

GRIND & INFUSE PRO

Type 115



Programmeerbare espressomachine
met maalwerk





Sage



POWER



GRIND AMOUNT



FILTER SIZE



SINGLE



DOUBLE



PROGRAM



CLEAN ME



HOT WATER
STEAM

TAMPER

AUTO - PUSH ONCE
MANUAL - PUSH & HOLD
GRIND

INSERT

LOCK

INHOUD

DEEL 1

Fijn dat u gekozen hebt voor de nieuwe Solis Grind & Infuse Pro espressomachine

Maak u vertrouwd met uw machine

Bij Solis gaat veiligheid voor alles	Bladzijde 5
Kenmerken van uw Solis Grind & Infuse Pro espressomachine	Bladzijde 7
Maak u vertrouwd met uw Solis Grind & Infuse Pro espressomachine	Bladzijde 12
Voordat u de machine in gebruik neemt	Bladzijde 15
Uw Solis Grind & Infuse Pro espressomachine installeren	Bladzijde 16

DE SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMACHINE

Versgemalen koffie is een essentiële factor bij het bereiden van deze aromatische drank. Dit kwaliteitskenmerk wordt vaak een van de «vier basisvoorwaarden» voor het zetten van espresso genoemd. De andere zijn de koffiemolen, de espressomachine en de barista.

Hoe donker en op welke manier de koffie gebrand moet zijn, is een kwestie van persoonlijke voorkeur. Maar dat volgens voorschrift gebrande en bewaarde hele koffiebonen espresso veel meer smaak, aroma en body geven dan koffie die al is gemalen, is een vaststaand feit.

Bij gemalen koffiebonen gaat er al snel aroma verloren en na een tijdje kan er alleen nog slappe koffie mee worden gezet met alleen een lichte crema.

Jason Chan
Barista van het jaar 2005 uit Melbourne

Op basis van deze achtergrondkennis is de Solis Grind & Infuse Pro espressomachine met geïntegreerd maalwerk met doseerinrichting ontwikkeld. Daarmee kunt u precies de hoeveelheid koffie malen die u voor een espresso nodig hebt. Zo zorgt de Solis Grind & Infuse Pro espressomachine voor een verse smaak en een vol aroma.



BIJ SOLIS GAAT VEILIGHEID VOOR ALLES

Solis is een veiligheidsbewuste onderneming. Bij de ontwikkeling en vervaardiging van onze producten heeft de veiligheid van de eindgebruiker de hoogste prioriteit. Daarnaast verzoeken we u bij het gebruik van elektrische apparaten uiterst zorgvuldig te zijn en in het bijzonder de volgende veiligheidsvoorschriften in acht te nemen:

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR UW SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMACHINE

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de machine gaat gebruiken, en bewaar hem goed.
- Verwijder het verpakkings- en reclame-materiaal, haal de stickers van uw Solis Grind & Infuse Pro espressomachine af en gooi deze materialen weg.
- Zet de Solis Grind & Infuse Pro espressomachine tijdens gebruik nooit te dicht op een tafelrand. Zorg ervoor dat de ondergrond vlak, schoon en droog is.
- Zet de Solis Grind & Infuse Pro espresso-machine niet op het afdruipegedeelte van het aanrechtblad.
- Plaats de Solis Grind & Infuse Pro espresso-machine niet op of in de buurt van een gasfornuis of een elektrisch fornuis en niet in de buurt van een ingeschakelde oven.
- Controleer voordat u de netstekker in het stopcontact steekt en de machine in gebruik neemt, of de Solis Grind & Infuse Pro espressomachine volgens voorschrift is gemonteerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe schakelklok of een afstandsbediening.
- Gebruik uitsluitend de accessoires die met de Solis Grind & Infuse Pro espressomachine zijn meegeleverd of die door Solis geadviseerd worden.
- Gebruik de Solis Grind & Infuse Pro espressomachine niet anders dan in deze gebruiksaanwijzing is beschreven.
- Schakel het maalwerk niet in voordat u het deksel op het bonenreservoir hebt gelegd. Houd uw vingers, handen, haar en kleding en alle gebruiksvoorwerpen tijdens het malen uit de buurt van het reservoir.
- Vul het waterreservoir uitsluitend met koud leidingwater. Gebruik geen andere vloeistoffen.
- Schakel de Solis Grind & Infuse Pro espressomachine nooit in zonder dat er water in het waterreservoir zit.
- Controleer of de filterdrager in de zetgroep zit voordat u de machine inschakelt.
- Verwijder de filterdrager nooit tijdens het koffiezetten, omdat de machine onder druk staat.
- Beweeg de Solis Grind & Infuse Pro espressomachine tijdens het gebruik niet.
- Laat de Solis Grind & Infuse Pro espresso-machine tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Laat de Solis Grind & Infuse Pro espresso-machine voordat u hem gaat vervoeren of reinigen, eerst afkoelen.
- Leg of zet nooit iets op de Solis Grind & Infuse Pro espressomachine met uitzondering van koffiekopjes die u wilt voorverwarmen.
- Schakel de Solis Grind & Infuse Pro espressomachine altijd eerst uit met de hoofdschakelaar. Haal de netstekker uit het stopcontact, wanneer u het apparaat voorlopig niet gebruikt of het gaat reinigen of wilt verplaatsen. Dit geldt ook voor het uit elkaar halen, in elkaar zetten en opbergen van het apparaat.
- Houd het apparaat en de accessoires altijd schoon. Volg de reinigingsinstructies uit deze gebruiksaanwijzing op.

BIJ SOLIS GAAT VEILIGHEID VOOR ALLES

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR ALLE ELEKTRISCHE APPARATEN

- Rol het netsnoer vóór gebruik helemaal af.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en zorg ervoor dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken en niet in de knoop raakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen, mag u het apparaat, het netsnoer en de netstekker nooit onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
- Personen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat niet gebruiken. Personen met beperkte psychische, sensorische of intellectuele capaciteit (ook kinderen) of onwetende en onervaren personen mogen de espressomachine niet gebruiken, tenzij door een bevoegd persoon toezicht wordt gehouden of diegene exact instrueert over hoe het apparaat gebruikt dient te worden.
- Kinderen moeten in het oog worden gehouden, zodat gewaarborgd is dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- De reiniging van het apparaat mag niet door kinderen uitgevoerd worden.
- Controleer het apparaat regelmatig. Gebruik het niet, wanneer het netsnoer, de netstekker of het apparaat zelf beschadigd is. Breng het apparaat in dit geval naar het dichtstbijzijnde Solis servicepunt om het te laten nakijken en/of repareren.
- Onderhoudswerkzaamheden (met uitzondering van het reinigen van het apparaat) mogen uitsluitend worden verricht bij een geautoriseerd Solis servicepunt.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Gebruik het uitsluitend voor het doel waarvoor het bestemd is. Gebruik het apparaat niet in rijdende voertuigen of op boten. Gebruik het niet buiten. Gebruik van het apparaat in afwijking van de voorschriften kan verwondingen tot gevolg hebben.
- Ter vergroting van de veiligheid wordt geadviseerd een aardlekschakelaar (veiligheidsschakelaar) met een nominale verschilstroom van maximaal 30 mA te gebruiken. Voor deskundig advies kunt u terecht bij uw elektricien.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden en niet voor professioneel gebruik.

WAARSCHUWING: ROL HET NETSNOER VÓÓR GEBRUIK HELEMAAL AF.

KENMERKEN VAN UW SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMACHINE

GEÏNTEGREERD CONISCH MAALWERK

Met het geïntegreerde conische maalwerk wordt iedere espresso bereid met de juiste hoeveelheid versgemalen koffie – een garantie voor optimaal genieten.

Het maalwerk is speciaal afgestemd op de andere functies van de Grind & Infuse Pro espressomachine.



INSTELBARE MAALGRAAD

Met een stelwielje kan de maalgraad (GRIND SIZE) via 18 instellingen grover of fijner ingesteld worden, zodat de koffie optimaal smaakt.

Met het instellen van de maalgraad worden de schijven van het maalwerk dichters naar elkaar toe gebracht, waardoor de maling fijner wordt, of verder van elkaar verwijderd, waardoor de maling grover wordt.

Meer informatieve hierover vindt u op blz. 26 in het hoofdstuk «ESPRESSO BEREIDING: STAP VOOR STAP».



VOORINGESTELDE MAALHOEVEELHEID VOOR ÉÉN OF TWEE KOPJES EN VERFIJNDE AFSTELLING

Met de functie «FILTER SIZE» wordt automatisch de benodigde hoeveelheid koffie voor één of twee kopjes gemalen. Afhankelijk van de maalgraad van de maling, kunt u aansluitend met de draaiknop «GRIND AMOUNT» de maling verder afstellen. Zo kunt u de hoeveelheid koffie voor één of twee kopjes afhankelijk van uw persoonlijke smaak eenvoudig vergroten of verkleinen.

Meer informatieve hierover vindt u op blz. 26 in het hoofdstuk «ESPRESSO BEREIDING: STAP VOOR STAP».



KENMERKEN VAN UW SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMACHINE

VANAF HET MAALWERK DIRECT IN DE FILTERDRAGER

De Grind & Infuse Pro espressomachine heeft een ingebouwde houder voor de filterdrager, zodat de versgemalen koffie direct vanuit het maalwerk in het filter terechtkomt. Zo hebt u terwijl de filterdrager wordt gevuld met precies de juiste hoeveelheid koffie, uw handen vrij voor andere bezigheden.



filterdrager in houder

Een ingebouwde microschakelaar maakt het mogelijk de maalfunctie te starten en te stoppen door eenvoudigweg de filterdrager aan te drukken.

Plaats de filterdrager in de houder en duw hem licht in de richting van de machine om de maalfunctie te activeren.



tamper in de machine

INGEBOUWDE TAMPER

De ingebouwde tamper is bedoeld voor het gelijkmatig aandrukken van de versgemalen koffie in het filter. Zo nodig kan de tamper ook uit het apparaat worden verwijderd en met de hand worden gebruikt.

DOSERINGSHULPSTUK

Met het meegeleverde doseringshulpstuk "Razor" wordt de dosering voor u vereenvoudigd en kunt u in een handomdraai overtollig koffiepoeder van de filterdrager and afstrijken.



tamper verwijderd voor handmatig gebruik

KENMERKEN VAN UW SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMACHINE

1700 WATT VERMOGEN

Dankzij het vermogen van 1700 Watt warmt uw apparaat extreem snel op en bereikt een hoge stoomdruk om melk optimaal te kunnen opschuimen.

PRECIEZE TEMPERATUURREGELING

De digitale Solis-technologie zorgt voor een precieze temperatuurregeling, zodat het aroma van uw espresso zich volledig kan ontwikkelen.

AUTOMATISCHE SPOELFUNCTIE

De watertemperatuur wordt na de stoomfunctie om melk op te schuimen weer optimaal ingesteld voor de bereiding van koffie.

HANDMATIGE AANPASSING VAN DE ZET-TEMPERATUUR

U kunt de standaardinstelling tot 2 °C verlagen of verhogen en de zettemperatuur hiermee individueel en afhankelijk van de koffiesoort en branding aanpassen.

DROGE FILTERKOEK

Met de functie «Droge filterkoek» wordt overtollig water via een elektrisch aangestuurde klep uit de koffie verwijderd. Dit gebeurt na het zetten van de koffie, wanneer de filterdrager zich nog in de zetgroep bevindt. Hierdoor wordt er een «droge filterkoek» gevormd, die gemakkelijk en zonder morsen kan worden opgeruimd.

PROGRAMMEERFUNCTIE

De espressomachine kan zowel met de hand worden bediend als via een intelligente programmeerfunctie, die kan worden ingesteld op basis van de persoonlijke voorkeuren van de gebruiker.

LAGEDRUK VOORPERCOLATIEFUNCTIE VOOR EEN OPTIMALE AROMA ONTWIKKELING

Met een lage druk wordt de gemalen koffie voor het zetten zachtjes bevochtigd en kan makkelijk uitzetten, zodat de gemalen koffie vervolgens gelijkmatige kan worden geëxtraheerd.



KENMERKEN VAN UW SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMACHINE

ESPRESSO-DRIKINDICATOR

Met behulp van de espresso-drukindicator kan de optimale druk worden ingesteld. De weergegeven waarde is de druk waarmee het water door de gemalen koffie in de filterdrager wordt geperst.

IDEAAL EXTRATIEGEBIED

Wanneer de wijzer van de manometer tijdens het doorlopen in het espressogebied staat, wordt de espresso met optimale druk bereid. Als de koffie klaar is, hoort er een dikke en gelijkmatige laag fijne, goudkleurige crema op te zitten.



ONDEREXTRACTIEGEBIED

Wanneer de wijzer tijdens het espresso bereiden in het onderste gebied staat, wijst dat erop dat de espresso met te weinig druk doorloopt, waardoor hij «ondergeëxtraheerd» wordt. Dit gebeurt, wanneer het water te snel door de gemalen koffie in het filter stroomt. Daardoor kan het optimale aroma niet worden geëxtraheerd. De koffie wordt waterig en er komt geen fijn laagje crema op. Andere mogelijke oorzaken van «ondergeëxtraheerde» koffie: de maling is te grof en/of er zit niet voldoende koffie in het filter en/of de koffie is niet voldoende aangedrukt.



OVEREXTRACTIEGEBIED

Wanneer de wijzer tijdens het espresso bereiden in het bovenste gebied staat, wijst dat erop dat de espresso met te veel druk doorloopt, waardoor hij «ondergeëxtraheerde» wordt. Dit gebeurt, wanneer het water te langzaam door de gemalen koffie in het filter stroomt. De koffie is donker en bitter en het laagje crema is gevlekt en ongelijkmatig. Andere mogelijke oorzaken van «ondergeëxtraheerde» koffie: de maling is te fijn en/of er zit te veel koffie in het filter en/of de koffie is te sterk aangedrukt.



KENMERKEN VAN UW SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMACHINE

HEET WATER FUNCTIE

Dankzij de heet water functie kunt u uw koffie verdunnen, thee of andere warme dranken bereiden en koppen resp. filters voorverwarmen.

PROFESSIENEEL STOOMPIJPJE

Het zwenkbare RVS stoompijpje kan eenvoudig in de juiste positie worden gebracht voor het opschuimen van melk. De zwenkarm is uitgerust met een professioneel kogelscharnier dat 360° kan draaien.



ENKELWANDIGE FILTERS VOOR PERFECT KOFFIEGENOT

De enkelwandige filters van de Grind & Infuse Pro zijn ideaal voor de bereiding van vers gemalen koffie, omdat het water met de juiste snelheid doorloopt.

Dankzij deze enkelwandige filters kunt u met de maalgraad, de hoeveelheid koffie en de persdruk experimenteren en zo invloed uitoefenen op de koffiesmaak en zo de voor u ideale espresso creëren.



ENERGIESPARFUNKTIONEN

Wanneer de Grind & Infuse Pro espressomachine langer dan 60 minuten niet wordt gebruikt, schakelt hij automatisch over naar de «energiespaarstand». Wanneer hij twee uur later nog steeds niet is gebruikt, wordt de machine automatisch uitgeschakeld. In de «energiespaarstand» verbruikt de machine 50% minder energie dan in de «stand-bystand».

In de «energiespaarstand» knippert alleen de rand van de POWER-toets langzaam. De randen van alle andere toetsen zijn niet verlicht.

Om de machine vanuit de «energiespaarstand» te activeren, drukt u eenvoudigweg een andere toets dan de POWER-toets in. De rand van de POWER-toets licht dan op en knippert, terwijl de machine wordt verwarmd tot hij op bedrijfstemperatuur is. Zodra de juiste temperatuur is bereikt, gaan de randen van alle toetsen op het bedieningspaneel knipperen.

Om de espressomachine vanuit de «energiespaarstand» uit te schakelen, drukt u één keer op de POWER-toets.

MAAK U VERTROUWD MET UW SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMACHINE

FILTER SIZE

Kies de grootte van het filter:
☕ (Single) / ☕☕ (Double)

LICHTINDICATOR VOOR ENKEL OF DUBBEL FILTER

Licht op om aan te geven of het enkele of het dubbelwandig filter is gekozen

GRIND SIZE

Maalgraadregelaar met 18 instellingen van fijn (FINE) tot grof (COARSE)

POWER

De verlichting rondom de knoppen lichten op, zodra op de knop wordt gedrukt en het apparaat aanzet wordt

GRIND AMOUNT

Instellen van de hoeveelheid versgemalen koffie waarmee het filter per portie wordt gevuld

GEÏNTEGREERDE/UITNEEMBARE TAMPER

voor het professioneel aandrukken van de gemalen koffie

HOUDER

Wanneer u de filterdrager in de houder plaatst, wordt het filter direct gevuld met versgemalen koffie

PLAAT VOOR HET WARM HOUDEN VAN KOPJES

HOT WATER/STEAM

Deze tekst licht op, wanneer de heet water- of stoom-functie is geselecteerd

CLEAN ME

Deze tekst licht op, wanneer het apparaat moet worden gereinigd

ZETGROEP

De filterdrager kan hier eenvoudig worden ingezet

EXTRA VEEL RUIMTE VOOR GROTE KOFFIEMOKKEN

UITNEEMBAAR OPVANGBAK MET ROOSTERPLAAT

INDICATOR OPVANGBAK VOL „EMPTY ME“



MAAK U VERTROUWD MET UW SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMACHINE

UITNEEMBAAR 2-LITER-WATERRESERVOIR

van boven af vulbaar

BONENRESERVOIR:

INHOUD 250 G

met vergrendelingssysteem, zodat het reservoir kan worden verwijderd zonder dat het eerst wordt geleegd

GEÏNTEGREERD CONISCH MAALWERK

instelbaar, voor een perfecte maling

MAALKNOP

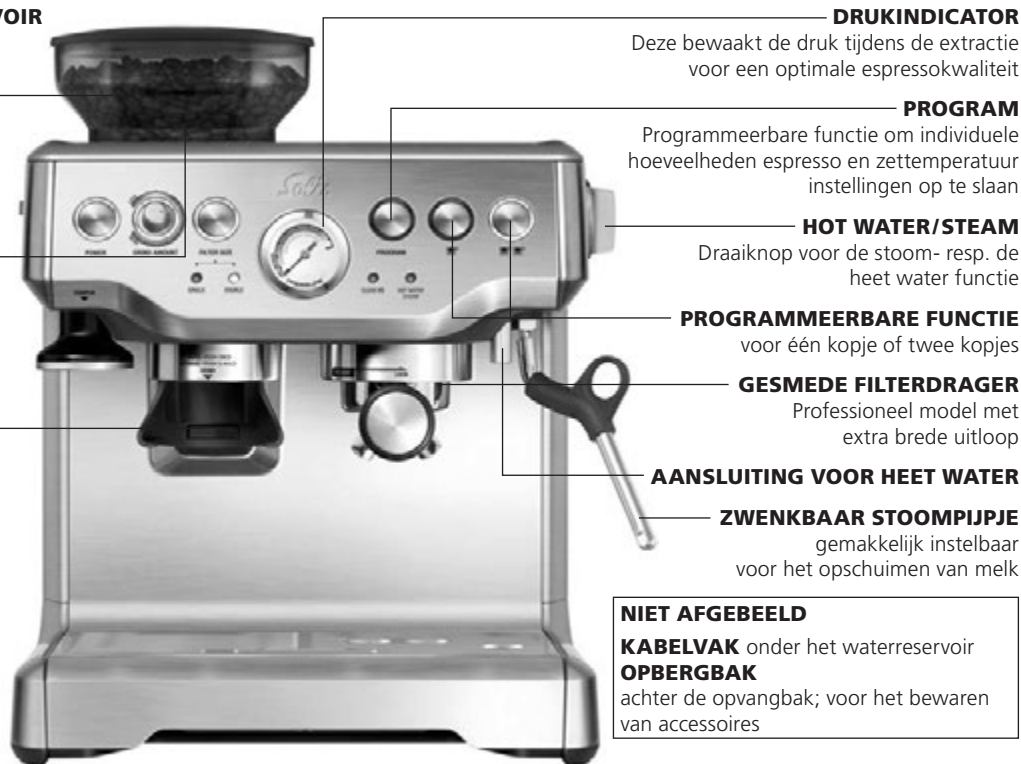
Microschakelaar voor automatische of handmatige dosering; te bedienen met de filterdrager

Accessoires:

Opschuimkannetje van edelstaal, 480 ml
Doseringshulpstuk "Razor"
Filter voor 1 resp. 2 koppen
Beknopte gebruiksaanwijzing

Reinigingsbenodigdheden:

Reinigingsgereedschap/kwast
Inbussleutel
Rubberen afdichting



DRUKINDICATOR

Deze bewaakt de druk tijdens de extractie voor een optimale espressokwaliteit

PROGRAM

Programmeerbare functie om individuele hoeveelheden espresso en zettingtemperatuur instellingen op te slaan

HOT WATER/STEAM

Draaiknop voor de stoom- resp. de heet water functie

PROGRAMMEERBARE FUNCTIE

voor één kopje of twee kopjes

GESMEDE FILTERDRAGER

Professioneel model met extra brede uitloop

AANSLUITING VOOR HEET WATER

ZWENKBAAAR STOOMPIJPJE

gemakkelijk instelbaar voor het opschuimen van melk

NIET AFGEBEELD

KABELVAK onder het waterreservoir OPBERGBAK

achter de opvangbak; voor het bewaren van accessoires

MAAK U VERTROUWD MET UW SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMACHINE

AANVULLENDE KENMERKEN

15 bar pomp

Italiaans design en fabricaat

Precieze temperatuurregeling

Digitale Solis-technologie voor aromatische espresso dankzij een precieze temperatuurregeling

Verwarmingsspiraal met geïntegreerde koelslang van edelstaal

voor een nauwkeurig geregelde watertemperatuur

Voorpercolatiefunctie

voor een optimale extractie en verdeling van het water in de gemalen koffie

Automatische spoelfunctie

voor een optimale temperatuur bij het koffiezetten

Droge filterkoek

Na de extractie wordt overtollig water uit het filter verwijderd

Vlakke filterkop

voor een gelijkmatige verdeling van het water in de gemalen koffie



VOORDAT U DE MACHINE IN GEBRUIK NEEMT

Wanneer u uw Solis Grind & Infuse Pro espressomachine uitpakt, zijn de opvangbak, het waterreservoir en de opbergbak al geïnstalleerd. De opvangbak bevindt zich onderin aan de voorkant van de machine. Het waterreservoir bevindt zich aan de achterkant van de machine. De opbergbak zit achter de opvangbak onder in de machine. De opvangbak, het waterreservoir en de opbergbak kunnen gemakkelijk uit het apparaat worden verwijderd en weer worden teruggeplaatst.

Controleer voordat u de verpakking weggooit, of u alle onderdelen en accessoires uit de doos hebt gehaald.

Haal het waterreservoir uit het apparaat en reinig het met warm water en een niet-schurend afwasmiddel. Spoel het daarna goed af en maak het droog.

Neem de behuizing, het bonenreservoir en de opvangbak af met een zachte, vochtige doek en droog alles goed af. Dompel de behuizing, het netsnoer en de netstekker niet in water of andere vloeistoffen.

OPMERKING:

De machinedelen en accessoires zijn niet geschikt voor de afwasmachine.



UW SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMACHINE INSTALLEREN

STAP 1

Plaats het opbergbak in het basis van de machine en schuif deze naar achteren. In dit opbergbak is er voldoende plek voor het reinigingsapparaat, borstel, inbussleutel, rubberen afdichting, RVS filters en beknopte handleiding en is zo altijd binnen handbereik.



STAP 2

Plaats de «Empty Me!»-indicator in de opvangbak en leg de afdekking erop. Plaats daarop het rooster. Schuif de opvangbak onder in de machine en duw hem door tot hij tegen de opbergbak aan zit.



STAP 3

Plaats het lege waterreservoir in de machine en laat het vastklikken.



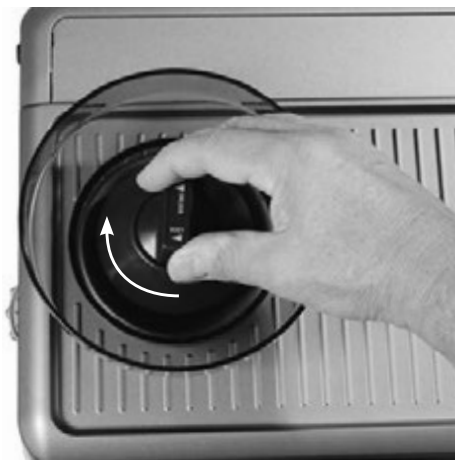
UW SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMACHINE INSTALLEREN

STAP 4

Plaats het bonenreservoir in de machine en draai het wiel 90° met de klok mee om het reservoir te vergrendelen.

OPMERKING:

Het verdient aanbeveling de machine telkens voordat u espresso gaat maken, een keer te laten lopen met alleen water, dus zonder koffie te gebruiken. Zo wordt gewaarborgd dat de machine optimaal is voorverwarmd. Zie ook in het hoofdstuk «ESPRESSO BEREIDING: STAP VOOR STAP» op blz. 26.



GRIND & INFUSE PRO

Programmeerbare espressomachine
met maalwerk



Bediening



DE SOLIS GRIND & INFUSE PRO ESPRESSOMACHINE

Wij van Solis weten dat koffieliefhebbers veel zorg besteden aan de bereiding van zo goed mogelijke koffie. Ze experimenteren met aroma's, met de instelling van de maalgraad van de bonen en met de mate waarin de gemalen koffie wordt aangedrukt, zodat ze kunnen genieten van een perfecte espresso. Met de Grind & Infuse Pro espressomachine met geïntegreerd maalwerk gaat het maken van een vers kopje espresso met een perfecte smaak als vanzelf.

Waarom smaakt versgemalen koffie zoveel beter? Het toverwoord is aroma. Na het malen blijft koffie maar een paar minuten echt vers. Daarom kan het malen het beste kort voor het zetten gebeuren. Met de Grind & Infuse Pro espressomachine bent u de barista en kunt u zich de kunst van het espresso bereiden thuis tot in de finesses eigen maken.

Veel plezier daarbij!



INHOUD

DEEL 2

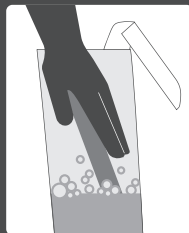
Bediening

Espresso bereiding: Beknopte handleiding	Bladzijde 22
Espresso bereiding: Stap voor stap	Bladzijde 26
De kunst van het melk opschuimen	Bladzijde 34
Heet water functie	Bladzijde 36
Handmatige aanpassing van de zettemperatuur.....	Bladzijde 36
Tips voor het zetten van een goede kop koffie	Bladzijde 38
Reiniging en onderhoud.....	Bladzijde 40
Opbergen	Bladzijde 47
Probleemoplossing	Bladzijde 49
Technische gegevens/Koffie en accessoires	Bladzijde 53
Koffiesoorten.....	Bladzijde 54
Receptideeën	Bladzijde 57
Let alstublieft op de veiligheidsvoorschriften op bladzijde 5 en 6.	

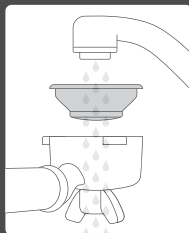
ESPRESSO BEREIDING: BEKNOPTTE HANDLEIDING

1

Voordat u de machine in gebruik neemt



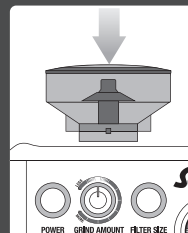
Spoel het waterreservoir door



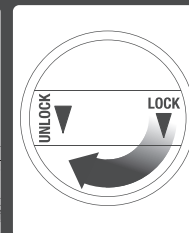
Reinig de filterdrager en het filter

2

Bonenreservoir inzetten



Plaats het reservoir in de machine



Vergrendel het reservoir

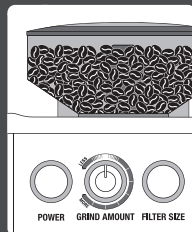


Vul het met bonen

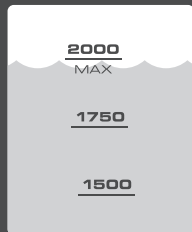
3

Telkens voor gebruik controleren

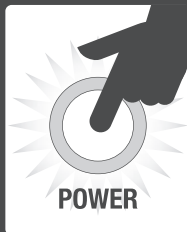
Machine voorbereiden



Zitten er bonen in het reservoir?



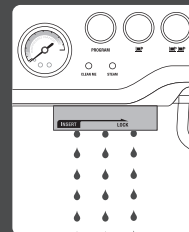
Is het waterreservoir gevuld?



Schakel de machine in



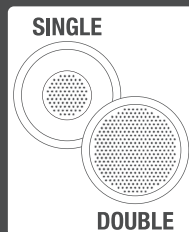
Wacht tot hij is opgewarmd



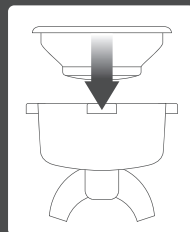
Om het apparaat te spoelen: laat water door de zetgroep lopen

ESPRESSO BEREIDING: BEKNOPTE HANDLEIDING

4 Espresso bereiden



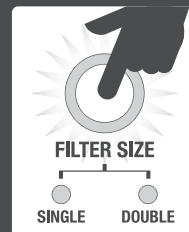
Kies de filter



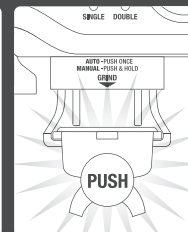
Plaats het filter
in de filterdrager



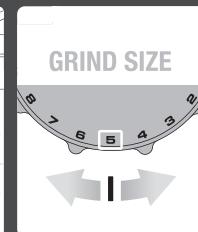
Stel de hoeveelheid
koffie in



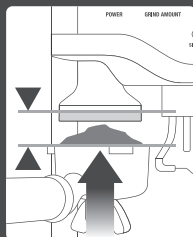
Kies de filtermaat



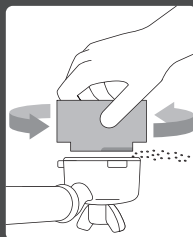
Koffie malen:
automatische
start & stop



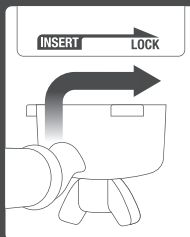
Verander indien
nodig tijdens het
malen de maalgraad



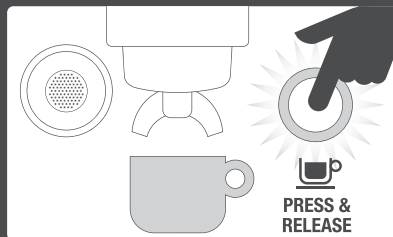
Druk de gemalen
koffie aan



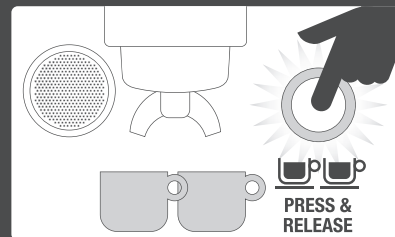
Verwijder overtollige
koffie met de "Razor"



Plaats de filterdrager



Plaats 1 espressokopje en druk op de knop
voor 1 koffie ☕

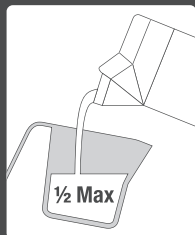


Plaats 2 espressokopjes en druk op de
knop voor 2 koffie ☕☕

ESPRESSO BEREIDING: BEKNOPTTE HANDLEIDING

5

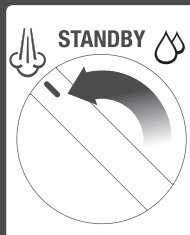
Melk opschuimen



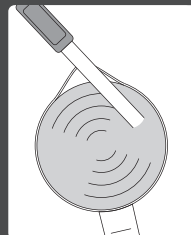
Vul het melkkan-
netje maximaal tot de
helft



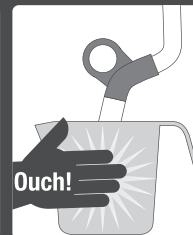
Houdt het stoom-
pijpje in een 3-uurs
positie in het kannetje



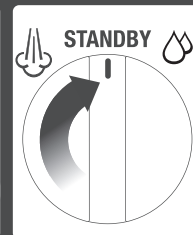
Schakel de stoom in



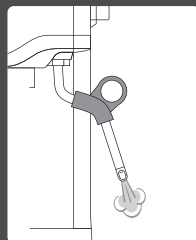
Schuim de melk op



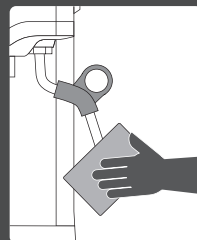
Net zolang opschui-
men tot de melk en
het kannetje heet zijn



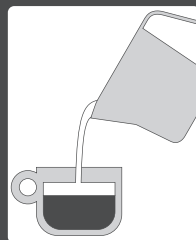
Schakel de stoom uit



Activeer de stoom
om de melkresten
weg te spoelen



Reinig het stoom-
pijpje met een
vochtige doek

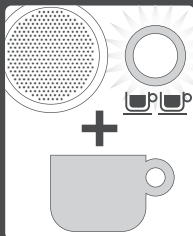


Schenk de melk in

ESPRESSO BEREIDING: BEKNOPTTE HANDLEIDING

6

Fout zoeken



Espresso te slap?

Wanneer uw espresso te slap is, probeer hem dan eens te maken met het filter voor twee kopjes



Niet heet genoeg?

Verwarm de koppen (met de heet water functie) en de filterdrager voor of maak de melk heter

ESPRESSO BEREIDING: STAP VOOR STAP

Bij goede koffie bestaat er een evenwichtige verhouding tussen de belangrijkste smaakcomponenten zuurheid, aroma, bitterheid, smake-lijkheid en sterkte. De enkelwandige filters voor deze espressomachine maken het u mogelijk te experimenteren met de maalgraad, de hoeveelheid koffie en de mate waarin de koffie wordt aangedrukt, om zo een breed scala aan aroma's te ontdekken.

Maalgraad + Hoeveelheid + Compressie = Doorloop-tijd				
Overgeëxtra-heerd Bitter Adstringerend	te fijn	te veel	te sterk	> 40 sec.
Evenwichtig	optimaal	10 g 1 kop 18 g 2 koppen	15-20 kg	25-35 sec.
Overgeëxtra-heerd Slap/Waterig	te grof	te weinig	te zwak	< 20 sec.

STAP 1 – WATERRESERVOIR VULLEN

- Vul het reservoir tot de «Max.»-markering aan de zijkant met koud leidingwater. Zet het waterreservoir weer aan de achterkant in de machine.
- Steek de netstekker in een stopcontact met 230/240 V.
- Schakel de POWER-toets in. De rand van deze toets begint te knippen en blijft dit doen, zolang de machine wordt verwarmd. Wanneer de juiste bedrijfstemperatuur is bereikt, lichten ook de randen van alle andere toetsen op.



STAP 2 – KOPJES VOORVERWARMEN

Door het voorverwarmen van de kopjes houdt de koffie bij het inschenken zijn optimale temperatuur.

- De warmhoudplaat wordt samen met de machine verwarmd.
- Laat wat heet water met de heetwater functie in de koppen stromen. Wacht kort en leeg de kop en droog deze goed af.
- Zet de kopjes op de plaat, zodat ze warm blijven.

OPMERKING:

Voor een perfecte koffietemperatuur adviseren wij u de machine telkens na inschakeling eerst een keer te laten lopen met alleen water, dus zonder koffie te gebruiken. Zo worden alle belangrijke onderdelen van de machine optimaal voorverwarmd.

OPMERKING:

Controleer vóór gebruik het waterpeil en ververs het water dagelijks. Het waterreservoir moet telkens voor gebruik worden gevuld met vers, koud leidingwater. Gebruik geen gedestilleerd water of mineraalwater en geen andere vloeistoffen.

ESPRESSO BEREIDING: STAP VOOR STAP

STAP 3 – FILTERS VOORBEREIDEN

- Plaats het filter in de filterdrager (gebruik het kleinere filter voor 1 kop en het grotere filter voor 2 koppen). Als u een koffiemok wilt gebruiken, gebruik dan altijd het filter voor 2 koppen en laat 60 ml water doorlopen. Als u meer water wenst, laat dan eerst hete water in de mok lopen met de heetwater functie en voeg daarna de koffie toe.
- Verwarm het filter en de filterdrager voor, door deze allebei onder de uitloop van het hete water te leggen en met de heetwater functie er heet water overheen laten stromen of plaats deze leeg in de zetgroep en op de ☕ knop drukken. Droog de filterdrager met de filter voor gebruik zorgvuldig af.



STAP 4 – KOFFIE MALEN



- Vul het reservoir met verse koffiebonen.
- Druk op de toets FILTER SIZE om de hoeveelheid koffie te kiezen (één of twee porties).
- Plaats de filterdrager in de daarvoor bedoelde houder.

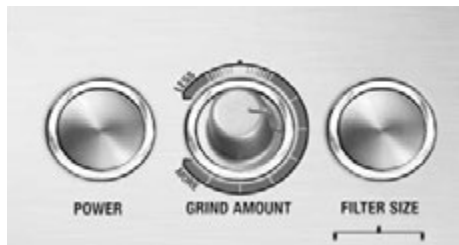
- Automatische dosering: Druk de filterdrager een keer richting de machine en laat deze dan los. De gemalen koffie gaat naar de filterdrager, zodra de maalknop ingedrukt wordt. Wacht tot de automatische dosering is gestopt.
- Handmatige dosering: Druk de filterdrager net zolang tegen de machine resp. de maalknop tot de gewenste hoeveelheid aan gemalen koffie in het filter zit.
- Trek de filterdrager voorzichtig uit de houder op het apparaat, zodat er geen koffie uitvalt.

OPMERKING:

Druk nog een keer op de maalknop door de filterdrager voor een tweede keer tegen de maalknop te drukken of druk op de FILTER SIZE knop, om het malen tijdens de automatische dosering te onderbreken. Om het malen tijdens de handmatige dosering te onderbreken, drukt u eenvoudigweg niet meer tegen de maalknop. Hierdoor wordt de microschakelaar gedeactiveerd en wordt het malen gestopt.

ESPRESSO BEREIDING: STAP VOOR STAP

STAP 5 – HOEEVEELHEID KOFFIE INSTELLEN



Zet de regelaar voor de hoeveelheid koffie GRIND AMOUNT op de 3-uur stand en test of de smaak van deze hoeveelheid gemalen koffie u aanspreekt.

Draai de schakelaar GRIND AMOUNT met de klok mee richting "MORE" om de hoeveelheid te verhogen.

Draai de schakelaar tegen de klok in richting "LESS" om de hoeveelheid koffie te verlagen.

OPMERKING:

Het kan nodig zijn om de schakelaar GRIND AMOUNT meerdere malen aan te passen door deze licht te draaien, totdat u de juiste hoeveelheid voor uw smaak gevonden heeft.

STAP 6 – MAALGRAAD INSTELLEN



De maalgraad moet fijn zijn, maar ook weer niet te poederig. De maalgraad beïnvloedt de snelheid waarmee het water door de gemalen koffie loopt en daardoor ook de smaak van de koffie.

U kunt uit 18 instellingen kiezen. Hoe kleiner het getal, hoe fijner de maling. Het fijnst gemalen is in de stand "FINE". Hoe groter het getal, hoe grover de maling. De grofste maling is in de stand "COARSE". Als eerste instelling raden wij aan om "5" te kiezen en vervolgens de maalgraad naar

uw type koffie en persoonlijke smaak naar boven of naar onder bij stellen.

Wanneer de maalgraad te fijn is (poederig of meelachtig, wanneer de gemalen koffie tussen de vingers wordt fijngewreven), loopt het water zelfs bij hoge druk nog moeilijk door de gemalen koffie heen. De koffie wordt te sterk, smaakt bitter en heeft een ongelijkmatige crema.

Wanneer de koffie te grof gemalen is, loopt het water er te snel doorheen. De daaruit resulterende espresso is niet sterk genoeg, heeft weinig aroma en er zit geen crema op.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR HET INSTELLEN VAN DE

MAALGRAAD: Stel de maalgraad alleen in op het moment dat het maalwerk loopt of als er geen bonen in het reservoir zitten. Reden: Na het malen kunnen er bonen tussen de maalkegels blijven zitten. Als deze kegels dan anders ingesteld worden om de maalgraad te veranderen, dan kunnen deze bonen de maalkegels blokkeren. Daarom moet u de verfijnde afstelling altijd alleen gebruiken als het maalwerk loopt.

ESPRESSO BEREIDING: STAP VOOR STAP

STAP 7 – GEMALEN KOFFIE AANDRUKKEN



De gemalen koffie kan op twee manieren worden aangedrukt:

1. Met de ingebouwde tamper:

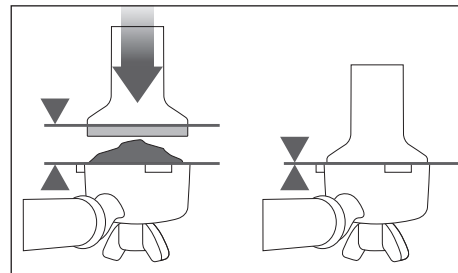
De tamper bevindt zich in de machine en kan daar op een eenvoudige manier worden gebruikt om de gemalen koffie aan te drukken.

- Haal de filterdrager na het malen uit de houder en tik er licht mee ergens tegenaan om de gemalen koffie gelijkmatig te verdelen.
- Houd de filterdrager onder de ingebouwde tamper.
- Druk de filterdrager stevig tegen de onderkant van de tamper aan, zodat de gemalen koffie gelijkmatig wordt aangedrukt.

2. Met uitneembare tamper:

U kunt de tamper ook uit de machine halen en hem handmatig gebruiken.

- Haal de tamper uit de houder.
- Haal de filterdrager na het malen uit de houder en tik er licht mee ergens tegenaan om de gemalen koffie gelijkmatig te verdelen.
- Neem de tamper in de ene hand en de filterdrager in de andere.
- Druk de tamper gelijkmatig op de gemalen koffie, zodat deze wordt verdeeld en aangedrukt.



Na het aandrukken moet de koffie net onder de rand van het filter liggen. Wanneer u de tamper op de filterdrager drukt, dan moet het metalen deel van de tamper recht in de filterdrager verdwijnen.

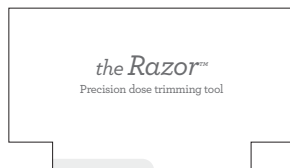
Verwijder na het aandrukken de overtollige koffie resp. koffie residu aan de rand van de filterdrager weg met het doseringshulpstuk "Razor", zodat de filterdrager op een juiste manier in de zetkop geplaatst kan worden. Meer hierover vindt u in stap 8 op de volgende bladzijde.

Meer informatie vindt u in het hoofdstuk «Tips voor het zetten van goede koffie» op blz. 38.

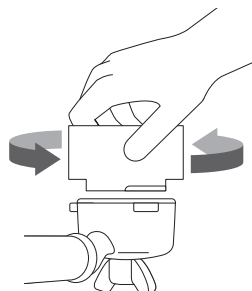
ESPRESSO BEREIDING: STAP VOOR STAP

STAP 8 – MET HET “RAZOR” DOSERINGS- HULPSTUK DE OVERTOLLIGE HOEVEEL- HEID KOFFIE VERWIJDEREN

Het speciaal ontworpen doseringshulpstuk “Razor” helpt u om in één beweging de overtollige koffie te verwijderen en de rand van de filterdrager schoon te maken.



Plaats de “Razor” in de filterdrager. De uitgestanste hoeken van het hulpstuk liggen op de rand van de filterdrager.



Als u het hulpstuk naar links en rechts draait, terwijl u de filterdrager boven de opvangbak houdt, dan wordt de overtollige koffie van de rand van de filterdrager verwijderd en precies de juiste hoeveelheid koffie blijft achter in het filter.

ESPRESSO BEREIDING: STAP VOOR STAP

STAP 9 – FILTERDRAGER INZETTEN



Houd de filterdrager onder de filterkop, zodat de greep zich onder het opschrift INSERT bevindt.



Duw de filterdrager omhoog tot hij tegen de filterkop aan zit en draai de greep naar rechts tot u een weerstand voelt. De greep maakt dan een hoek van 90° met de machine.

STAP 10 – ESPRESSO BEREIDEN

- Controleer of de randen van alle toetsen oplichten, want alleen dan is de machine op de juiste bedrijfstemperatuur.
- Controleer of de opvangbak en de filterdrager op hun plaats zitten.
- Zet naar keuze één of twee kopjes onder de filterdrager.

OPMERKING BIJ DE VOORPERCOLATIE FUNCTIE:

Na het selecteren van een of twee koppen koffie pompt de machine kortstondig water met een lage druk. Daarna pompt het weer water met een hogere druk door de koffie in de filterdrager.

Daardoor wordt de gemalen koffie vóór het eigenlijke koffiezetten alvast vochtig gemaakt. De hoge druk die daarna wordt opgebouwd, onttrekt alle oliën aan de gemalen koffie, waardoor het volle aroma tot ontwikkeling komt.

VOORINGESTELDE HOEVEELHEID – ÉÉN KOPJE



Druk één keer op de toets  met het symbool voor één kopje. Er komt een vooringestelde hoeveelheid van ca. 30 ml uit de machine. Tijdens het zetten van de koffie kunt u de pomp horen. Nadat de vooringestelde hoeveelheid uit de machine is gekomen, stopt de machine automatisch.

OPMERKING:

De hoeveelheid espresso per kopje is afhankelijk van de ingestelde maalgraad en de gewenste maalhoeveelheid.


OPMERKING:

Bij gebruik van het filter voor één kopje kunt u voor een optimale smaak het beste slechts 30 ml water door de machine laten lopen en bij gebruik van het filter voor twee kopjes 60 ml.

ESPRESSO BEREIDING: STAP VOOR STAP

VOORINGESTELDE HOEVEELHEID – TWEE KOPJES



Druk één keer op de toets  met het symbool voor twee kopjes. Er komt een vooringestelde hoeveelheid van ca. 60 ml uit de machine. Tijdens het zetten van de koffie kunt u de pomp horen. Nadat de vooringestelde hoeveelheid uit de machine is gekomen, stopt de machine automatisch.

OPMERKING:

Als u tijdens het koffie zetten op de  of  knop drukt, dan wordt het doorlopen van het water direct stopgezet.

ENKELE ESPRESSO INDIVIDUEEL PROGRAMMEREN

1. Voer de stappen 2 t/m 10 uit het hoofdstuk «STAP VOOR STAP» op blz. 26-31 uit om een enkele espresso te maken.
2. Zet het kopje onder de filterkop.
3. Druk nu één keer op de toets PROGRAM. De machine geeft een geluidssignaal en de programmeertoets begint te knipperen. Het geluid geeft aan dat de machine in de programmeermodus staat.
4. Druk één keer op de toets  met het symbool voor één kopje. De machine begint met het zetten van één kopje espresso en de rand van de toets met het symbool voor één kopje  begint te knipperen.
5. Wanneer de gewenste hoeveelheid espresso in het kopje zit, drukt u op de toets  met het symbool voor één kopje om het koffiezetten te stoppen. De machine geeft twee geluidssignalen om aan te geven dat de door u aangegeven hoeveelheid is opgeslagen en de programmeermodus is beëindigd.

DUBBELE ESPRESSO INDIVIDUEEL PROGRAMMEREN

1. Voer de stappen 2 t/m 10 uit het hoofdstuk «STAP VOOR STAP» op blz. 26-31 uit om een dubbele espresso te maken.
2. Zet het kopje onder de filterkop.
3. Druk nu één keer op de toets PROGRAM. De machine geeft een geluidssignaal en de programmeertoets begint te knipperen. Het geluid geeft aan dat de machine in de programmeermodus staat.
4. Druk één keer op de toets  met het symbool voor twee kopjes. De machine begint met het zetten van twee kopjes espresso en de rand van de toets met het symbool voor twee kopjes  begint te knipperen.
5. Wanneer de gewenste hoeveelheid espresso in het kopje zit, drukt u op de toets  met het symbool voor twee kopjes om het koffiezetten te stoppen. De machine geeft twee geluidssignalen om aan te geven dat de door u aangegeven hoeveelheid is opgeslagen en de programmeermodus is beëindigd.



ESPRESSO BEREIDING: STAP VOOR STAP

MACHINE RESETTEN OP DE VOORINGESTELDE WAARDEN

Om de machine te resetten op de vooringestelde waarden voor een enkele of dubbele espresso, houdt u de toets PROGRAM ingedrukt tot de machine drie geluidssignalen geeft. Laat de toets daarna los. De machine is dan weer ingesteld op de oorspronkelijke standaardwaarden.

HANDMATIGE INSTELLING



Houd de toets met het symbool voor één  of twee kopjes  ingedrukt. Laat de toets los, zodra de gewenste hoeveelheid koffie in het kopje – of de kopjes – zit.

STAP 11 – FILTERDRAGER REINIGEN

- Haal de filterdrager uit de filterkop. Draai de greep van de filterdrager naar links tot deze loskomt uit de houder.
- Om het koffiedik te verwijderen, draait u de filterdrager 180° en tikt u hem voorzichtig tegen de afvalbak tot het koffiedik eruit valt (koffiedik moet worden meegegeven met het huisvuil en mag niet door de gootsteen worden gespoeld, omdat de afvoerleidingen hierdoor verstopt kunnen raken).
- Spoel de filterdrager met warm leidingswater af tot er geen koffieresten meer te zien zijn.
- Droog de filterdrager en het filter af.

OPMERKING:

Standaardinstelling: de hoeveelheid water voor één kopje bedraagt ca. 30 ml en de hoeveelheid water voor twee kopjes ca. 60 ml.

OPMERKING:

Let bij handmatige bediening op de druk-indicator die is beschreven op blz. 10, om er zeker van te kunnen zijn dat de voorwaarden waaronder de espresso wordt bereid, optimaal zijn.

WAARSCHUWING:

DE METALEN DELEN VAN DE FILTERDRAGER WORDEN ZEER HEET.

DE KUNST VAN HET MELK OPSCHUIMEN



De Solis Grind & Infuse Pro espressomachine beschikt over een professioneel en zwankbaar stoompijpje, waarmee eenvoudig melk kan worden opgeschuimd tot een crèmig melkschuim.

- Plaats het stoompijpje zo dat deze zich boven het rooster bevindt.
- Vul het edelstalen kannetje tot maximaal de helft met koude, verse melk.
- Draai de schakelaar naar de stand met het stoomsymbool. De witte indicatieverlichting «HOT WATER/STEAM» begint te knipperen om aan te geven dat de machine zich opwarmt om stoom te genereren.
- Wanneer het lampje ophoudt met knipperen, is de machine gereed voor gebruik.
- Voordat u het stoompijpje in de melk steekt, moet u de keuzeschakelaar terugdraaien in de stand **STANDBY**. Zo voorkomt u dat de melk uit het kannetje naar buiten spuit. (De pauze waarna de stoommodus wordt geactiveerd, duurt 8 seconden.)
- Stop het stoompijpje in de melk en draai de schakelaar weer naar de stand met het stoomsymbool.
- Wanneer de melk warm genoeg is, zet u de schakelaar weer op **STANDBY** en verwijdt u het kannetje.



OPMERKING:

Wanneer de espressomachine damp produceert, kunt u de pomp horen. Dit is normaal en betekent dat de 15 bar pomp in werking is.

OPMERKING:

Na 5 minuten ononderbroken stoomproductie schakelt de machine de stoomfunctie automatisch uit. De stoomindicator knippert. Zet de keuzeschakelaar in dit geval op **STANDBY**.

WAARSCHUWING:

OM SPETTEREN VAN DE HETE MELK TE VOORKOMEN, MOET U HET STOOMPIJPJE TIJDENS HET OPSCHUIMEN IN DE MELK WORDEN GEHOUDEN OF NÉT BOVEN DE MELK WORDEN GEHOUDEN. DENK ERAAN DAT DE KEUZESCHAKELAAR VOOR HET VERWIJDEREN VAN HET MELKKANNETJE WEER NAAR DE **STANDBY** STAND DRAAIT.

DE KUNST VAN HET MELK OPSCHUIMEN

Het opschuimen van melk gebeurt in twee fasen:

eerst wordt er lucht toegevoerd, zodat de melk luchtiger wordt, en daarna wordt de melk opgeklopt, zodat hij de juiste consistentie en temperatuur krijgt. In de praktijk versmelten deze twee fasen tot één proces.



STAP 1 – LUCHT TOEVOEREN

Houd het kannetje zo, dat het uiteinde van het stoompijpje zich net in de melk bevindt, en activeer met uw andere hand de stoom. Beweeg het kannetje omlaag tot het stoompijpje net boven de melk uitsteekt en een sissend geluid maakt, en beweeg het daarna weer omhoog. Blijf dit herhalen. Doordat de melk luchtiger wordt, neemt het volume toe. Beweeg het kannetje dus steeds iets verder omlaag, zodat het uiteinde van het stoompijpje zich telkens net boven de melk bevindt.

STAP 2 – MELK OPKLOPPEN

Al na korte tijd is de melk luchtig genoeg. Houd het kannetje nu zo, dat het stoompijpje zich niet meer in het midden bevindt, zodat de melk wordt opgeklopt. Omdat het stoompijpje een hoek maakt, moet u het kannetje hierbij schuin van u af houden. Ook moet u het kannetje hoger houden, zodat het stoompijpje zich over een grotere lengte in de melk bevindt. Blijf de melk opkloppen tot deze de gewenste temperatuur heeft (tussen de 55 en 65° C). Ook zonder thermometer merkt u vanzelf wanneer de juiste temperatuur is bereikt, doordat de bodem van het kannetje dan te heet is om aan te raken. Wanneer u de melk op de juiste manier opklopt, krijgt deze een consistentie die lijkt op die van geklopt eiwit, en gaat het oppervlak glanzen. Verwijder eventuele luchtbelletjes door voorzichtig met het kannetje op een gladde ondergrond te tikken en giet de melk in een glas of kopje om de gewenste koffiespecialiteit te bereiden. Activeer nogmaals de stoom, om de melkresten uit het stoompijpje te spoelen. Maak het stoompijpje na gebruik schoon met een vochtige doek.

OPMERKING:

Wanneer u bij het toevoeren van lucht een hard, piepend geluid hoort, heeft u het stoompijpje waarschijnlijk te snel in de melk gestoken.

OPMERKING:


De beste resultaten bereikt u met verse, koude melk. Reinig het stoompijpje na ieder gebruik. Verdere uitleg hierover vindt u in het hoofdstuk «Reiniging en onderhoud» op bladzijde 40.

OPMERKING:

De machine heeft een automatische spoelfunctie, zodat u direct na gebruik van het stoompijpje espresso kunt maken. Deze automatische spoelfunctie voorkomt dat het door de verwarmingsspiraal warm geworden water de gemalen koffie verbrandt. Het water komt automatisch in de opvangbak terecht en een interne thermostaat zorgt ervoor dat de temperatuur altijd optimaal is voor het zetten van koffie. Zo wordt uw espresso altijd buitengewoon aromatisch.

HEET WATER FUNCTIE



Als u heet water wilt gebruiken om uw espresso te verdunnen, om thee, andere warme dranken of kant-en-klaar soep klaar te maken, of om koppen, de filterdrager of de filter te verwarmen, dan kunt u de keuzeregelaar in de stand  draaien.

Plaats vantevoren de kop (of de filterdrager resp. het filter) onder de heet water toevoer. De witte indicatieverlichting HOT WATER/STEAM begint te knipperen om aan te geven dat de machine zich opwarmt om heet water te genereren.

De heet water functie is klaar voor gebruik, zodra de indicatieverlichting constant verlicht is. Het water stroomt uit de heet water toevoer. Als u de toevoer van heet water wilt stoppen, draai dan de schakelaar weer terug naar de middelste standby stand.



HANDMATIGE AANPASSING VAN DE ZETTEMPERATUUR

U kunt de watertemperatuur voor het zetten van koffie met 1 °C of 2 °C handmatig verhogen of verlagen.

Koffiebonen kunnen afhankelijk van de regio waar ze vandaan komen of hoe de koffie gebrand is een andere zettemperatuur nodig hebben om een optimaal aroma vrij te laten komen. Als uw espresso een beetje "grauw" van smaak zijn, dan kunt u de zettemperatuur met 1 °C verlagen. Mocht uw espresso een beetje "zuur" van smaak zijn, dan kunt u de zettemperatuur met 1 °C verhogen.






Zo verandert u de zettemperatuur:

- Als u apparaat uitstaat en in de OFF stand staatm druk dan op de PROGRAM knop en houdt deze ingedrukt. Druk dan gelijktijdig ook de POWER knop ingedrukt.
- Er klinkt dan een eenmalig geluidsignaal om aan te geven dat de temperatuursinstelling nu veranderd kan worden.



De instelling die op dat moment al ingesteld is licht op. Voordat u de zettemperatuur voor het eerst verandert, licht PROGRAM op.

In principe geeft de indicatieverlichting de volgende instellingen weer:

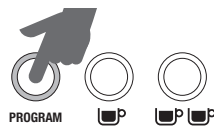
Aanduiding verlichting	Beschrijving
 PROGRAM	Basisinstelling
 +1 °C*	
 +2 °C*	
 FILTER SIZE	-1 °C*
 POWER	-2 °C*


- Als u op een van de volgende knoppen drukt, dan verandert de instelling zoals in de tabel aangegeven. U kunt een aanpassing tussen de -2 °C en +2 °C kiezen of weer de basisinstelling kiezen. Echter, u moet de knop binnen seconden indrukken nadat u in deze wijzigingsmodus zit.

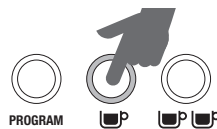
* Uitgaande van de basisinstelling


- Let op: Als er in deze wijzigingsmodus binnen 5 seconden geen knop wordt ingedrukt, dan gaat het apparaat terug naar de standby stand. De zettemperatuur is dan niet aangepast en u moet nogmaals van voren beginnen.
- Zodra u uw instelling gekozen heeft en de door u gewenste instelling wordt weergegeven, dan klinkt er een dubbel geluidssignaal en is uw keuze opgeslagen.
- Daarna gaat uw apparaat terug in de standby stand.

Om de basisinstelling terug te zetten: druk op de PROGRAM knop.



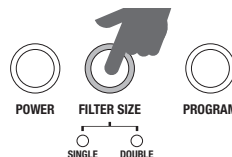
Om de zettemperatuur met 1 °C te verhogen: druk op de knop voor één kop .



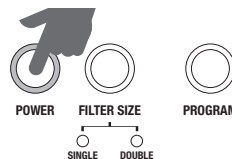
Om de zettemperatuur met +2 °C te verhogen: druk op de knop voor twee koppen .



Om de zettemperatuur met -1 °C te verlagen: druk op de FILTER SIZE knop.



Om de zettemperatuur met -2 °C te verlagen: druk op de POWER knop.



TIPS VOOR HET ZETTEN VAN GOEDE KOFFIE

KOPJES EN GLAZEN VOORVERWARMEN

Een warme kop zorgt ervoor dat de koffie zijn optimaal temperatuur behoudt. Plaats de kop onder de toevoer van heet water en draai de schakelaar voor stoom en heet water op de heet water functie. Laat het hete water in het kopje stromen ☺. Wacht kort en leeg vervolgens het kopje en droog deze af. Plaats het zojuist voorverwarmde kopje op het rooster.

FILTERDRAGER EN FILTER VOORVERWARMEN

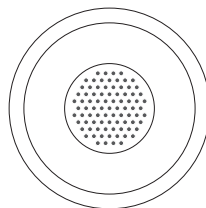
Een koude filterdrager en filter kan de temperatuur tijdens de bereiding zo laten zakken, dat de kwaliteit van de koffie eronder lijdt. Laat daarom altijd voor dat de filterdrager en het filter voor de bereiding van de koffie een keer met heet water doorlopen of gebruik ook hiervoor de heet water functie.

OPMERKING:

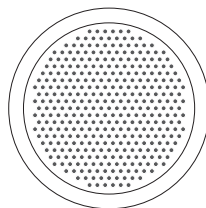
Maak het filter en de filterdrager altijd droog, voordat u koffie gaat zetten. Achtergebleven vocht kan ervoor zorgen dat het water langs de koffie loopt.

DE JUISTE FILTER

De enkelwandige filter van de Solis Grind & Infuse Pro zijn ideaal voor de bereiding van vers gemalen koffie. Experimenteer met de maalgraad (GRIND SIZE, zie bladzijde 28), de hoeveelheid koffie (GRIND AMOUNT, zie bladzijde 28) en het aandrukken en creëer zo de koffie die u het beste smaakt. Gebruik ook altijd de juiste filtergrootte voor 1 of 2 koppen.



1 kop

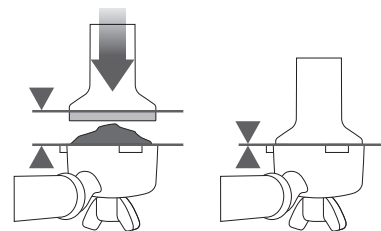


2 koppen

GOED AANDRUKKEN

Strijk de gemalen koffie glad door licht tegen de zijkant van de filterdrager te tikken en druk de koffie aan met de tamper. Lees alstublieft de toelichting op bladzijde 29. Bij het bereiden van een dubbele espresso is het belangrijk dat u de gemalen koffie pas aandrukt nadat u de tweede

portie koffie in het filter hebt gedaan. Anders vormt de koffie in het filter twee lagen, waardoor het eindresultaat mogelijk minder goed is.



OVERTOLLIGE KOFFIE VERWIJDEREN

Gebruik het doseringshulpmiddel "Razor" om overtollige koffie te verwijderen en de rand van de filterdrager schoon te maken. Lees de toelichting op bladzijde 30.

OPMERKING:

Zorg ervoor dat de rand van het filter vrij is van koffieresten, zodat de filterdrager goed in de filterkop komt te zitten.

TIPS VOOR HET ZETTEN VAN GOEDE KOFFIE

FILTERKOP REINIGEN

Laat voordat u de filterdrager in de machine plaatst, heet water door de filterkop lopen. Daardoor wordt de machine nogmaals gereinigd en wordt de temperatuur vóór het koffiezetten nogmaals gestabiliseerd.

ESPRESSO ZETTEN

De fout die bij het zetten van espresso het vaakst wordt gemaakt, is overextractie. De daaruit resulterende espresso smaakt bitter en heeft een zeer licht laagje crema. Crema is het in het ideale geval karamelkleurige romige laagje dat zich tijdens het zetten op de espresso vormt.

OPMERKING:

Als de extractie te snel plaats vindt, zet de maalgraadregelaar **GRIND SIZE** dan op een lager getal, d.w.z. dat de koffie fijner gemalen wordt. Gaat de extractie te langzaam, zet dan de maalgraadregelaar **GRIND SIZE** op een hoger getal, d.w.z. dat de koffie grover gemalen wordt.

OPMERKING:

de smaak van koffie is afhankelijk van vele factoren, zoals de gebruikte koffiebonen, de maalgraad en de mate waarin de koffie wordt aangedrukt. Wij adviseren u deze factoren te variëren om zo uit te vinden hoe de koffie u persoonlijk het beste smaakt.

EXTRACTIETABEL

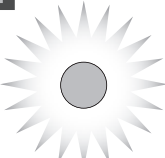
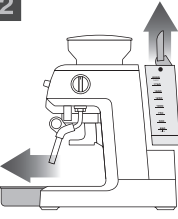
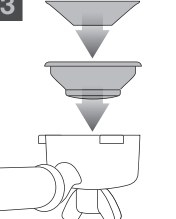

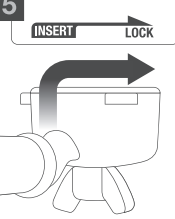

	MALING DOSERING		AANDRUKKEN	LOOPTIJD
OVERGEËXTRAHEERD bitter – wrang	Te fijn	Te veel	Te hard	Langer dan 40 sec.
OPTIMAAL	optimaal	10 g (1 kop) 18 g (2 koppen)	15–20 kg	25–35 sec.
ONDERGEËXTRAHEERD waterig – zuur	Te grof	Te weinig	Te zacht	Minder dan 20 sec.

REINIGING EN ONDERHOUD

REINIGING EN ONDERHOUD

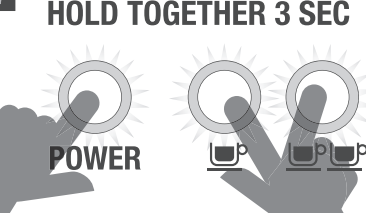

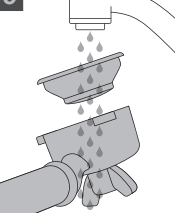
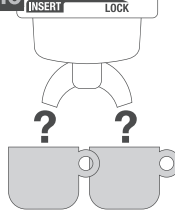
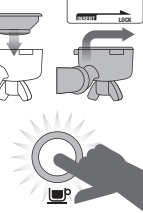

REINIGINGSCYCLUS UITVOEREN

De Grind & Infuse Pro espressomachine heeft een geïntegreerde reinigingscyclus, die regelmatig moet worden uitgevoerd. Wanneer de machine moet worden gereinigd, licht automatisch de tekst CLEAN ME op om de gebruiker hierop te wijzen.

1  CLEAN ME	2 	3 	4 	5 	6  POWER
De machine moet worden gereinigd	Leeg de opvangbak en vul het water-reservoir	Plaats de rubberen afdichting en het filter in de filterdrager	Plaats de SOLITABS tabletten (zonder spons)	Zet de filterdrager in de machine en vergrendel hem	Schakel de machine uit

FILTERDRAGER REINIGEN

Laat regelmatig water door de in de machine gezette maar lege filterdrager lopen om eventuele resten koffie te verwijderen.

7 HOLD TOGETHER 3 SEC  POWER	8  5 MIN	9 	10 	11 	12 
Druk op de knoppen voor 1 en 2 koppen koffie, houdt deze ingedrukt en druk tegelijkertijd gedurende 3 seconden de POWER knop ingedrukt	Wacht 5 minuten	Reinig de filterdrager en de filters	Geen espresso bereiden?	Raadpleeg het hoofdstuk "problemen oplossen"	Bestel nieuwe reinigingstabletten

De reinigingstabletten SOLITABS (artikelnummer 993.02), de vloeibare ontkalker SOLIPOL® special (artikelnummer 703.02) en de maalwerkreiniger GRINDZ™ (artikelnummer 993.08) zijn verkrijgbaar bij de vakhandel resp. direct leverbaar via Solis of Switzerland AG. Telefoon: +41 848 804 884, fax: + 41 848 804 890, internet: www.solis-onlineshop.ch (verzending alleen binnen Zwitserland).

REINIGING EN ONDERHOUD

REINIGINGSHANDLEIDING

Wanneer de machine moet worden gereinigd, ga dan te werk zoals hieronder beschreven.

1. Gebruik een SOLITABS-reinigingstablet.
 2. Leeg de opvangbak en vul het waterreservoir.
 3. Plaats de rubberen afdichting in het filter en deze samen in de filterdrager.
 4. Doe een reinigingstablet in het filter.
 5. Plaats de filterdrager in de zetgroep.
 6. Schakel de machine uit.
 7. Druk de toetsen voor 1 en 2 kopjes en dan de POWER toets tegelijkertijd gedurende 3 seconden in.
 8. De reinigingscyclus begint en duurt ca. 5 minuten. Na afloop klinken er drie geluidssignalen. Haal de filterdrager uit de machine en controleer of de reinigingstablet helemaal is opgelost.
- Wanneer de tablet niet is opgelost, herhaal dan de stappen 5 t/m 7.

ONTKALKEN

Hard water kan bij regelmatig gebruik van de machine tot gevolg hebben dat zich in en op een aantal functionele delen van de machine kalk afzet. Daardoor loopt er minder water door de machine, functioneert hij niet optimaal en wordt de kwaliteit van de koffie minder goed.

Daarom adviseren wij de machine regelmatig (afhankelijk van de hardheid van het water, ten minste eens in de één à twee maanden) te ontkalken met een mengsel van water en SOLIPOL® special.

Ga hierbij te werk volgens de reinigingshandleiding.

OPMERKING:

Wij adviseren uitsluitend SOLIPOL® special als ontkalkingsmiddel te gebruiken en wijzen elke aanspraak op schadevergoeding van de hand die ontstaat als gevolg van gebruik van andere ontkalkingsmiddelen.

OPMERKING:

Spat of druppelt het ontkalkingsmiddel – ook verdund – op de buitenkant van het apparaat, aub direct afvegen om schade aan de oppervlakte te voorkomen.

WAARSCHUWING:

Dompel het netsnoer, de netstekker en de machine zelf niet in water of andere vloeistoffen. Tijdens het ontkalken mag het waterreservoir niet worden verwijderd of helemaal leeglopen.

MACHINE ONTKALKEN

- Verwijder de filterdrager. Vul de watertank met het mengsel van vloeibaar reinigingsmiddel (SOLIPOL® special 1:1 verdund met water).
- Steek de netstekker van de machine in het stopcontact. Zet de POWER-toets op ON. Zet een grote opvangbak onder de zetgroep en het stoompijpje.
- Zodra de bedrijfstemperatuur is bereikt, lichten de randen van de toetsen op het bedieningspaneel op. Houd de toets voor één  of twee kopjes   gedrukt tot ongeveer 50% van het vloeibare reinigingsmiddel-water mengsel door de machine is gelopen.
- Draai de keuzeschakelaar in de stand met het stoomsymbool en laat ca. 2 minuten lang stoom door de sproeier naar buiten komen. Draai de schakelaar terug in de stand STANDBY.
- Plaats een opvangbak onder de uitloop voor heet water. Draai de keuzeschakelaar naar de stand met het watersymbool en laat het resterende water via de uitloop voor heet water uit het reservoir stromen.
- Haal het waterreservoir na het ontkalken uit de machine en spoel het grondig uit. Vul het met vers, koud water. Herhaal de bovenstaande stappen om de machine door te spoelen.

REINIGING EN ONDERHOUD

CONISCH MAALWERK REINIGEN

Ontgrendel het reservoir	Leeg het reservoir	Plaats het reservoir terug	Vergrendel het reservoir	Laat het maalwerk loos draaien	Ontgrendel het reservoir	Verwijder het reservoir

Verwijder het reservoir	Verwijder de bovenste maalkegel	Reinig de maalkegel met een kwast	Reinig het reservoir met een kwast	Reinig het uitlooppkanaal voor de koffie met de borstel

CONISCH MAALWERK REINIGEN

Bij het doorlopen van de reinigingscyclus wordt het maalwerk ontdaan van olieresten die zich hebben afgezet op de maalkegels en tot gevolg kunnen hebben dat het maalwerk minder goed functioneert. Geadviseerd wordt het conische maalwerk ook te reinigen met het speciaal daarvoor bedoelde reinigingsmiddel GRINDZ® (artikelnummer 993.08). GRINDZ® is verkrijgbaar in de vakhandel resp. direct leverbaar via Solis of Switzerland AG. Tel: +41 848 804 884, fax: + 41 848 804 890, internet: www.solis-onlineshop.ch (verzending alleen binnen Zwitserland).

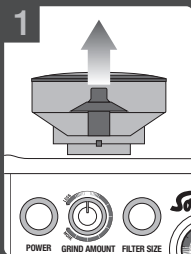
REINIGING EN ONDERHOUD

BLOKKADE IN HET CONISCH MAALWERK VERWIJDEREN

Het reinigen van het conisch maalwerk is alleen nodig om een blokkade tussen maalkegel en koffieuitloop te verhelpen.

WAARSCHUWING:

wees bij de demontage, reiniging en montage uiterst voorzichtig! De maalkegels zijn extreem scherp!



Verwijder het reservoir

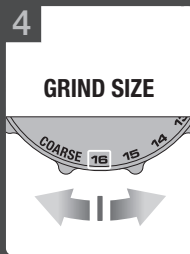


Zet de maalgraad-regelaar GRIND SIZE op 1 (fijnste instelling)

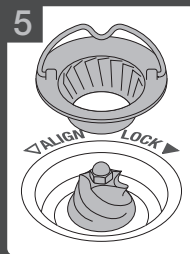


MOER LOSMAKEN

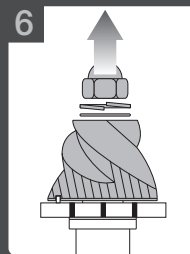
Maak met 10 mm inbussleutel de moer met de klok mee los



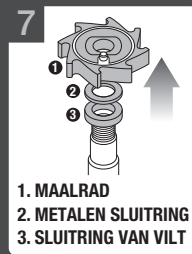
Zet de maalgraad-regelaar GRIND SIZE op 16 (grofste instelling)



Verwijder de bovenste maalkegel



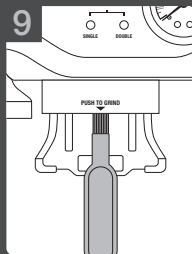
Verwijder eerst de moer, veer en sluitring, voordat u de onderste maalkegel eraf haalt



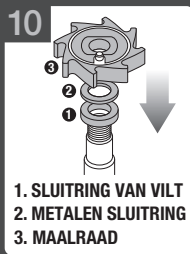
Verwijder het maalrad en sluitringen met behulp van de tang



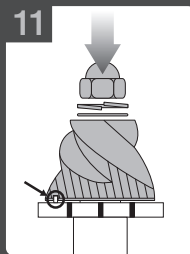
Verwijder met de reinigingsborstel of pijpje de blokkade in het kanaal van het maalwerk



Reinig het uitloopkanaal met de reinigingsborstel



Plaats de sluitringen en het maalrad weer terug met de tang

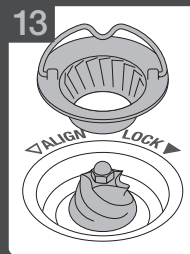


Plaats de onderste maalkegel (aandrijfas met holle ruimte uitlijnen). Plaats de sluitringen en moer



MOER AANDRAAIEN

Draai de moer tegen de klok in vast



Leg de bovenste maalkegel weer terug

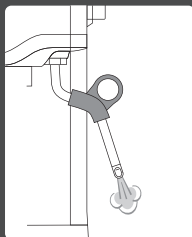


Zet de maalgraad-regelaar op „5“. Plaats het reservoir op het apparaat

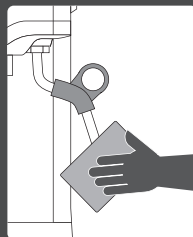
REINIGING EN ONDERHOUD

STOOMPIJPJE REINIGEN

Onderhoud van het stoompijpje

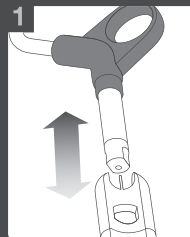


Activeer de stoom om de melkresten weg te spoelen

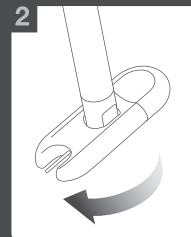


Reinig het stoompijpje met een vochtige doek

Stoompijpje verstopt?



1 Reinig de opening met een naald



2 Verwijder het mondstuk



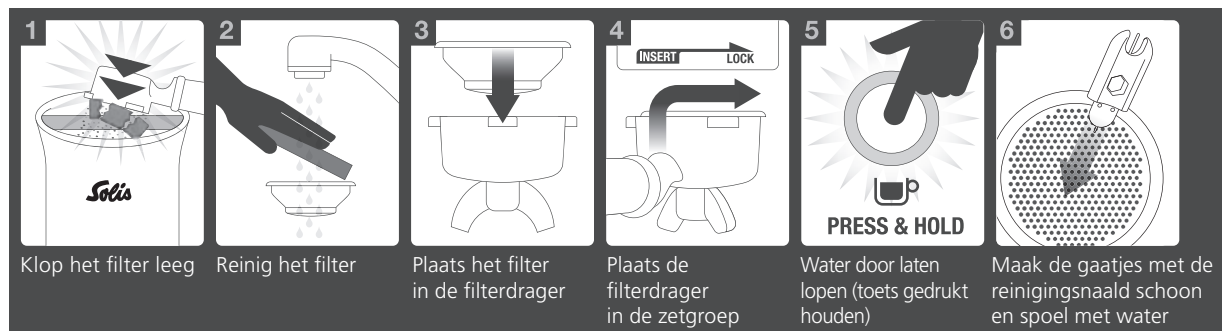
3 Zet de sproeier in de week in heet water

- Maak het stoompijpje na elk gebruik schoon.
- Positioneer het stoompijpje boven de opvangbak en zet de schakelaar kort op het stoomsymbool. Hierdoor worden melkrestanten uit de pijp verwijderd.
- Veeg het stoompijpje na ieder gebruik schoon met een vochtige doek.
- Controleer of de draaischakelaar op **STANDBY** staat. Schakel de **POWER**-toets uit en wacht tot de machine is afgekoeld.
- Wanneer het stoompijpje verstopt is, gebruik dan de naald van het reinigingsgereedschap om de sproeier schoon te maken.
- Wanneer het stoompijpje daarna nog steeds verstopt is, kunt u het met de middelste opening van het reinigingsapparaat losschroeven.
- Schroef de sproeier met het reinigingsgereedschap los.
- Zet de sproeier in de week in heet water, voordat u de opening met de naald schoonmaakt. Gebruik het reinigingsgereedschap om de sproeier weer vast te schroeven.

REINIGING EN ONDERHOUD

FILTER, FILTERDRAGER EN ZETGROEP REINIGEN/SCHOONMAKEN

Laat regelmatig water door de in de machine gezette maar lege filterdrager lopen om eventuele resten koffie te verwijderen.



Wanneer de kleine gaatjes in het filter verstopt zijn, ga dan als volgt te werk:

1. Plaats het filter in de filterdrager. Laat water door de ingezette maar lege filterdrager lopen.
2. Laat voor het reinigen van de filters eenvoudigweg met de handmatige functie water door de filterdrager lopen. Houd hiervoor de toets met het symbool voor één kopje ingedrukt.
3. Reinig de gaatjes van het filter met de fijne naald van het reinigingsgereedschap.
4. Voor een grondige reiniging van de filters moet de automatische reinigingscyclus van de machine worden geactiveerd.



BEHUIZING EN WARMHOUDPLAAT REINIGEN

Gebruik voor het reinigen van de behuizing en de warmhoudplaat een vochtige, zachte doek. Droog de machine vervolgens na met een droge, zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of doeken die krassen op het oppervlak kunnen maken.

REINIGING EN ONDERHOUD

OPVANGBAK REINIGEN

De opvangbak moet regelmatig worden verwijderd, geleegd en gereinigd, in het bijzonder telkens wanneer de tekst «Empty Me!» verschijnt.

Verwijder het rooster, de verdeelbak en de «Empty Me!»-indicator uit de opvangbak. Doe het droge koffiedik bij het huisvuil. Reinig de opvangbak met warm afwaswater en een niet-schuurend reinigingsmiddel. Spoel hem daarna af met helderwater en maak hem goed droog. U kunt de «Empty Me!»-indicator verwijderen door deze uit de houders aan de zijkant omhoog te trekken.

Het onderstuk en de afdekking van de opvangbak zijn afwasmachinebestendig.



OPBERGBAK REINIGEN

De opbergbak bevindt zich achter de opvangbak en kan met een zachte, vochtige doek worden gereinigd (gebruik geen schuurmiddelen of reinigingsgereedschappen die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken).

MACHINE OPBERGEN

Schakel het apparaat uit met de POWER knop, draai de schakelaar voor stoom en heet water naar STANDBY en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u de machine gaat opbergen.

Leeg het bonenreservoir, het waterreservoir en de opvangbak.

Controleer of de machine afgekoeld, schoon en droog is. Breng alle accessoires op hun plaats of berg deze op in de opbergbak.

Zet de machine rechtop weg en leg er niets op.

WAARSCHUWING:

DOMPEL HET NETSNOER, DE NETSTEKKER EN HET APPARAAT ZELF NIET IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN. TIJDENS HET ONTKALKEN MAG HET WATERRESERVOIR NIET WORDEN VERWIJDERD OF HELEMAAL LEEGLOPEN.

REINIGING EN ONDERHOUD

Alleen een optimaal op elkaar afgestemd samenspel van koffie en machine garandeert een absoluut topresultaat

De Solis Grind & Infuse Pro espressomachine voldoet aan de hoogste eisen en garandeert een constante en perfecte koffiekwaliteit. Zonder hieraan af te doen, zijn er toch enkele aandachtspunten.

Maak de filters altijd schoon

In de filters kunnen koffieresten achterblijven. Om een optimale doorloop te garanderen, moeten de filters volgens de voorschriften gereinigd worden. Raadpleeg hiervoor het hoofdstuk «Reiniging en onderhoud».

De machine ontkalken

De in water aanwezige kalk zet zich in de machine af en beïnvloedt niet alleen de kwaliteit van de koffie, maar verlaagt ook de levensduur van de machine. Wij raden u aan om de machine regelmatig te ontkalken. Ook hierover vindt u meer informatie in het hoofdstuk «Reiniging en onderhoud».

Heeft u hulp nodig?

De Solis Grind & Infuse Pro is een extreem betrouwbaar apparaat en bij juist gebruik en onderhoud zult u hier veel plezier aan beleven. Mocht u toch een vraag hebben over de bediening van deze machine hebben, dan staan wij graag voor u klaar op ons telefoonnummer 091 802 90 10 (alleen voor klanten in Zwitserland). Wij staan u graag met raad en daad bij.


HANDLEIDING PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Bij ingeschakelde machine knippert de lampje voor stoom/heet water	Draaiknop voor stoom en heet water staat niet in de «STANDBY» stand	Zet de schakelaar op 'STANDBY'. De machine start dan de normale opwarmfase.
Koffie loopt niet door	Machine niet ingeschakeld of netstekker niet in het stopcontact Waterreservoir leeg Koffie te fijn gemalen Te veel koffie in het filter Koffie te dicht bij Filter verstopt	Controleer of de netstekker in het stopcontact zit en of de POWER-toets op ON staat. Zie blz.26, «Waterreservoir vullen». Zorg ervoor dat de koffie de juiste maalgraad heeft. Zie blz. 28, «Maalgraad instellen». Zie blz. 28, «Maalhoeveelheid instellen». Zie blz. 29, «Gemalen koffie aandrukken». Reinig het filter. Zie blz. 46 «Filter reinigen».
Koffie loopt te snel door	Koffie te grof gemalen Te weinig koffie in het filter Koffie niet voldoende aangedrukt	Zorg ervoor dat de koffie de juiste maalgraad heeft. Zie blz. 28, «Maalgraad instellen». Zie blz. 28, «Maalhoeveelheid instellen». Zie blz. 29, «Gemalen koffie aandrukken».
Koffie is koud	Kopjes niet voorverwarmd Melk niet warm genoeg (voor cappuccino en caffè latte)	Verwarm de kopjes voor. Zie blz. 26, «Kopjes voorverwarmen». Wanneer de bodem van het kannetje zo heet is dat u het niet meer kunt vastpakken, is de temperatuur juist. Zie blz. 34, «De kunst van het melk opschuimen».

HANDLEIDING PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Geen crema	<p>Koffie niet voldoende aangedrukt Koffie te grof gemalen</p> <p>Koffie niet vers Filter verstopt</p>	<p>Zie blz. 29, «Gemalen koffie aandrukken». Zorg ervoor dat de koffie de juiste maalgraad heeft. Zie blz. 28, «Maalgraad instellen». Vervang oude bonen door versgebrande. Gebruik de fijne naald van het reinigingsgereedschap om de gaatjes schoon te maken. Zie blz. 46, «Filter reinigen».</p>
Tijdens het koffiezetten of het melk opschuimen hoor je de pomp ruisen	De pomp van de machine draait normaal gesproken op 15 bar	Geen actie nodig, omdat dit normaal is.
Koffie loopt langs de filterdrager omhoog	<p>Filterdrager niet goed ingezet in de zetgroep Koffieresten aan de rand van het filter</p> <p>Te veel koffie in het filter Koffie te sterk aangedrukt Verkeerd filter voor de gebruikte hoeveelheid koffie</p>	<p>Zie blz. 31 «Filterdrager inzetten». Verwijder koffieresten van de rand van het filter, zodat het filter op de juiste manier in de filterkop kan worden gezet. Zie blz. 28, «Maalhoeveelheid instellen». Zie blz. 29, «Gemalen koffie aandrukken». Zorg ervoor dat u het kleine filter gebruikt voor één kopje koffie en het grote filter voor twee kopjes.</p>
De veiligheidskoppeling van het maalwerk is in werking getreden	Een te vol filter veroorzaakt een opstopping in een van de kanalen voor de koffie	Reinig het maalwerk en het uitloopkanaal voor de koffie zoals op blz. 43 staat beschreven.

HANDLEIDING PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Koffie komt alleen druppelsgewijs uit de filterdrager	Geen of te weinig water in het reservoir Koffie te fijn gemalen Machine verstopt door afzetting van mineralen	Zie blz. 26, Stap 1 – «Waterreservoir vullen». Zorg ervoor dat de koffie de juiste maalgraad heeft. Zie blz. 28, «Maalgraad instellen». Ontkalk de machine. Zie blz. 42, «Ontkalken».
Machine maakt een hard en continu pompgeluid	Waterreservoir leeg Waterreservoir niet goed vastgeklikt	Zie blz. 26, Stap 1 – «Waterreservoir vullen». Zie blz. 26, Stap 1 – «Waterreservoir vullen».
Geen stoom	Machine niet ingeschakeld Waterreservoir leeg Stoomdraaischakelaar niet in de stand STEAM Stoompijpje verstopt	Controleer of de netstekker in het stopcontact zit en of de POWER-toets op ON staat. Zie blz. 26, Stap 1 – «Waterreservoir vullen». Zet de schakelaar op «STEAM»  . Gebruik de fijne naald van het reinigingsgereedschap om de sproeier schoon te maken. Wanneer dit niet helpt, gebruik dan het middelste gat van het reinigingsgereedschap om de sproeier los te schroeven. Zie blz. 45, «Reiniging en onderhoud».
Melk na het opschuimen niet romig	Niet genoeg stoom Melk niet vers en koud	Stoompijpje verstopt. Zie blz. 45, «Reiniging en onderhoud». Gebruik koude, verse melk. Zie blz. 34, «De kunst van het melk opschuimen».

HANDLEIDING PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Machine werkt niet	De machine is ingeschakeld, maar werkt niet	Mogelijk is de veiligheidsuitschakeling geactiveerd, doordat de pomp of het maalwerk oververhit is. Schakel de machine uit en laat hem 30-60 minuten afkoelen.
Er komt geen koffie uit het maalwerk	Geen bonen in het reservoir	Vul het reservoir met bonen
Het maalwerk maakt een luid, ratelend geluid	Er zit een blokkade of vreemd voorwerp in het maalwerk	Schakel het maalwerk direct uit. Verwijder het bonenreservoir en verwijder de blokkade in het maalkanaal. Verwijder de bovenste maalkegel en maak de onderste maalkegel schoon. Zie blz. 43 "Reiniging van het conisch maalwerk"
	Het maalkanaal is geblokkeerd	Reinig de maalkamer en het – kanaal. Zie blz. 44 "Blokkade in het conisch maalwerk verwijderen"
	Er zit water/vocht in de maalkamer + maalkanaal	Reinig de maalkamer en het – kanaal. Zie blz. 44 "Blokkade in het conisch maalwerk verwijderen"
Maalwerk start niet bij bediening van de microschakelaar. De lampjes «Filter Size» lichten beurtelings op	Veiligheidsvergrendeling van het reservoir open (reservoir niet goed vergrendeld)	Verwijder het reservoir, controleer het op resten, plaats het terug en vergrendel het

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Er komt te veel/weinig gemalen koffie in het filter terecht	Hoeveelheidsinstelling niet goed voor de gekozen maalgraad	Draai aan de schakelaar GRIND AMOUNT om de hoeveelheid in te stellen
Er komt te veel/weinig espresso in het kopje terecht	Maalhoeveelheid of maalgraad moet worden veranderd	Zet de machine terug op de standaardinstellingen of programmeer de koffiedosering opnieuw

TECHNISCHE GEGEVENS

Modelnummer	BES870, type 115
Productbeschrijving	Espressomachine met maalwerk
Spanning/Frequentie	220–240V/50Hz
Vermogen	1.560–1.850 Watt
Afmeting	ca. 33 x 40 x 31 cm (L x H x D)
Gewicht	ca. 10 kg

KOFFIE EN ACCESSOIRES

Voor uw Solis Grind & Infuse Pro Machine zijn de volgende accessoires en koffiesoorten verkrijgbaar:

Art.nr. 978.40	Solis Uitklopbak
Art.nr. 992.00	Solis De Luxe Koffiebonen (2 x 500 g)
Art.nr. 992.04	Solis Exclusif Koffiebonen (2 x 500 g)
Art.nr. 992.60	Solis Crema Koffiebonen (2 x 500 g)
Art.nr. 907.20	Kan voor het opschuimen van melk (0,25 l)
Art.nr. 907.21	Kan voor het opschuimen van melk (0,50 l)

Art.nr. 993.02	SOLITABS Reinigings-tabletten (10 stuks)
Art.nr. 703.02	SOLIPOL® special ontkalker (1,0 l)
Art.nr. 993.08	GRINDZ™ Reiniger voor koffiebonenmaler

U vindt de accessoires voor uw Solis Grind & Infuse Pro machine in de betere vakhandel of bij Solis of Switzerland AG.

Telefoon: 0848 804 884, Fax 0848 804 890,
e-mail: info@solis-onlineshop.ch
of www.solis-onlineshop.ch
(verzending alleen binnen Zwitserland)

SOORTEN KOFFIE

ESPRESSO

Voor een intensief en aromatisch smakende espresso hebt u 8 gram gemalen koffie nodig. Espresso wordt geserveerd in een klein kopje of een glas met een inhoud van ca. 30 ml.



CAFFÈ LUNGO

Een caffè lungo is een enkele of dubbele espresso waaraan extra water naar smaak wordt toegevoegd.



CAFÉ CRÈME

Een espresso met hete melk en een dun laagje romig melkschuim.



SOORTEN KOFFIE

KLASSIEKE CAFFÈ LATTE

Bij de traditionele ontbijtkoffie in Italië en Frankrijk wordt meestal pain au chocolat of iets anders zoets gegeten. Voor het mengsel van 1/3 espresso en 2/3 melk wordt één portie gemalen koffie gebruikt. Hierop wordt langs de rand van het glas warme melk gegoten, zodat de drank een romige consistentie en een perfecte schuimkraag krijgt.



CAPPUCCINO

De echte cappuccino wordt lauwwarm geserveerd en bestaat uit 1/3 espresso, 1/3 warme melk en 1/3 romig schuim.

U kunt de cappuccino extra geraffineerd maken door de ene helft van het kopje af te dekken en de andere helft te bestuiven met cacao poeder.



CAFFÈ MACCHIATO

Een portie espresso met een toef romig melkschuim, geserveerd in een kopje met een inhoud van 70 ml.



SOORTEN KOFFIE

CAFFÈ MOCHA

Een glas opgeschuimde melk met een scheutje cacao- of chocoladesiroop en een portie espresso, bestrooid met donkere chocoladehagel.



ESPRESSO AFFOGATO

Deze onweerstaanbare zoete verleiding bestaat uit een bolletje eersteklas vanille-ijs in een espresso met een scheut likeur naar smaak. U kunt de espresso affogato extra bijzonder maken door het ijs te serveren in een martiniglas en de espresso in een apart kopje, zodat iedereen deze zelf over het ijs kan gieten.



CAFFÈ CON PANNA

De chique variant van de klassieke Weense koffie met room. Doe een dubbele espresso in een kopje met een inhoud van 90-120 ml en spuit hierop een toef slagroom. Bestuif de koffie met kaneel en serveer hem onmiddellijk.



RECEPTIDEEËN

DESSERTS

RECEPTIDEEËN

DESSERTS

VANILLEPUDDING MET VERSE FRAMBOZEN EN ESPRESSO

voor 6 personen

750 ml room

$\frac{3}{4}$ kopje suiker

2 vanillestokjes, in de lengte opengesneden

1 eetlepel gelatine

1 bakje verse frambozen

1 eetlepel fijne suiker

$\frac{3}{4}$ kopje sterke espresso, afgekoeld

1. Doe de room, de suiker en de vanillestokjes in een pan. Breng het mengsel onder voortdurend roeren bij matige hitte aan de kook. Haal de vanillestokjes eruit.
2. Voeg de gelatine toe en blijf met een houten lepel roeren tot de gelatine is opgelost. Haal de pan van het vuur of de kookplaat en laat de pudding even afkoelen.
3. Verdeel de pudding over 6 glazen van 150 ml. Zet de pudding minimaal 3 uur of tot hij stevig is in de koelkast.
4. Doe de frambozen in een middelgrote kom, bestrooi ze met suiker en kneus ze met een vork.
5. Giet de koude koffie over de gesuikerde frambozen en zet de kom in de koelkast.
6. Wanneer de pudding stevig is geworden, garneert u hem met het frambozen-koffiemengsel.
7. Serveer hem direct met een kopje verse koffie.

TIRAMISU

voor 4 personen

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

1 $\frac{1}{4}$ kopje room

2 $\frac{1}{2}$ eetlepel poedersuiker

$\frac{1}{2}$ kopje sterke espresso, afgekoeld

$\frac{1}{2}$ kopje Tia Maria of andere koffielikeur

16 lange vingers

cacaopoeder om te bestuiven

1. Doe de mascarpone, de room en de poedersuiker in een grote kom en klop het mengsel tot een stevige crème. Zet de kom weg.
2. Doe de koffie en de likeur in een platte schaal. Leg de lange vingers met een aantal tegelijk in dit mengsel tot ze helemaal doordrenkt zijn.
3. Verdeel de helft van de lange vingers over de bodem van 4 dessertschaaltjes of glazen. Bedek de lange vingers met de helft van de crème. Leg de resterende lange vingers hierop en bedek ze met de rest van de crème.
4. Bestuif de tiramisu gelijkmatig met cacaopoeder en zet hem in de koelkast.
5. Serveer de tiramisu met vers fruit en versgezette espresso.

RECEPTIDEEËN

DESSERTS

MUFFINS MET KOFFIE, KANEEL EN WALNOTEN

voor 12 personen

2 ½ kopje/375 g meel
2 theelepels bakpoeder
1 theelepel kaneel
¾ kopje suiker
1 kopje zure room
2 x 60 g eieren
1 theelepel geraspte citroenschil
¾ kopje olijfolie
¾ kopje sterke espresso, afgekoeld
1 kopje grof gehakte walnoten

1. Zeef het meel, het bakpoeder en de kaneel in een grote kom en roer de suiker erdoor.
2. Doe de zure room, de eieren, de geraspte citroenschil, de olijfolie en de espresso in een middelgrote kom en roer alles goed door elkaar.
3. Voeg de zo ontstane crème en de walnoten bij de gezeefde ingrediënten en roer ze er voorzichtig door.
4. Verdeel de massa gelijkmatig over 12 licht ingevette en met papier beklede muffinvormpjes. Vul de vormpjes voor .
5. Bak de muffins 12-15 minuten of tot ze gaar zijn in een voorverwarmde oven op 180° C.
6. Serveer de muffins warm of laat ze afkoelen en bedek ze met een laagje koffieglazuur. Heerlijk met een cappuccino of caffè latte.

KOFFIEGLAZUUR

2 kopjes poedersuiker, gezeefd
1 eetlepel zachte boter
¼ kopje sterke espresso, warm

1. Doe de poedersuiker, de boter en de helft van de koffie in een kom, roer de ingrediënten goed door en giet de rest van de koffie er langzaam bij tot er een smeerbare massa ontstaat.

Verwijdering



EU 2002/96/EC

oor het verwijderen van het product volgens EU-richtlijn 2002/96/EC

Doe het toestel na afdanking niet bij het normale huisvuil, maar lever het in op een plaatselijk afvalinzamelpunt of bij een leverancier die ervoor zorgt dat het toestel op de juiste manier wordt verwerkt. Door de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten worden mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen en is het mogelijk dat de componenten worden hergebruikt resp. gerecycled, waardoor er veel energie en grondstoffen worden bespaard. Om de verplichting om het toestel volgens de voorschriften te verwijderen, duidelijk onder de aandacht te brengen, is hiernaast het symbool van een doorgekruiste afvalbak afgebeeld.

Solis of Switzerland AG behoudt zich te allen tijde het recht voor van technische en optische wijzigingen en modificaties ter verbetering van haar producten.



SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Alleen voor klanten in Zwitserland)

Dit apparaat heeft een zeer lange levensduur en is erg betrouwbaar. Komt het toch voor dat er een storing optreedt kunt u ons zonder meer bellen. Vaak is het probleem met een tip of met een trucje op te heffen, zonder dat u ons het apparaat hoeft te sturen. Wij beraden u graag.

Solis of Switzerland AG

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