ fine in 18 steps using the GRIND SIZE selector to allow maximal coffee enjoyment.

The GRIND SIZE selector adjusts the grinding burrs to either move closer together for a finer grind or further apart for a coarser grind.

For further information, please refer to the section „ESPRESSO MAKING: STEP BY STEP“ on page 152.



PRE-SET GRIND AMOUNT FOR ONE OR TWO CUPS AND FINE TUNING

The „FILTER SIZE“ function will automatically grind the amount of coffee required for one or two cups. Depending on the grind size of the ground coffee, the GRIND AMOUNT dial can be used for finer adjustment. This allows you to easily increase or decrease the dose for one or two cups, according to your personal taste.

For further information, please refer to the section „ESPRESSO MAKING: STEP BY STEP“ on page 152.



FEATURES OF YOUR SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSO MACHINE

HANDS FREE, DIRECT GRINDING TO PORTAFILTER

The Grind & Infuse Pro Espresso Machine features an integrated grinding cradle which fully supports the portafilter located below the integrated conical burr grinder. The «hands free» grinding feature allows you to continue with other preparations while the portafilter is being evenly filled with the selected amount of freshly ground coffee.



Portafilter inserted into grinding cradle

An integrated micro switch allows the start and stop of the grind function with a simple push on the portafilter.

Place the portafilter into the cradle and simply push the portafilter toward the machine lightly to activate the grind function.



Tamper on board

TAMPER «ON BOARD»

The «on board» tamper assists the user to evenly and accurately tamp freshly ground coffee into the filter basket. The tamper is conveniently located «on board» the machine and can be used both in the «on board» position or whilst removed and used manually depending on your preference.

MEASURING INSTRUMENT

With the included measuring instrument „Razor“, measuring is simplified and you can quickly skim spare ground coffee off the edge of the portafilter.



Tamper on its own

FEATURES OF YOUR SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSO MACHINE

1700 WATTS OF POWER

Thanks to the 1700 Watts of power, your appliance can heat up extremely quickly and produces high pressure steam for ideal milk texturing.

ACCURATE TEMPERATURE CONTROL

Solis digital technology provides accurate temperature control for a full flavoured espresso.

AUTO PURGE FUNCTION

The water temperature will be optimally set for preparing coffee after the steam function for frothing milk is used.

MANUALLY ADJUSTING BREWING TEMPERATURE

You can increase or decrease the standard setting by up to 2 °C to individually set the brewing temperature, depending on coffee variant and roast.

DRY PUCK FEATURE

The «Dry Puck» feature uses an electronic valve to remove excess water from the ground coffee in the filter basket. This takes place after espresso extraction, whilst the portafilter is locked into the group head. This results in a desirable «dry coffee puck» which can then be disposed of easily and cleanly.

PROGRAMMABLE FUNCTION

This espresso machine offers a convenient choice between the manual operation or the intelligent programmable function that can be personalised with the user's favourite espresso setting.

LOW-PRESSURE PRE-BREWING FUNCTION FOR OPTIMAL AROMA DEVELOPMENT

Before brewing, the ground coffee is gently dampened and slightly swells up. This ensures that the ground coffee is evenly extracted afterwards.



FEATURES OF YOUR SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSO MACHINE

ESPRESSO PRESSURE GAUGE

The espresso pressure gauge assists in obtaining the most favourable extraction pressure. This is achieved by measuring the pressure at which the water is being forced through the ground coffee in the portafilter.

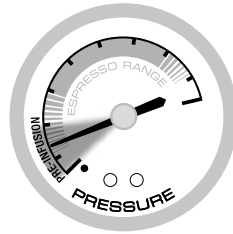
IDEAL EXTRACTION RANGE

The gauge needle, when positioned within the espresso range during pouring, indicates that the espresso will be produced at the ideal pressure. The brewed espresso should have a generous layer of fine textured and evenly coloured, golden crema.



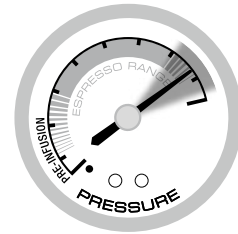
UNDER EXTRACTED ZONE

The gauge needle when positioned within the lower zone during pouring indicates that the espresso will be produced with insufficient pressure resulting in an «under extracted» espresso. This occurs when the water flow through the ground coffee in the filter is too fast. As a result the optimal flavour will not be extracted and the coffee will be watery and lack thick crema on the top. Possible other causes for under extraction are: coffee grind is too coarse and/or insufficient coffee in filter and/or under tamping.



OVER EXTRACTED ZONE

The gauge needle when positioned within the upper zone during pouring will indicate that the espresso will be produced with too much pressure resulting in an «over extracted» espresso. This occurs when the water flow through the ground coffee in the filter is too slow. As a result the coffee will be very dark and bitter, with a mottled and uneven crema on top. Possible other causes for over extraction are: ground coffee is too fine and/or too much ground coffee in filter and/or over tamping.



FEATURES OF YOUR SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSO MACHINE

HOT WATER FUNCTION

Thanks to the hot water function, you can dilute coffee, prepare tea or hot drinks and warm up cups and filters.

COMMERCIAL STYLE STEAM WAND

The stainless swivel steam wand can be easily moved to the right position for texturing milk. The wand has a commercial style 360° ball joint.



SINGLE WALL FILTERS FOR PERFECT COFFEE ENJOYMENT

The single wall filter baskets of the Grind & Infuse Pro are ideal for freshly ground coffee, as the water flows through at just the right speed.

Thanks to these single wall filter baskets, you can experiment with grind size, grind amount and tamp force and thus influence your coffee's taste to create the optimal espresso for yourself.



ENERGY SAVING FEATURES

The Grind & Infuse Pro Espresso Machine will enter the «Power Save Mode» if not used for approx. 10 minutes, and will automatically switch off if not used for a further 10 minutes. The «Power Save Mode» uses 50% less power than when the machine is in «Stand by» Mode.

During «Power Save Mode» only the POWER button surround will flash slowly. All other button light surrounds will not be illuminated.

To re-activate the machine during «Power Save Mode» simply press any button except POWER. The POWER button surround will then illuminate and flash while the machine quickly reheats to operational temperature. When the correct temperature has been reached, all the button surrounds on the control panel will illuminate.

To switch off the espresso machine whilst it is in «Power Save Mode», simply press the POWER button once.

KNOW YOUR SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSO MACHINE

FILTER SIZE

select filter basket size:

☕ (Single) / ☕☕ (Double)

SINGLE AND DOUBLE FILTER SIZE LIGHTS

illuminates to indicate whether the single or double filter basket is selected

GRIND SIZE

Grind size selector with 18 settings from FINE to COARSE

POWER

The button surround illuminates when the button is pressed and the appliance is switched on

GRIND AMOUNT

control the amount of fresh ground coffee dosed into the filter basket

INTEGRATED/REMOVABLE TAMPER

for professionally pressing the ground coffee

GRINDING CRADLE

push portafilter into cradle for direct ground coffee fill into filter and grind on demand

CUP WARMING TRAY

HOT WATER/STEAM

Light illuminates when the hot water or steam function is selected

CLEAN ME

Light indicates when a cleaning cycle is required

GROUP HEAD

for easy fitment of the portafilter

EXTRA-TALL CUP HEIGHT FOR COFFEE MUGS

REMOVABLE DRIP TRAY WITH DRIP GRID

DRIP TRAY FULL INDICATOR „EMPTY ME“



KNOW YOUR SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSO MACHINE

REMOVABLE 2 LITRE WATER TANK

filled from the top of the water tank

BEAN HOPPER: 250 g CAPACITY

Hopper locking system allows removal of hopper without removing beans

INTEGRATED CONICAL BURR GRINDER

adjustable to achieve your perfect grind

GRIND BUTTON

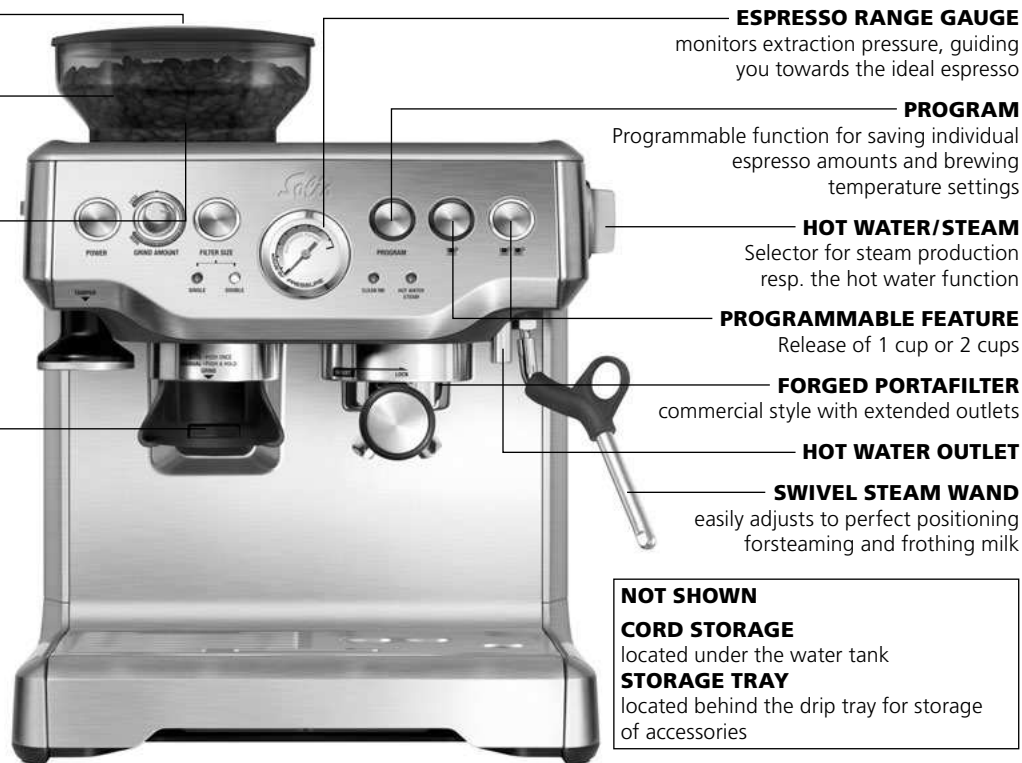
Micro switch for automatic or manual measuring; portafilter-operated

Accessories:

Stainless steel frothing jug, 480 ml
Measuring instrument „Razor“
Filter basket for 1 resp. 2 cups
Short manual

Cleaning accessories:

Cleaning tool/brush
Allen key
Rubber cover



ESPRESSO RANGE GAUGE

monitors extraction pressure, guiding you towards the ideal espresso

PROGRAM

Programmable function for saving individual espresso amounts and brewing temperature settings

HOT WATER/STEAM

Selector for steam production resp. the hot water function

PROGRAMMABLE FEATURE

Release of 1 cup or 2 cups

FORGED PORTAFILTER

commercial style with extended outlets

HOT WATER OUTLET

SWIVEL STEAM WAND

easily adjusts to perfect positioning for steaming and frothing milk

NOT SHOWN

CORD STORAGE

located under the water tank

STORAGE TRAY

located behind the drip tray for storage of accessories

KNOW YOUR SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSO MACHINE

ADDITIONAL FEATURES

15 bar pump

Italian-designed and made

Accurate temperature control

Solis digital technology provides accurate temperature control for a full flavoured espresso

Thermocoil heating system with integrated stainless steel water coil

ensures accurately controlled water temperature

Pre-brew function

for optimal extraction and distribution of water through the coffee puck

Auto purge function

for optimal coffee extraction temperature

Control dry puck feature

removes excess water from the filter basket after coffee extraction

Flat shower head

for even distribution of water through the coffee puck



BEFORE FIRST USE

Your Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine has the drip tray, water tank and storage tray in place when you unpack it from the box. The drip tray is located in the base, towards the front of the machine. The water tank is located in the back of the machine. The storage tray is located at the base of the machine behind the drip tray. The drip tray, water tank and storage tray slide in and out for easy access.

Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Remove the water tank and wash in warm, soapy water using a non-abrasive washing liquid. Rinse and dry thoroughly.

Wipe the outer housing, bean hopper and drip tray with a soft damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse the outer housing, power cord or power plug in water or any other liquid.

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



ASSEMBLING YOUR SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSO MACHINE

STEP 1

Place the storage tray in the base of the machine and slide it to the back. The storage tray conveniently stores the cleaning tool, cleaning brush, allen key, rubber cover, stainless steel filters and short manual so that they are at hand when needed.



STEP 2

Insert the «Empty Me!» full indicator into the drip tray and place the drip tray cover on top. Then place grill on top. Slide the drip tray into position in the base of the machine in front of the storage tray.



STEP 3

Insert the empty water tank and push to lock into place.



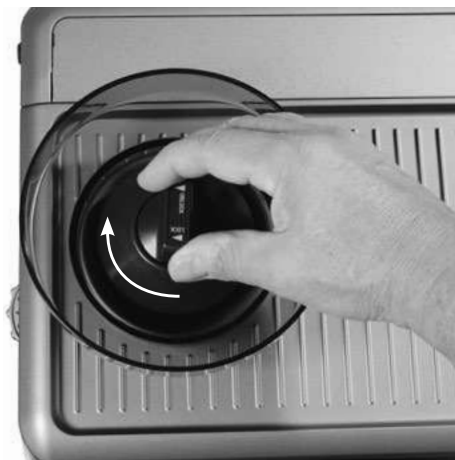
ASSEMBLING YOUR SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSO MACHINE

STEP 4

Insert the hopper into position and turn the hopper dial clockwise 90° to lock.

NOTE:

Before each use it is recommended to complete a water flushing operation, without ground coffee, to ensure that the machine has been preheated. Refer to section „ESPRESSO MAKING: STEP BY STEP“ on page 150.



GRIND & INFUSE PRO

Programmable Espresso Machine
with Grinder



Using your machine



INTRODUCING THE SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSO MACHINE

At Solis, we know that coffee lovers will go to great lengths to refine the art of making coffee. They will experiment with flavours and adjust the grind of the beans and the tamp in search for the perfect espresso. And now with the Grind & Infuse Pro Espresso Machine and its integrated coffee grinder, making that perfect fresh espresso has never been simpler.

Why is freshly ground coffee best? It's all about the flavour. Once ground, coffee remains fresh for only a few short minutes and is therefore best to grind just before extracting. With the Grind & Infuse Pro Espresso Machine you can be the barista and explore the art of espresso at home.

Enjoy!



CONTENTS

PART 2

Operation

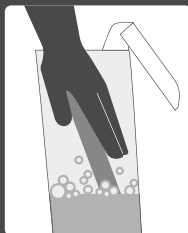
Espresso Making: Quick Guide	Page 146
Espresso Making: Step by Step	Page 150
The Art of Texturing Milk	Page 158
Hot Water Function	Page 160
Manually Adjusting the Brewing Temperature	Page 160
Coffee Making Tips.....	Page 162
Care and Cleaning	Page 165
Storage	Page 171
Trouble Shooting Guide	Page 173
Technical Specifications/Coffee and Supplies	Page 177
Coffees to Try	Page 178
Recipes	Page 181

Please refer to pages 129 and 130 for safety precautions.

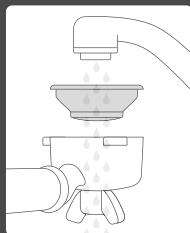
ESPRESSO MAKING: QUICK GUIDE

1

Before First Use



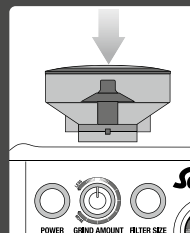
Wash water tank



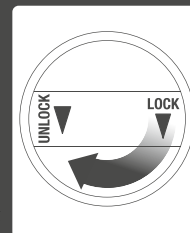
Wash portafilter & filters

2

Install Bean Hopper



Place hopper



Lock hopper

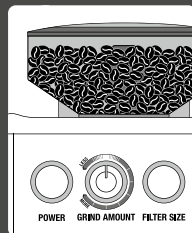


Fill hopper with beans

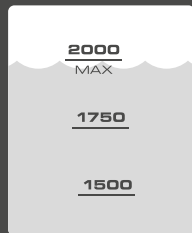
3

Check Before Each Use

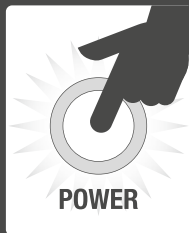
Preparing the appliance



Beans in hopper?



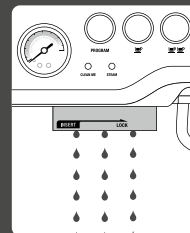
Water in tank?



Power on



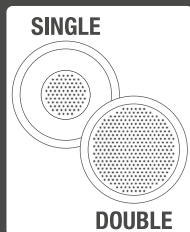
Heat up



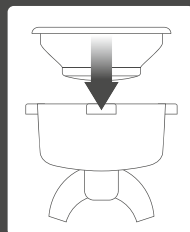
Run water through group head to flush machine

ESPRESSO MAKING: QUICK GUIDE

4 Making Espresso



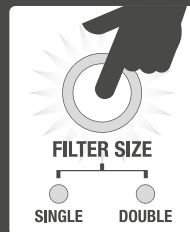
Choose filter size



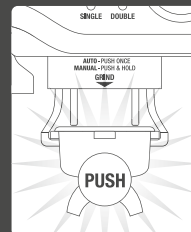
Insert filter basket into portafilter



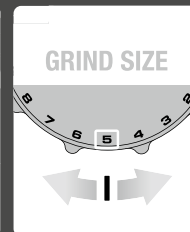
Set Grind Amount



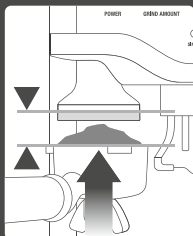
Select Filter Size



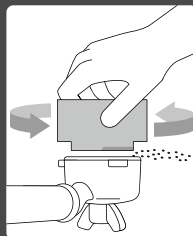
Grind: Auto Start & Stop



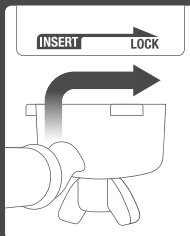
Possibly change Grind Size during grinding



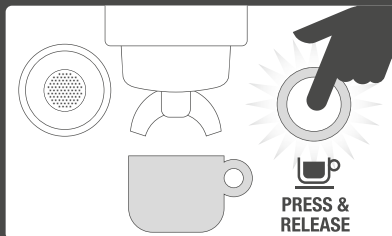
Tamp grinds to line




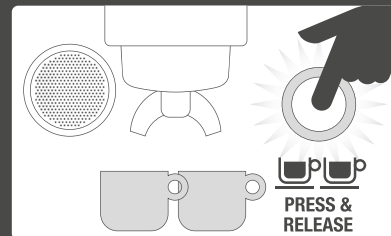
Remove excess coffee with "Razor"




Insert portafilter



Place 1 cup to extract 1 shot of espresso and press 

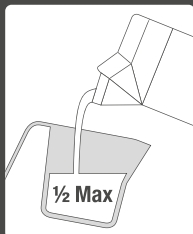


Place 2 cups to extract 2 shots of espresso and press 

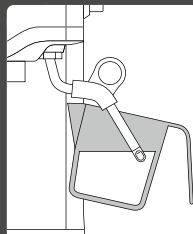
ESPRESSO MAKING: QUICK GUIDE

5

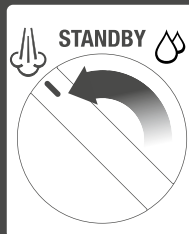
Frothing Milk



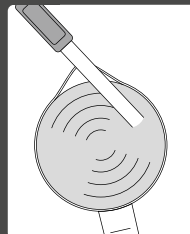
Fill jug ½ way Max



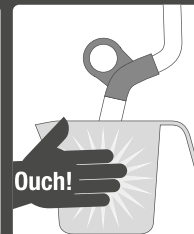
Insert steam wand to 3 o'clock position inside jug



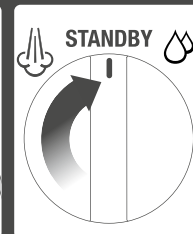
Switch steam on



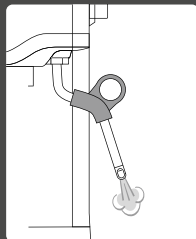
Spin milk



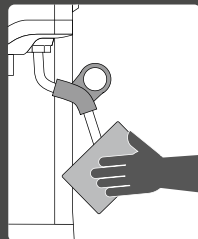
Stop when milk and jug are hot



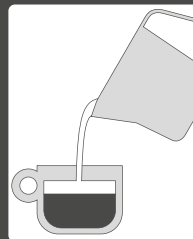
Switch steam off



Run steam to clear milk from wand after texturing



Wipe steam wand after each use with a damp cloth

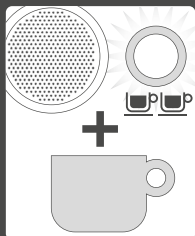


Pour carefully

ESPRESSO MAKING: QUICK GUIDE

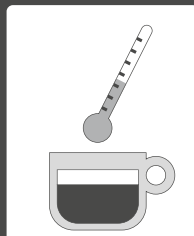
6

Trouble Shooting



Espresso too weak?

If your espresso is too weak, try the 2 cup filter to extract a single cup



Not hot enough?

Try heating the cups (with hot water function) and porta-filter first, or heat the milk longer

ESPRESSO MAKING: STEP BY STEP

A great coffee is a balance of main flavour elements: Acidity, aroma, bitterness, body, nuttiness, and sharpness. The single wall filters for this espresso machine give you the opportunity to experiment with adjusting grind, grind amount and tamp to extract a rich variety of flavours.

	GRIND	+	AMOUNT	+	TAMP	=	FLOW
Over Extracted Bitter Astringent	Too fine		Too much		Too heavy		More than 40 sec.
Balanced	Optimal		8–10 g 1 cup 15–18 g 2 cups		15–20 kg		25–35 sec.
Under extracted Weak/Watery	Too coarse		Too little		Too light		Less than 20 sec.

STEP 1 – FILLING THE WATER TANK

- Fill the water tank with cold, tap water to the maximum mark on the side of the tank and slide the water tank carefully back into position at the back of the machine.
- Plug the power cord into a 230/240 V power outlet.
- Press the POWER button to «ON», the POWER button surround will flash while the machine is heating. When the correct temperature has been reached, all the button surrounds on the control panel will illuminate.

STEP 2 – PRE-WARMING THE CUPS

This will help maintain the coffee's optimal temperature when brewed into the cups.

- The cup warming plate will start to warm as the machine heats.
- Use the hot water function to fill the cups with hot water, wait for a while, empty out the water and dry the cups.
- Place the cups on the warming tray.



NOTE:


In order to brew the coffee at the ideal temperature we recommend running a complete cycle without ground coffee. This will ensure that all the main internal components are optimally preheated.

NOTE:

Check the water level before use and replace the water daily. The water tank should be refilled with fresh, cold tap water before each use. Do not use mineral or distilled water or any other liquid.

ESPRESSO MAKING: STEP BY STEP

STEP 3 – PREPARING THE FILTER BASKETS

- Place the filter basket in the portafilter (use the smaller filter for 1 cup and the bigger one for 2 cups). Should you wish to brew a whole mug of coffee, always use the filter basket for 2 cups and let 60 ml of water run through. Should you wish to use more water, use the hot water function to fill the cup with hot water and then add the coffee.
- Preheat the filter basket and the portafilter, either by placing both items under the hot water outlet and pouring hot water over them with the hot water function or by inserting them (without coffee) into the group head and pressing the  button. Thoroughly dry the portafilter and filter basket before using them.



STEP 4 – GRINDING THE COFFEE



- Fill the hopper with fresh coffee beans.
- Press the FILTER SIZE button to select your desired grind amount (single or double).
- Place the portafilter into the grinding cradle.

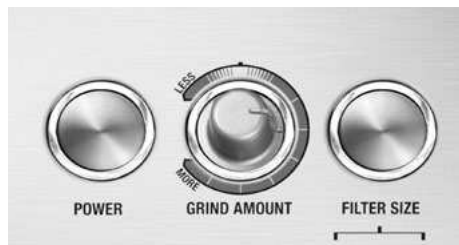
- Automatic measuring: Push the portafilter once against the appliance and then release it. Once the grind button has been pushed, the ground coffee trickles into the portafilter. Wait for the automatic measurement to finish.
- Manual measuring: Press the portafilter against the appliance resp. the grind button until the desired amount of ground coffee is in the filter.
- Carefully pull the portafilter from the cradle to prevent coffee from falling out.

NOTE:

To interrupt the grinding process when measuring automatically, simply press the grind button again by pushing the portafilter against it for the second time or by pressing the FILTER SIZE button.
To interrupt the grinding process when measuring manually, simply stop pressing the portafilter against the grind button.
This will deactivate the micro button and stop the grinding process.

ESPRESSO MAKING: STEP BY STEP

STEP 5 – SET GRIND AMOUNT



Turn the GRIND AMOUNT selector to the 3-o'clock-position and check if the coffee amount is to your taste.

To increase the grind amount, turn the GRIND AMOUNT selector clockwise in direction „MORE“.

To decrease the grind amount, turn the GRIND AMOUNT selector counter-clockwise in direction „LESS“.

NOTE:

You might have to change the setting a few times before you find the amount according to your taste by gently turning the GRIND AMOUNT selector.

STEP 6 – SETTING THE RIGHT GRIND



When setting the grind it should be fine but not too fine or powdery. The grind will effect the rate at which the water flows through the coffee in the filter and therefore the taste of the coffee.

You can choose from 18 settings. The lower the number, the finer the grind will be. In the setting „FINE“, it is at its finest. The higher the number, the coarser the grind will be. In the setting „COARSE“, it is at its coarsest. We recommend starting off at the setting „5“ and, if need be,

adjusting the grind size depending on the type of coffee used and your personal taste.

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

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

IMPORTANT SAFETY NOTICE FOR SETTING THE GRIND SIZE:

Only adjust grind size while the grinder is running or if there are no beans in the hopper. The reason why: After grinding, partly ground beans might get stuck between the grinder discs. If the grinder discs are then moved to change the grind size, these beans might jam the grinder discs. This is why the fine adjustment should only be done while the grinder is running.

ESPRESSO MAKING: STEP BY STEP

STEP 7 – TAMPING THE GROUND COFFEE



For ease of use, there are two handy ways to tamper your coffee:

1. Tamper on board:

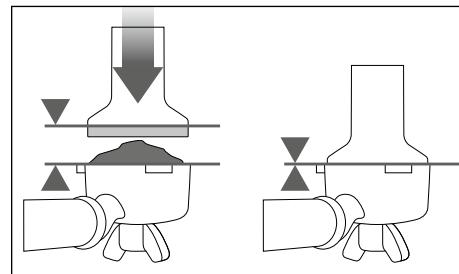
The tamper device is held in place, on the machine, allowing for convenient tamping.

- Once the grind function has been completed, remove the portafilter from the grinding cradle and tap to collapse the grind.
- With the tamper fitted into place, lift the portafilter towards the tamper base.
- Push the portafilter upward firmly, applying even pressure to tamp the coffee.

2. With removed tamper:

The tamper device is removable for hand tamping.

- Remove the tamper from the machine
- Once the grind function has been completed, remove the portafilter from the grinding cradle and tap to collapse the grind.
- Use one hand to grip the tamper and the other hand to hold the portafilter handle.
- Apply even pressure down on the tamper and press firmly in order to level and pack the coffee grounds.



After pressing, the ground coffee should end just below the edge of the filter basket. When you press the tamper onto the portafilter, the metal part of the tamper should just so disappear in the filter basket.

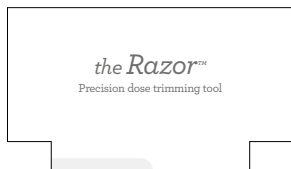
After pressing, use the measuring instrument „Razor“ to remove excess coffee resp. coffee grounds leftovers from the edge of the portafilter, so that it can be properly installed into the group head. Refer to step 8 on the next page for more information.

Refer to „Coffee Making Tips“, page 162.

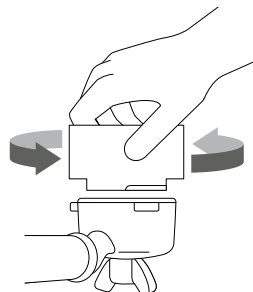
ESPRESSO MAKING: STEP BY STEP

STEP 8 – REMOVING EXCESS GROUND COFFEE WITH THE MEASURING INSTRUMENT „RAZOR“

The specially designed measuring instrument „Razor“ helps you remove excess ground coffee and clean the portafilter edge at the flick of a wrist.



Place the „Razor“ in the filter basket, the punched out corners of the instrument lie on the edge of the portafilter.



Turning the instrument to the left and right while holding the portafilter over the drain pan will remove excess ground coffee from the portafilter edge. The amount of ground coffee in the filter basket will be just right.

ESPRESSO MAKING: STEP BY STEP

STEP 9 – INSERTING THE PORTAFILTER



Place the portafilter underneath the group head so that the handle is aligned with the INSERT graphic.



Insert the portafilter up into the group head and rotate the handle to the right until resistance is felt, this will be at an approximate 90° angle to the machine.

STEP 10 – EXTRACTING THE ESPRESSO

- Ensure all the button surrounds on the control panel are illuminated, indicating the machine has reached the correct temperature for brewing, and is ready for use.
- Ensure the drip tray and portafilter are in place.
- Place one or two pre-warmed cups beneath the portafilter outlet.


NOTE TO PRE-BREWING FUNCTION:

After selecting one or two coffees with the corresponding button, the machine will briefly pump water with low pressure. After that, it will continue pumping water through the ground coffee in the portafilter with higher pressure.

The ground coffee is moistened by a small amount of water before full extraction then expands resulting in greater pressure build-up to extract all the oils and full flavour from the ground coffee.

PRE-PROGRAMMED DOSE – ONE CUP



Press the one cup  button once. A preset dose of approximately 30 ml will be delivered. A pumping noise will be heard in this operation. The machine will automatically stop once the preset pour has been delivered.

NOTE:

The amount of espresso extracted in the cup will vary depending on your grind and grind amounts.


NOTE:

When using a 1 cup filter, for optimal flavour, you should only extract approximately 30 ml. When using a 2 cup filter, for optimal flavour, you should only extract approximately 60 ml.

ESPRESSO MAKING: STEP BY STEP

PRE-PROGRAMMED DOSE – DOUBLE CUP






Press the two cup  button once. A preset dose of approx. 60 ml will be delivered. A pumping noise will be heard in this operation. The machine will automatically stop once the preset pour has been delivered.




NOTE:

Pressing the  or  buttons while brewing will immediately stop the water flow.

INDIVIDUALLY PROGRAMMING A SINGLE ESPRESSO

1. Prepare to make a single cup of espresso by following steps 2 to 10 in «STEP BY STEP» on pages 150-155.
2. Place your cup underneath the group head.
3. To begin programming, press the PROGRAM button once. The machine will beep once and the program button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
4. Press the one cup  button once. The machine will commence normal pour function, and the one cup button surround  will begin to flash.
5. When the desired amount of espresso has poured into the cup, press the one cup  button to stop the pour. The machine will beep twice, indicating it has saved your measured pour quantity and exited programming mode.

INDIVIDUALLY PROGRAMMING A DOUBLE ESPRESSO

1. Prepare to make a double cup of espresso by following steps 2 to 10 in «STEP BY STEP» on pages 150–155.
2. Place your cup underneath the group head.
3. To begin programming, press the PROGRAM button once. The machine will beep once and the program button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
4. Press the two cup  button once. The machine will commence normal pour function, and the two cup button surround  will begin to flash.
5. When the desired amount of espresso has poured into the cup, press the two cup  button to stop the pour. The machine will beep twice, indicating it has saved and exited programming mode.



ESPRESSO MAKING: STEP BY STEP

RESETTING DEFAULT VOLUMES

To reset the machine to the default one and two cup pour quantities, press and hold the PROGRAM button, until the machine beeps three times. Release button. This indicates the machine has returned to its original default settings.

MANUAL ESPRESSO



Press and hold the one cup  or two cup  button. Release the button once sufficient coffee has flowed into the cup.

STEP 11 – CLEANING THE PORTAFILTER

- Remove the portafilter from the group head by rotating the portafilter to the left until it releases.
- To empty the used coffee grounds, turn the portafilter upside down in a bin and gently knock out the coffee (used coffee grounds should be thrown away with domestic waste and not down the sink which may block drains).
- Rinse the portafilter with warm water until no coffee residues are visible.
- Dry both portafilter and filter basket.

NOTE:

**Default settings: one cup pour is approximately 30 ml.
Two cups is approximately 60 ml.**

NOTE:

When using the manual function refer to the espresso pressure gauge section on page 134 to ensure ideal extraction is obtained.

WARNING:

THE METAL PARTS OF THE PORTAFILTER WILL BE VERY HOT.

THE ART OF TEXTURING MILK



- Adjust the steam wand so that it is positioned above the drip grid.
- Fill the stainless steel frothing jug maximum 1/2 full with cold, fresh milk.
- Turn the dial to the position marked by the steam symbol. The white „HOT WATER/ STEAM“ light will flash to indicate that the appliance is heating up to generate steam.
- When the steam light stops flashing it is ready to use.
- Before inserting the wand into the milk, pause the steam by returning the dial back to the STANDBY position. This will avoid splashing the milk out of the jug (this pause function lasts for 8 seconds before exiting steam mode).
- Dip the steam wand into the milk and return the dial to the position marked by the steam symbol.
- To stop if milk is hot, return the dial to the STANDBY position and remove the jug.



NOTE:

When the espresso machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the 15 bar pump.

NOTE:

After 5 minutes of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function. The steam light will flash. When this occurs return the steam dial to the «STANDBY» position.

The Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine is equipped with a professional swivel steam wand, allowing you to easily turn milk into creamy, steamed milk.

WARNING:

TO PREVENT THE HOT MILK FROM SPLASHING AROUND, THE STEAM WAND HAS TO BE FULLY IMMERSIED IN THE MILK OR END JUST ABOVE THE MILK'S SURFACE. PLEASE ENSURE THAT THE DIAL IS SET TO THE STANDBY-POSITION BEFORE THE MILK JUG IS REMOVED.

THE ART OF TEXTURING MILK

There are two phases to texture milk:

Stretching the milk to aerate it and swirling the milk to make it silky smooth and the right temperature. In practice these two operations should blend into one.



STEP 1 – STRETCHING THE MILK

Hold the jug so the tip of the steam wand is just below the surface of the milk and with your free hand engage the steam. Every so often lower the jug so the steam wand just breaks the surface of the milk and makes a «hissing» sound. Stretching the milk will increase the volume, so lower the jug as the milk rises to ensure the tip remains just above the surface of the milk.

STEP 2 – SWIRLING THE MILK

After a short while you will have aerated sufficiently. At this point, adjust the jug so the steam wand is off-centre and create a spinning motion in the milk. Compensate for the angle of the steam wand by slightly tilting the jug away from you, or to one side and at the same time lower the nozzle further into the body of the milk.

Continue swirling until milk is at desired temperature (between 55°C and 65°C). Without a thermometer you'll know the milk is ready when the jug base is «just too hot» to touch.

When you get the balance right the milk should end up forming a «meringue-like» consistency that has a glassy sheen to it. Remove any excess air bubbles by gently knocking the jug against a hard flat surface and pour the milk down the inside of your chosen cup or glass to make your desired coffee.

Reactivate the steam blast to clean the steam wand from milk residues.

Lastly, don't forget to give your steam wand a good wipe down with a damp cloth.

NOTE:

If stretching makes a loud screeching sound, the chances are you have lowered the wand into the milk too early.

NOTE:


Using fresh, cold milk will deliver the best results. Clean the steam wand after every use. Refer to the section „Care and Cleaning“ on page 169 for further directions.

NOTE:

For extracting more espresso immediately after using the steam function, this machine features an auto-purge function. This ensures the ground coffee will not be burnt by the initial water flow from the thermocoil being too hot. Instead this water is automatically released internally into the drip tray ensuring that the internal thermostat is at optimal temperature for extracting coffee. Your coffee will always be extracted at this optimal temperature ensuring only the best flavoured coffee is achieved.

HOT WATER FUNCTION



Should you require hot water to dilute the espresso, make tea, hot drinks or soups or warm cups, portafilter or filter basket, you can turn the dial to the  position.

First, place the cup (or the portafilter resp. the filter basket) under the hot water outlet. The white control light HOT WATER/STEAM will begin to flash to indicate that the machine is heating up to generate hot water.

Once the control light permanently illuminates, the hot water function is ready. Water will flow out of the hot water outlet. If you want to stop the hot water flow, return the dial to the standby position in the middle.



MANUALLY ADJUSTING THE BREWING TEMPERATURE

You can manually reduce or increase the water temperature for brewing coffee by 1°C or 2°C. Depending on their origin or their roast, coffee beans might require different brewing temperatures to unfold their optimal aroma. Should your espresso taste slightly „ashy“, you can reduce the brewing temperature by 1°C, should your espresso seem slightly „sour“, you can increase the brewing temperature by 1°C.






How to change brewing temperature:

- If your appliance is deactivated and in OFF-mode, press and hold the PROGRAM button. Then, simultaneously press and hold the POWER button.
- A single, acoustic signal will sound to indicate that the temperature setting can now be changed.



The setting the appliance is currently in will illuminate. Before changing the brewing temperature, PROGRAM will illuminate.

Specifically, the light indicators describe the following settings:

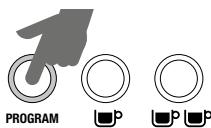
Indicator light	Description
 PROGRAM	Standard setting
 ☕P	+1°C*
 ☕P ☕P	+2°C*
 FILTER SIZE	-1°C*
 POWER	-2°C*

- Pressing one of the following buttons will change the setting according to the list. You can make adjustments between -2°C and +2°C or return to the standard setting. However, you have to press the button within 5 seconds once you are in changing mode.

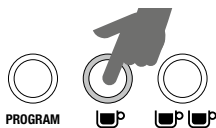
* based on the standard setting

- Please note: If no button is pressed within the first 5 seconds of changing mode, the appliance will return to standby mode, the brewing temperature will not be changed and you will have to start over again.
- If you have made your adjustment and the desired light indicator illuminates, an acoustic signal will sound twice and your setting will be saved.
- After that, your appliance will return to standby mode.

To return to the standard setting:
Press the PROGRAM button.



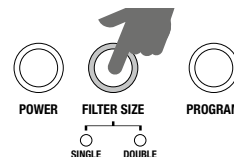
To increase brewing temperature by +1°C:
Press the button for one cup ☕P.



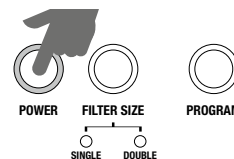
To increase brewing temperature by +2°C:
Press the button for two cups ☕P ☕P.



To reduce brewing temperature by -1°C:
Press the FILTER SIZE button.




To reduce brewing temperature by -2°C:
Press the POWER button.



COFFEE MAKING TIPS

WARMING YOUR CUP OR GLASS

A warm cup will guarantee that the coffee keeps it's optimal temperature. Place the cup under the hot water outlet and turn the dial for steam/hot water to the hot water function .

Let hot water pour into the cup. Wait for a moment before emptying and drying the cup. Place the pre-warmed cup on the tray.

PRE WARMING PORTAFILTER AND FILTER BASKET

A cold portafilter and filter basket can lower the temperature so much during preparation that the coffee quality is impaired. Therefore, always make sure that the portafilter and filter basket are pre-warmed by a run-through of hot water before preparing coffee. Alternatively, you can use the hot water function to do this.

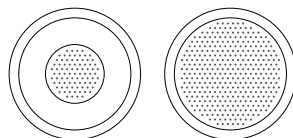
THE RIGHT FILTER BASKET

The single wall filter baskets of the Solis Grind & Infuse Pro are perfectly suited to freshly ground coffee. Experiment with the GRIND SIZE (see page 152) and the GRIND AMOUNT (see page 152) resp. the tamping pressure to create the coffee you enjoy most. Always use the correct filter size for 1 cup or 2 cups.

The included filter baskets are designed for the following amounts of coffee:

Filter basket for 1 cup = approx. 8–10 g

Filter basket for 2 cups = approx. 15–18 g



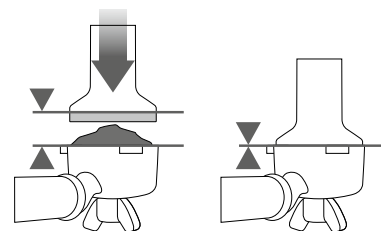
1 cup

2 cups

Experiment with the amount of coffee powder you fill into the filter basket (depending on grind size: the finer the coffee, the higher the amount) resp. with the operation time of the grinder until the amount of coffee powder in the filter basket is correct.

TAMPING CORRECTLY

Level the desired amount of coffee by gently tapping the side of the portafilter before pressing down firmly with the tamper. Please refer to the directions given on page 153. When packing for a double espresso it is important only to tamp after the second measure. Tamping between measures will create a layer in the coffee that can impede full extraction.



REMOVING COFFEE RESIDUES

Use the measuring instrument „Razor“ to remove excess ground coffee and clean the portafilter edge. Please refer to the directions given on page 154.

NOTE:

Always rub the filter basket and portafilter dry before beginning with the preparation of the coffee. Excess moisture might lead to the water being led past the ground coffee.

NOTE:

If you switch from a filter basket for 1 cup to a filter basket for 2 cups (and vice versa), you have to adjust GRIND SIZE and GRIND AMOUNT correspondingly.

NOTE

Make sure to wipe off any excess coffee from the rim of the filter to ensure a proper seal is achieved under the group head.

COFFEE MAKING TIPS

ADJUSTING THE CONICAL BURRS

Some types of coffee require an even finer setting for optimal brewing. Your Solis Grind & Infuse Pro allows you to additionally adjust the upper conical burr. We recommend changing the setting only by one level and testing it before making the next setting.

<p>Unlock bean container</p>	<p>Hold bean container over another container and turn the lock, so that the beans trickle into that container</p>	<p>Replace and lock bean container</p>	<p>Run grinder empty</p>	<p>Unlock and remove bean container. Pull power plug</p>	<p>Turn upper burr counter clock wisely and remove</p>	<p>Pull wire handle out on both sides</p>	
<p>Turn the upper burr ring to the next higher number (coarser) or the next lower number (finer)</p>	<p>Align number with handle opening</p>	<p>Insert wire handle on both sides</p>	<p>Replace upper burr</p>	<p>Lock upper burr, listen for "click"</p>	<p>Replace bean container</p>	<p>Lock bean container and connect power plug</p>	<p>Fill beans in the container. Test extraction</p>

COFFEE MAKING TIPS

PURGE THE GROUP HEAD

Before inserting the portafilter, run some water through the group head. It will ensure that your machine has a last minute «clean through» and stabilises the temperature prior to extracting.

BREWING YOUR ESPRESSO

The most common mistake in brewing is to over extract from your ground coffee. This results in a bitter beverage with visibly bleached crema. Crema is the caramel coloured layer that floats on top of the coffee following extraction.

NOTE:

If the extraction is too fast, turn the GRIND SIZE selector to a lower number. This will make the coffee grind finer.

If the extraction is too slow, turn the GRIND SIZE selector to a higher number. This will make the coffee grind coarser.

EXTRACTION GUIDE

	GRIND	GRIND DOSE	TAMP	SHOT TIME
OVER EXTRACTED bitter – astringent	too fine	too much	too heavy	more than 40 Sec
BALANCED	optimal	8–10 g (1 cup) 15–18 g (2 cups)	15–20 kg	25–35 Sec
UNDER EXTRACTED underdeveloped – sour	too coarse	too little	too light	less than 20 Sec

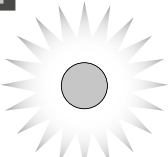
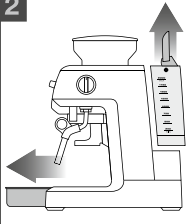
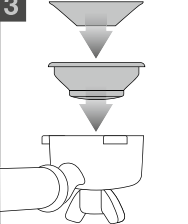
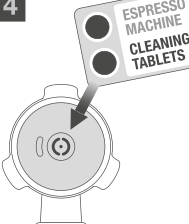
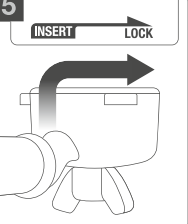

NOTE:

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

CARE AND CLEANING

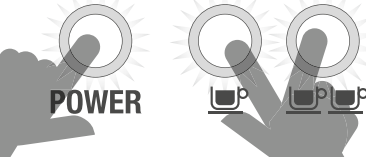

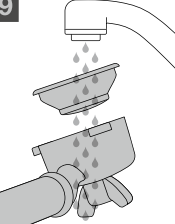
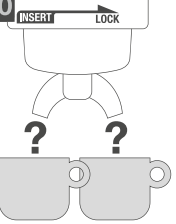
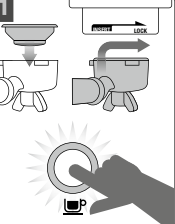

CLEANING CYCLE

The Grind & Infuse Pro Espresso Machine features an inbuilt cleaning cycle which should be carried out periodically. The CLEAN ME light will automatically illuminate to indicate to the user when a cleaning cycle is required.

<p>1</p>  <p>CLEAN ME</p>	<p>2</p> 	<p>3</p> 	<p>4</p>  <p>ESPRESSO MACHINE CLEANING TABLETS</p>	<p>5</p>  <p>INSERT LOCK</p>	<p>6</p>  <p>POWER</p>
<p>Cleaning required</p>	<p>Empty drip tray, fill water tank</p>	<p>Insert cleaning disc & filter basket into portafilter</p>	<p>Place SOLITABS tablet without sponge</p>	<p>Insert & lock portafilter into group head</p>	<p>Turn machine off</p>

PORTAFILTER CLEANING

Periodically run water through the machine with the portafilter in place, but without any ground coffee, to rinse out any residual coffee particles.

<p>7</p> <p>HOLD TOGETHER 3 SEC</p>  <p>POWER</p>	<p>8</p>  <p>5 MIN</p>	<p>9</p> 	<p>10</p>  <p>INSERT LOCK</p>	<p>11</p> 	<p>12</p>  <p>HELP!</p>
<p>Press and hold the 1 and 2 cups buttons, then simultaneously press and hold the POWER button for 3 seconds.</p>	<p>Wait 5 minutes to finish</p>	<p>Wash & rinse filter baskets & portafilter</p>	<p>Still no espresso extraction?</p>	<p>See Trouble Shooting Guide</p>	<p>Call Service Centre for cleaning tablets</p>

SOLITABS cleaning tablets (reference number: 993.02) and SOLIPOL® special descaling agent (reference number: 703.02) as well as GRINDZ™ grinder cleaner (reference number: 993.08) can be obtained from specialist shops or from Solis of Switzerland Ltd. Phone: 0848 804 884, fax: 0848 804 890, email: info.ch@solis.com, internet: www.solis.ch (Shipping only within Switzerland).

CARE AND CLEANING

CLEANING CYCLE PROCESS GUIDE

If cleaning is required, simply follow the steps below:

1. Use a SOLITABS cleaning tablet.
2. Empty drip tray and fill water tank.
3. Place the rubber cover in the filter basket and insert both into the portafilter.
4. Pop 1 cleaning tablet into the filter.
5. Lock the portafilter into the group head.
6. Turn the machine «OFF».
7. Simultaneously press and hold the one cup, two cup and the POWER button for 3 seconds.
8. The cleaning cycle will commence and last for approximately 5 minutes. Once complete, 3 beeps will sound. Remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved.

If the tablet has not dissolved, repeat steps 5 to 7 until tablet has dissolved.

DECALCIFYING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, power of the machine, and affecting the quality of coffee.

We advise decalcifying the machine on a regular basis (depending on the hardness of water, but at least every one to two months) using a mixture of water and SOLIPOL® special.

Follow the instructions provided.

NOTE:

It is recommended to use only SOLIPOL® special for decalcifying your machine and no liability can be assumed for damages that have been caused by other decalcifiers.

CAUTION:

If drops or splashes of the decalcifier – or of the mixture with decalcifier and water – get in contact with the housing of the appliance, please wipe them away immediately in order to avoid any damage of the surface of the housing.

WARNING:

Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during decalcifying.

DECALCIFYING THE MACHINE

- Remove the portafilter. Fill up completely the water tank with the mixture of descaling agent (SOLIPOL® special in a 1:1 ratio – 1 part SOLIPOL® special, 1 part water).
- Plug the machine into the power outlet. Press the POWER button to the 'ON' position. Place a large container under the group head and steam wand.
- When the brewing temperature has been reached all the button surrounds on the control panel will illuminate. Press and hold the one cup ☺ or two cup ☺☺ button to commence manual pour and keep it pushed until approx. 50% of the mixture of decalcification liquid and water has run through the group head.
- Turn the dial to the position marked with the steam symbol and allow steam to run through the steam wand for approximately 2 minutes. Return the steam dial back to the STANDBY position.
- Place a container under the hot water outlet. Turn the dial to the position marked with the water symbol and let the water remaining in the tank flow through the hot water outlet.
- After decalcifying, remove the water tank and rinse thoroughly then refill with fresh cold water. To rinse the machine, repeat previous steps.

CARE AND CLEANING

CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

<p>1</p> <p>Unlock bean container</p>	<p>2</p> <p>Hold bean container over another container and turn the lock, so that the beans trickle into that container</p>	<p>3</p> <p>Replace and lock bean container</p>	<p>4</p> <p>Run grinder empty</p>	<p>5</p> <p>Unlock and remove bean container. Pull power plug</p>	<p>6</p> <p>Turn upper burr counter clock wisely and remove</p>	<p>7</p> <p>Clean burr with cleaning brush</p>

<p>8</p> <p>Clean lower burr with cleaning brush</p>	<p>9</p> <p>Replace upper burr</p>	<p>10</p> <p>Lock upper burr, listen for "click"</p>	<p>11</p> <p>Replace bean container</p>	<p>12</p> <p>Lock bean container and connect power plug</p>

CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

This grinder cleaning cycle removes oil build-up on burr heads which can impede performance.

It is also recommended to clean the conical burr grinder by using GRINDZ™ grinder cleaner (reference number: 993.08). GRINDZ™ can be obtained from specialist shops or from Solis of Switzerland Ltd.

Phone: 0848 804 884, fax: 0848 804 890,
email: info.ch@solis.com
internet: www.solis.ch
(Shipping only within Switzerland).

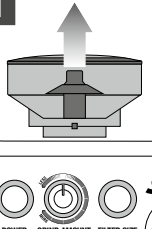




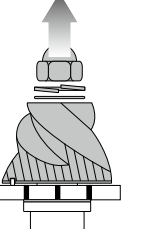
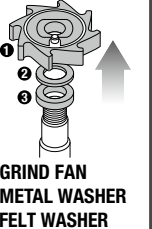

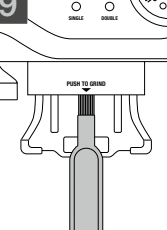
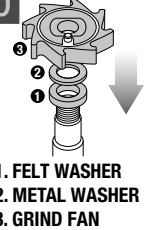
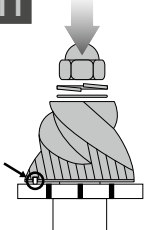


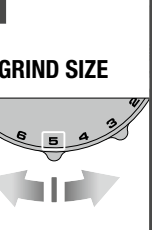
CARE AND CLEANING

REMOVING BLOCKADE IN THE CONICAL BURR GRINDER

This step is only required if there's a blockade between the grinding burrs and the grinder outlet.

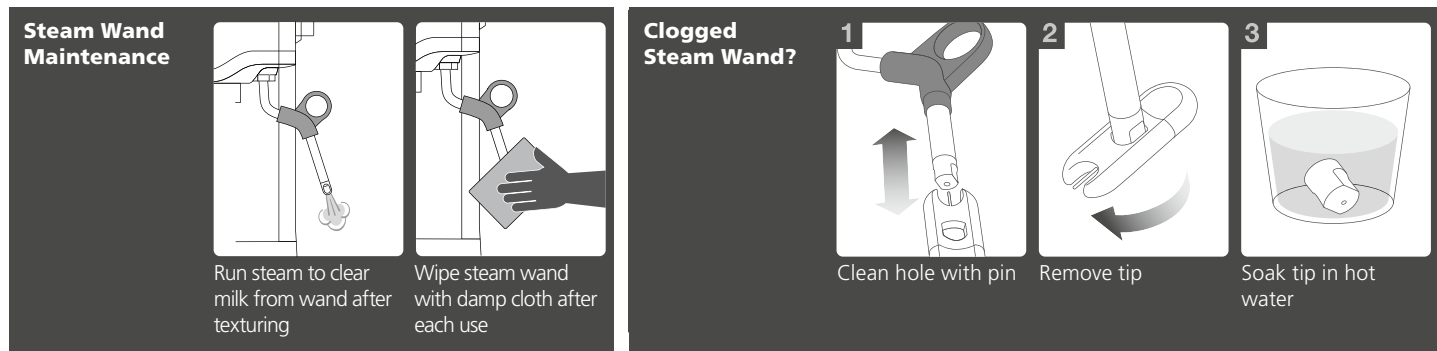
WARNING:

Care should be taken as the grinder burrs are extremely sharp.

<p>1</p>  <p>Remove hopper</p>	<p>2</p> <p>GRIND SIZE</p>  <p>Set GRIND SIZE to '1' (finest setting)</p>	<p>3</p>  <p>LOOSEN NUT</p> <p>Use 10mm socket. Rotate clockwise to remove nut</p>	<p>4</p> <p>GRIND SIZE</p>  <p>Set GRIND SIZE to '16' (coarsest setting)</p>	<p>5</p>  <p>Remove top burr</p>	<p>6</p>  <p>Before removing the lower burr, loosen nut & remove spring & flat washer</p>	<p>7</p>  <p>1. GRIND FAN 2. METAL WASHER 3. FELT WASHER</p> <p>Remove grind fan & washers using long nose pliers</p>
<p>8</p>  <p>Remove blockade at the grinder duct using the cleaning brush or a pipe cleaner</p>	<p>9</p>  <p>Clean coffee outlet duct with cleaning brush</p>	<p>10</p>  <p>1. FELT WASHER 2. METAL WASHER 3. GRIND FAN</p> <p>Reinstall grind fan & washers using long nose pliers</p>	<p>11</p>  <p>Insert lower burr (drive pin & cavity to align). Insert flat washer & spring washer</p>	<p>12</p>  <p>TIGHTEN NUT</p> <p>Rotate anti-clockwise to tighten nut</p>	<p>13</p>  <p>Reinsert top burr</p>	<p>14</p> <p>GRIND SIZE</p>  <p>Set GRIND SIZE to '5'. Place hopper on the machine</p>

CARE AND CLEANING

CLEANING THE STEAM WAND

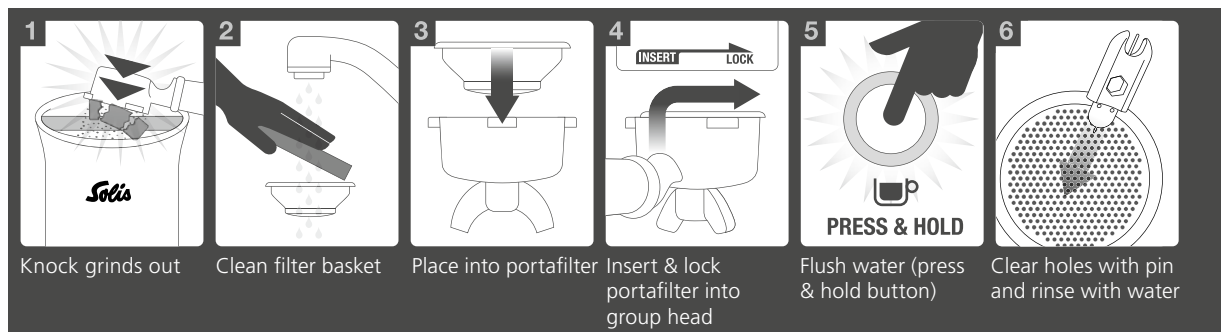


- Steam wand has to be cleaned every time after steaming.
- Position the steam wand over the drip tray and briefly turn the dial to the steam symbol. This will remove milk residues from the nozzle.
- Wipe the steam wand with a damp cloth after each use.
- Ensure the steam dial is in the **STANDBY** position. Press the **POWER** button to off and allow the machine to cool.
- If the steam wand remains blocked, use the pin on the cleaning tool to clear the opening.
- If the steam wand continues to be blocked, the tip of the steam wand can be removed by using the fitting in the middle of the cleaning tool.
- Unscrew the top with the cleaning tool.
- Soak the tip in hot water before using the pin on the cleaning tool to unblock. Replace the tip back onto the steam wand and secure with the cleaning tool.

CARE AND CLEANING

CLEANING/UNBLOCKING THE FILTERS, PORTAFILTER AND GROUP HEAD

Periodically run water through the machine with the portafilter in place, but without any ground coffee, to rinse out any residual coffee particles.



Should the fine holes in the filters become blocked follow the following steps:

1. Place the filter into the portafilter. Run water through the machine with the filter and portafilter, without any ground coffee, in place.
2. To clean the filters simply run water through the portafilter using the manual pour function by holding down the one cup ☕.
3. The fine pin on the cleaning tool can be used to clear the filter basket holes.
4. For a thorough clean of the filters, run a cleaning cycle of the machine with the portafilter and filter in place.



CLEANING THE OUTER HOUSING/CUP WARMING PLATE

The outer housing and cup warming plate can be cleaned with a soft, damp cloth. Then polish with a soft, dry cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.

CARE AND CLEANING

CLEANING THE DRIP TRAY

The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is showing «Empty Me!».

Remove grid, compartments and «Empty Me!» indicator from the drip tray. Dispose of the grounds from the dry compartment into the bin. Wash the drip tray with warm soapy water, using a non-abrasive washing liquid, rinse and dry thoroughly. The «Empty Me!» indicator can be removed from the drip tray by pulling upwards to release the side latches.

The drip tray base and cover are dishwasher safe.



CLEANING THE STORAGE TRAY

The storage tray can be removed after the drip tray is removed then cleaned with a soft, damp cloth (do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface).

STORING YOUR MACHINE

Before storing the appliance, turn it off with the POWER button, turn the hot water/steam dial to Standby and pull the plug.

Remove unused beans from the hopper, empty the water tank and the drip tray.

Ensure the machine is cool, clean and dry. Insert all accessories into position or into the storage tray.

Store upright. Do not place anything on top.

WARNING:

DO NOT IMMERSE POWER CORD, POWER PLUG OR APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. THE WATER TANK SHOULD NEVER BE REMOVED OR COMPLETELY EMPTIED DURING DECALCIFYING.

CARE AND CLEANING

The optimally harmonised interaction of coffee and machine is a vital prerequisite for absolutely first-class results.

The Solis Grind & Infuse Pro Espresso Machine meets the highest standards and guarantees a consistently perfect coffee quality. And to ensure that the results you get are always outstanding, please keep the following few points in mind:

Always keep the filter baskets clean

Coffee residue can collect in the filter baskets. They have to be kept clean in order to ensure optimum flow. Therefore: please clean the filter baskets as described in section «Care and Cleaning».

Decalcifying the machine

The calcium contained in the water settles in the machine and, as well as reducing the service life of the machine, affects the quality of your coffee. We hence advise you to decalcify your machine at regular intervals. For details please refer to section «Care and Cleaning».

Do you need help?

The Solis Grind & Infuse Pro is extremely reliable. It will delight you with superb results, day in and day out, provided it is used and cared for appropriately. If you should nevertheless have a question regarding machine operation, please phone us: 091 802 90 10; (for customers in Switzerland only).
We will be delighted to help you!


TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
When the machine is switched on, the steam/hot water light is flashing	Steam/hot water dial is not in «STANDBY» position	Turn the steam/hot water dial to «STANDBY» position. Machine will commence normal heat up procedure.
Coffee does not run through	Machine is not turned on or plugged in Water tank is empty Coffee grind is too fine Too much coffee in the filter Coffee tamped too firmly The filter is blocked	Ensure the machine is plugged in, switched on at the power outlet and the POWER button is pressed to «ON». Refer to «Filling the Water Tank», page 150. Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to «Setting the Right Grind» on page 152. Refer to «Adjusting the Grind Amount», page 152. Refer to «Tamping the Ground Coffee», page 153. Clean the filters. Refer to «Cleaning the Filters», page 170.
Coffee runs out too quickly	The coffee grind is too coarse Not enough ground coffee in the filter Ground coffee not tamped firmly enough	Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to «Setting the Right Grind» on page 152. Refer to «Adjusting the Grind Amount», page 152. Refer to «Tamping the Ground Coffee», page 153.
Coffee is too cold	Cups not preheated Milk not heated enough (if making a cappuccino or latté)	Preheat cups. Refer to «Pre-Warming the Cups», page 162. When the base of the jug becomes too hot to touch this is when the milk is heated at the correct temperature. Refer to «The Art of Texturing Milk», page 158.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
No crema	<p>Coffee is not tamped firmly enough Coffee grind is too coarse</p> <p>Ground coffee is not fresh Filter holes are blocked</p>	<p>Refer to «Tamping the Ground Coffee», page 153. Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to «Setting the Right Grind» on page 152. Change old beans with fresh roasted. Use the fine pin on the cleaning tool to clear the holes. Refer to «Cleaning the Filters», page 170.</p>
Machine is making pulsing/pumping sound while extracting coffee or steaming milk	<p>The machine is carrying out the normal operation of the 15 bar pump</p>	<p>No action required as this is the normal operation of the machine.</p>
Coffee runs out around the edge of the filter holder	<p>Portafilter is not inserted in the group head properly There are coffee grounds around the filter rim</p> <p>Too much ground coffee in the filter Ground coffee has been tamped too firmly Incorrect filter for amount of ground coffee used</p>	<p>Refer to «Inserting the Portafilter», page 154.</p> <p>Clean any excess ground coffee from the rim of the filter holder to ensure a proper fit into the brew head. Refer to «Adjusting the Grind Amount», page 152. Refer to «Tamping the Ground Coffee», page 153. Ensure you use the small filter for 1 cup of coffee and the larger filter for 2 cups of coffee.</p>

TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Coffee extracts as drops from the portafilter	<p>The water tank is empty or low Coffee grind is too fine</p> <p>Machine is blocked by mineral deposits</p>	<p>Refer to step 1 – «Filling the Water Tank», page 150. Ensure you use a suitable espresso grind. Refer to «Setting the Right Grind» on page 152. Decalcify the machine. Refer to «Decalcifying», page 166.</p>
Machine is making a loud and continuous pumping noise	<p>Water tank is empty Water tank is not securely in place</p>	<p>Refer to step 1 – «Filling the Water Tank», page 150. Refer to step 1 – «Filling the Water Tank», page 150.</p>
No steam is generated	<p>Machine is not turned on</p> <p>Water tank is empty Steam dial is not in «Steam» position Steam wand is blocked</p>	<p>Ensure the machine is plugged in and the POWER button is pressed to «ON».</p> <p>Refer to step 1 – «Filling the Water Tank», page 150 Turn the steam dial to the «Steam» position .</p> <p>Use the pin on the cleaning tool to clear the opening. If the steam wand continues to be blocked remove the tip of the steam wand using the fitting in the middle of the cleaning tool. Refer to «Care and Cleaning», page 169.</p>
Milk is not foamy after texturing	<p>Not enough steam</p> <p>Milk is not fresh and cold</p>	<p>Steam wand may be blocked. Refer to «Care and Cleaning», page 169. Use cold fresh milk. Refer to «The Art of Texturing Milk», page 158.</p>

TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Machine is not working	The unit appears to be «ON» but the machine ceases to operate	The safety thermal-cut may have activated due to the pump or grinder overheating. Turn the machine off and allow it to cool for about 30-60 minutes.
No ground coffee coming from grinder	No coffee beans in hopper	Fill hopper
The grinder makes a loud, clattering noise	Grinder blocked or jammed by foreign object	Immediately deactivate grinder. Demount bean hopper and remove blockade in the grinding duct. Remove top grinding burr and clean lower grinding burr. See p. 167, „Cleaning the Conical Burr Grinder“.
	Grinding duct blocked	Clean grinding chamber and duct. See p. 168, „Removing Blockade in the Conical Burr Grinder“
	Water/moisture in grinding chamber + grinding duct	Clean grinding chamber and duct. See p. 168, „Removing Blockade in the Conical Burr Grinder“
Grinder does not start when micro switch is pressed. «Filter Size» lights are cycling through single and double	Bean hopper safety interlock is open (hopper is not correctly in place)	Remove hopper, check for any debris then replace the hopper into the correct location

TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Too much/too little ground coffee is being delivered to the filter basket	Grind amount settings are incorrect for particular grind size	Use the GRIND AMOUNT dial to increase or decrease the grind amount
Too much/too little espresso is being delivered to the cup	Grind amount settings and/or grind size require changing	Reset the machine to defaults or re-program new coffee dose settings

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model-No.	BES870/A, type 115A
Product description	Espresso machine with grinder
Voltage/Frequency	220–240V~/50Hz
Output	1.560–1.850 Watt
Measurements	approx. 33 × 40 × 31 cm (l × h × d)
Weight	approx. 10 kg
Technical changes reserved.	

COFFEE AND SUPPLIES

The following accessories, supplies and coffee variants are available for your Solis Grind & Infuse Pro:

Item-no. 978.40	Solis coffee grinder knock-out drawer
Item-no. 992.00	Solis De Luxe coffee beans (500 g package)
Item-no. 992.04	Solis Exclusif coffee beans (500 g package)
Item-no. 992.60	Solis Crema coffee beans (500 g package)
Item-no. 907.20	Jug for milk texturing (0,25 l)
Item-no. 907.21	Jug for milk texturing (0,50 l)

Item-no. 993.02	SOLITABS cleaning tablets (10 pcs.)
Item-no. 703.02	SOLIPOL® special descaling agent (1,0 l)
Item-no. 993.08	GRINDZ™ grinder cleaner

Accessories and supplies for your Solis Grind & Infuse Pro are available from specialist retailers or from Solis of Switzerland Ltd.

Phone: 0848 804 884, fax: 0848 804 890,
email: info.ch@solis.com or www.solis.ch
(shipping only within Switzerland)

COFFEES TO TRY

ESPRESSO

Intense and aromatic, an espresso or short black as it's also known uses about 8 g of ground coffee. It is served in a small cup or glass to a level of approximately 30 ml.



LONG BLACK

A long black is generally a single or double shot of espresso with hot water added to taste.



FLAT WHITE

A single dose of espresso in a cup filled with steamed milk and topped with a skin of silky smooth foam.



COFFEES TO TRY

CLASSIC CAFÉ LATTÉ

Traditionally the morning coffee of Italy and France, taken with pain au chocolate or sweet biscotti. This blend of 1/3 espresso to 2/3 milk is made with a single shot of espresso. Top with steamed milk, poured down the inside rim of the glass to give a creamy consistency and perfect layer of froth.



CAPPUCCINO

The real thing is served very light and luke warm with 1/3 espresso to 1/3 steamed milk and a generous final 1/3 of creamy froth.

For added finesse, hold a piece of card over one half of the cappuccino before dusting with chocolate.



MACCHIATO

A shot of espresso served short in a 70 ml demitasse and stained with a dash of finely textured milk.



COFFEES TO TRY

CAFFÉ MOCHA

A glass of textured milk laced with melted cocoa or chocolate syrup and an espresso shot. Top sprinkled with dark chocolate shavings.



ESPRESSO AFFOGATO

Totally irresistible, this sweet temptation is simply a single scoop of premium vanilla bean ice cream, drenched in espresso and if desired, your favourite liqueur. To create a sense of occasion, serve ice cream in a martini glass with shots on the side.



CON PANNA

Meaning «with cream» this heart warmer is a chic variation on old-fashioned Vienna Coffee. In a 90-120 ml cup, dress a double shot of espresso with a dollop of fresh cream, whipped until glossy. Dust with cinnamon and serve immediately.



RECIPES

DESSERTS

RECIPES

DESSERTS

BAKED CUSTARDS WITH FRESH RASPBERRY AND COFFEE FLOAT

Serves 6

750 ml cream

$\frac{3}{4}$ cup caster sugar

2 vanilla beans, cut lengthways

1 tablespoon gelatine

1 punnet fresh raspberries

1 tablespoon caster sugar, extra

$\frac{3}{4}$ cup strong espresso coffee, cooled

1. Combine the cream, caster sugar and vanilla beans in a saucepan. Stir over medium heat until just boiling. Remove the vanilla beans.
2. Add the gelatine and stir constantly with a wooden spoon until dissolved. Remove from heat. Allow the custard to cool.
3. Pour custard evenly into 6 x 150 ml glasses. Refrigerate for minimum 3 hours or until set.
4. Place the raspberries into a medium sized bowl, sprinkle with sugar and crush lightly with a fork.
5. Fold the cooled coffee through the crushed raspberries. Cover and chill in the refrigerator.
6. To serve, top the custards, when set, with the raspberries and coffee mixture.
7. Serve immediately with freshly brewed coffee.

TIRAMISU

Makes 4

1 $\frac{1}{2}$ cups mascarpone

1 $\frac{1}{4}$ cups cream

2 $\frac{1}{2}$ tablespoons icing sugar

$\frac{1}{2}$ cup strong espresso coffee, cooled

$\frac{1}{2}$ cup Tia Maria or coffee liqueur

16 sponge fingers

Cocoa powder, for dusting

1. Combine mascarpone, cream and icing sugar in a large bowl. Whisk lightly until soft peaks form. Set aside.
2. Combine coffee and liqueur in bowl. Dip the sponge fingers into the coffee mixture a few at a time. Ensure all the coffee mixture is absorbed evenly by the sponge fingers.
3. Layer half the sponge fingers evenly into the base of 4 dessert bowls or glasses. Spread the layered sponge fingers with half of the cream mixture. Repeat the layers with remaining sponge fingers and cream mixture.
4. Dust evenly with cocoa powder and refrigerate until required.
5. Serve with fresh fruits and freshly brewed espresso coffee.

RECIPES

DESSERTS

COFFEE, CINNAMON AND WALNUT MUFFINS

Makes 12

2 ½ cups/375 g plain flour
2 teaspoons baking powder
1 teaspoon ground cinnamon
¾ cup caster sugar
1 cup sour cream
2 x 60 g eggs
1 teaspoon finely grated lemon rind
1/3 cup olive oil
¾ cup strong espresso coffee, cooled
1 cup roughly chopped walnuts

1. Sift flour, baking powder and cinnamon into a large bowl and stir in sugar.
2. Place sour cream, eggs, lemon rind, oil and espresso coffee into a medium bowl, stir until well combined.
3. Fold creamed mixture and walnuts into the sifted ingredients, do not over mix.
4. Spoon the mixture evenly into 12 lightly greased and base lined muffin pans until two-thirds full.
5. Place into a preheated oven 180° C for 12-15 minutes or until cooked when tested.
6. Serve warm, or cooled and spread with Rich Coffee Icing. Delicious with a Cappuccino or Café Latté.

RICH COFFEE ICING

2 cups icing sugar, sifted
1 tablespoon butter, softened
¼ cup strong espresso coffee, warm

1. Combine icing sugar, butter and half the coffee in a bowl, stir well and gradually add remaining coffee until a spreadable consistency is achieved.

DISPOSAL

EU 2002/96/EC

Information for correct disposal of the product in accordance with the European Directive 2002/96/EC

At the end of its working life this equipment must not be disposed of as an household waste. It must be taken to special local community waste collection centres or to a dealer providing this service.

Disposing of electrical and electronic equipment separately avoids possible negative effects on the environment and human health deriving from an inappropriate disposal and enables its components to be recovered and recycled to obtain significant savings in energy and resources. In order to underline the duty to dispose of this equipment separately, the product is marked with a crossed-out dustbin.

Keep the original packaging in a safe place so that you may use it in the event that transportation or shipping of the product becomes necessary.

Solis of Switzerland Ltd reserves the right to carry out technical and visual changes and modifications to improve the product at any time.

**SOLIS HELPLINE:****091 802 90 10**

(Only for customers in Switzerland)

This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give you all the advice and practical support you require.



Beans to Espresso
In Under a Minute



Beans on Board
Conical Burr Grinder



Grind on Demand
Preset & Adjustable Amount



Programmable Shot
Coffee as You Like it



High Pressure Pump
Made in Italy



Solis of Switzerland Ltd

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland
Phone +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

2 JAHRE GARANTIE

(Nur mit Kassenbeleg gültig)

Wir leisten für dieses Produkt eine Garantie, wenn der Defekt nachweisbar infolge Material- und/oder Konstruktionsfehler und bei korrekter Behandlung und Pflege entstanden ist. Die Garantie beginnt mit dem Verkaufsdatum gemäss Verkaufsbeleg, welcher dem Artikel beizulegen ist. Bei gewerblichem Gebrauch beträgt die Garantiezeit 12 Monate. Die detaillierten Garantiebedingungen können Sie auf www.solis.com einsehen.

KUNDENDIENST

Kundinnen und Kunden in der Schweiz senden alle Reparaturen bitte direkt an: Solis Produzione SA, Centro Solis, Via Penate 4, CH-6850 Mendrisio, Schweiz. Ein Anruf vor dem Einsenden des Gerätes lohnt sich auf jeden Fall, da Funktionsstörungen mit dem richtigen Tipp oder Kniff unserer Spezialisten oftmals unkompliziert behoben werden können. Kundinnen und Kunden ausserhalb der Schweiz besuchen uns bitte auf www.solis.com für länderspezifische Kontaktdetails. Selbstverständlich geben wir Ihnen auch gerne telefonisch Auskunft. Sie erreichen uns unter folgenden Telefonnummern:

Für die Schweiz: +41 91 802 90 10
Für Deutschland: 0800 724 0702
Für Oesterreich: 0800 22 03 92

2 YEAR GUARANTEE

(Only valid with a till receipt)

We provide a guarantee for this product, if the defect has demonstrably arisen as a result of faults in the material or construction, and has arisen despite proper handling and care. The guarantee starts from the date of sale, as noted on the sales receipt, which must be enclosed with the item. For commercial use, the guarantee lasts for 12 months. The detailed guarantee conditions are available at www.solis.com.

CUSTOMER SERVICES

It is always worth calling us before sending in the product, as malfunctions can often be easily solved by the appropriate tip or trick from our experts. Please visit us at www.solis.com for country-specific contact details. Naturally, we would also be pleased to provide you with information over the phone. Please contact us via the following telephone numbers:

For Switzerland: +41 91 802 90 10
For Germany: 0800 724 0702
For Austria: 0800 22 03 92
For the Netherlands: +31 85 4010 722
For Belgium: +32 2 808 35 82
For the other countries: +41 44 874 64 84

Bitte besuchen Sie uns auf
Rendez-nous visite sur
Visitate il nostro sito
Please visit us at
Bezoek onze website op

www.solis.com

GARANTIE DE 2 ANS

(valable uniquement accompagnée de la preuve d'achat)

Nous accordons une garantie pour ce produit, si le défaut est imputable à un défaut de pièce ou main d'œuvre, sous réserve d'une utilisation et d'un entretien corrects. La garantie prend effet à la date inscrite sur la preuve d'achat, devant être jointe au produit. En cas d'utilisation professionnelle, la durée de la garantie est limitée à 12 mois. Les conditions de garantie détaillées sont disponibles sur le site www.solis.com.

SERVICE CLIENTÈLE

Pour toute réparation, les clientes et clients résidant en Suisse renvoient directement l'appareil à: Solis Produzione SA, Centro Solis, Via Penate 4, CH-6850 Mendrisio, Suisse. Il est recommandé de téléphoner avant tout retour d'appareil, car les dysfonctionnements peuvent souvent être résolus par nos experts à l'aide de quelques conseils et astuces. Hors de Suisse, les contacts spécifiques à chaque pays sont indiqués sur le site www.solis.com. Bien entendu, nous vous informons volontiers par téléphone. Vous pouvez nous contacter par téléphone aux numéros suivants:

Pour la Suisse: +41 91 802 90 10
Pour la Belgique: +32 2 808 35 82
Pour les autres pays: +41 44 874 64 84

2 ANNI DI GARANZIA

(valida solo con lo scontrino)

Sul presente prodotto assicuriamo una garanzia qualora sia dimostrabile che il guasto sia stato causato da un difetto di costruzione o dei materiali e qualora il prodotto sia stato impiegato correttamente e con la dovuta cura. La garanzia decorre dalla data di acquisto, per la quale fa fede lo scontrino di vendita che deve essere allegato all'articolo. In caso di utilizzo commerciale, il periodo di garanzia ammonta a 12 mesi. Le condizioni di garanzia dettagliate sono visionabili su www.solis.com.

SERVIZIO CLIENTI

I clienti residenti in Svizzera devono inviare gli articoli da riparare direttamente a: Solis Produzione SA, Centro Solis, Via Penate 4, CH-6850 Mendrisio, Svizzera. In ogni caso, prima di spedire l'apparecchio, è preferibile contattare telefonicamente il servizio clienti: spesso i problemi di funzionamento si possono risolvere facilmente con il consiglio o l'accorgimento giusto dei nostri specialisti. I clienti al di fuori della Svizzera devono visitare il sito www.solis.com per verificare i contatti specifici del proprio Paese. Ovviamente siamo disponibili a fornire informazioni anche telefonicamente; siamo raggiungibili ai seguenti numeri:

Per la Svizzera: +41 91 802 90 10
Per gli altri Paesi: +41 44 874 64 84

2 JAAR GARANTIE

(Alleen geldig met bewijs van aankoop)

Wij geven voor dit product garantie, indien het defect aantoonbaar het gevolg is van een materiaal- en/of constructiefout en bij juist handelen en onderhoud ontstaan is. De garantie begint op de verkoopdatum die vermeldt staat op het aankoopbewijs die bij het product meegegeven is. Voor commercieel gebruik geldt een garantietermijn van 12 maanden. Uitgebreide garantievoorwaarden kunt u vinden op www.solis.com.

KLANTENSERVICE

Het is altijd handig om te bellen voordat u het apparaat opstuurt, omdat storingen vaak snel en eenvoudig kunnen worden opgelost met een juiste tip of trucje van onze specialisten. Bezoek onze website www.solis.com voor landspecifieke contactgegevens. Uiteraard geven wij u deze informatie ook graag telefonisch. U kunt ons op de volgende telefoonnummers bereiken:

Voor Nederland: +31 85 4010 722
Voor België: +32 2 808 35 82
Voor overige landen: +41 44 874 64 84