

SINCE 1908

*Solis*

# BARISTA PERFECT

Typ/Type 118

Bedienungsanleitung  
Mode d'emploi  
User Manual



## ▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihrer Solis Barista Perfect Espresso-Maschine diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät kennenlernen und sicher bedienen können. Wir empfehlen, diese Anleitung sorgfältig aufzubewahren und gegebenenfalls bei Weitergabe des Gerätes auch dem neuen Besitzer auszuhändigen.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind zu Ihrer eigenen Sicherheit folgende Vorsichts-Massnahmen zu beachten:

1. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen weder das Gerät noch das Stromkabel und der Netzstecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. **Gefahr von Stromschlag!** Sollten das Gerät bzw. das Netzkabel oder der Netzstecker mit Flüssigkeit in Kontakt kommen, ziehen Sie mit trockenen Gummihandschuhen sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen bedienen bzw. den Netzstecker ziehen.
3. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
4. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit es nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt kommt.
5. Gerät von heissem Gas, heißen Öfen oder anderen wärmeabgebenden Geräten oder Wärmequellen fernhalten. Gerät nie auf einer nassen oder heißen Oberfläche benutzen. Gerät nicht in der Nähe von Feuchtigkeit, Hitze und offenen Flammen platzieren. Espressomaschine von beweglichen Teilen oder Geräten fernhalten.
6. Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen und nichts auf das Netzkabel stellen. Nie am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Netz zu trennen, sondern nur am Netzstecker ziehen.
7. Wir empfehlen, mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel zu benutzen. Gerät nicht direkt unter eine Steckdose stellen.
8. Bevor Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen bitte immer überprüfen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
9. Das Gerät muss während des Gebrauchs auf einem ebenen, stabilen und trockenen Untergrund stehen, wie ein Tisch oder eine Arbeitsfläche. Das Gerät darf nicht nahe der Kante stehen. Das Gerät ist nicht zum Gebrauch im Freien konzipiert und darf nicht auf Booten oder in Wohnmobilen benutzt werden.
10. Schalten Sie das Gerät mit der POWER-Taste aus und ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät ausser Betrieb oder unbeaufsichtigt ist, oder wenn es gereinigt werden soll. Wir empfehlen den Einsatz eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Sicherheitsschalter), um einen zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu gewährleisten. Es ist ratsam, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA zu verwenden. Fachmännischen Rat erhalten Sie bei Ihrem Elektriker.
11. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
12. Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr! Für evtl. auftretende Schäden oder Verletzungen kann keine Haftung übernommen werden.
13. Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es herausnehmen. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen haben lassen.
14. Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen oder mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Berührung kommen könnte (z. B. in oder neben einem Spülbecken).
15. Gerät oder Teile des Geräts wie Netzkabel oder Netzstecker niemals ins Wasser tauchen oder mit Wasser bzw. anderen Flüssigkeiten in Kontakt bringen.

16. Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
17. Niemals scharfe oder spitze Gegenstände und Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag!
18. Gerät nicht schütteln oder umplatzen während es in Gebrauch ist.
19. Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwenden. Nur mitgeliefertes oder von Solis empfohlenes Zubehör benutzen, falsches Zubehör kann zur Beschädigung des Geräts führen bzw. zu Brand, Stromschlag oder Personenschäden.
20. Das Gerät nie mit einer Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.
21. Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
22. Entfernen und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien und eventuelle Aufkleber resp. Etiketten, bevor Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen.
23. Prüfen Sie Ihre Espressomaschine vor jedem Gebrauch, ob das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker unbeschädigt sind.
24. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder sonstwie beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen oder Instandhaltungsmassnahmen ausser der Reinigung und Entkalkung niemals selbst durch sondern geben Sie das Gerät bei Solis oder bei einer von Solis autorisierten Servicestelle ab, um es überprüfen, reparieren oder mechanisch und elektrisch instand setzen zu lassen.
25. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unwissende und unerfahrene Personen sowie Kinder dürfen die Espressomaschine nicht benutzen, ausser sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und von dieser genau instruiert, wie das Gerät zu benutzen ist. Ausserdem müssen sie genau

verstanden haben, welche Gefahren vom Gerät ausgehen können und wie es in einer sicheren Art und Weise verwendet werden kann. Reinigung und Unterhalt des Gerätes dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden. Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern unter 8 Jahren benutzt oder gereinigt werden.

26. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit der Espressomaschine spielen.
27. Benutzen Sie ausschliesslich kaltes, reines Leitungswasser für den Wasserbehälter, niemals andere Flüssigkeiten.
28. Niemals die Espressomaschine mit leerem Wassertank in Betrieb nehmen.
29. Immer prüfen, ob der Siebträger korrekt in der Brühgruppe installiert ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
30. **ACHTUNG:** Die Maschine muss nach jeder Espresso-Zubereitung 2 Minuten abkühlen, bevor Sie den nächsten Espresso zubereiten.
31. Entfernen Sie den Siebträger niemals, während das Gerät einen Brühvorgang durchführt – das Gerät steht unter Druck!
32. Entfernen Sie sich niemals von der Espressomaschine, während das Gerät in Betrieb ist.
33. **ACHTUNG:** Das Gerät wird während des Betriebs heiss! Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es verstellen, transportieren oder reinigen.
34. Es dürfen nur Tassen auf die Wärmeplatte des Geräts gestellt werden. Legen oder stellen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät!
35. Das Gerät und das Zubehör immer sauber halten. Beachten Sie dazu die Angaben in die Anleitung.
36. Netzkabel immer komplett abrollen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
37. Nach jeder Benutzung immer den Netzstecker ziehen, nur dann ist das Gerät endgültig ausgeschaltet.
38. Öle oder Schmiermittel müssen bei diesem Gerät nicht eingesetzt werden.

## ▲ GERÄTEBESCHREIBUNG



- A POWER-Taste**  
Die Tasten-Umrandung blinkt, sobald Sie mit dieser Taste die Maschine eingeschaltet haben.
- B Heizspirale**  
Die Edelstahl-Heizspirale regelt exakt die Wassertemperatur.
- C Tamper**  
Kann im Gerät dank eines Magneten befestigt werden oder alternativ abgenommen werden. Mit dem Tamper wird das Kaffeepulver im Sieb angepresst.
- D Brühgruppe mit Brühkopf**  
Ermöglicht ein einfaches Einsetzen des Siebträgers.
- E 54 mm Edelstahl-Siebträger mit Profi-Auslauf**
- F Extrahohes Gehäuse für grosse Kaffeetassen**
- G Abnehmbare Tropfschale mit dahinterliegendem Zubehörfach**
- H Anzeige „Tropfschale voll“ (EMPTY ME) unter dem Tropfgitter**
- I Schwenkbares Dampfrohr**  
Damit können Sie mühelos Milch aufschäumen.
- J Wahlregler für Espresso, Standby und Dampf/heisses Wasser**
- K SELECT-Taste für Dampf- oder Heisswasser-Funktion**
- L Kontrollleuchten „Dampf“ (STEAM) oder „Heisswasser“ (HOT WATER)**  
Diese Kontrollleuchten zeigen an, ob die Dampf- oder Heisswasser-Funktion aktiviert wurde.
- M Ablage zum Vorwärmen der Tassen**
- N Abnehmbarer 1,8-Liter-Wasserbehälter mit Deckel,**  
kann von oben befüllt werden. (Auf der Rückseite des Geräts)

### ■ ZUBEHÖR

- Einwandige Filtereinsätze für frisch gemahlenes Kaffeepulver
- Doppelwandige Filtereinsätze für vorgemahlenes Kaffeepulver
- Milchkännchen aus Edelstahl zum Aufschäumen von Milch
- Dosier-Instrument „Razor“

### ■ REINIGUNGS-ZUBEHÖR

- Reinigungswerkzeug
- Gummiabdeckung für Filtereinsatz

## ■ DIESE AUSSTATTUNGS-EXTRAS MACHEN IHRE SOLIS BARISTA PERFECT SO EINZIGARTIG:

- **PID Temperatur-Kontrolle**  
Die elektronische PID Temperatur-Kontrolle garantiert eine konstante Temperatur.
- **Automatik-Spülfunktion**  
Die Wassertemperatur wird nach der Dampffunktion zum Milchaufschäumen wieder automatisch optimal für die Kaffeezubereitung justiert.
- **Heizspirale**  
Die integrierte Edelstahl-Heizspirale regelt exakt die Wassertemperatur.
- **Niederdruck-Vorbrühfunktion**  
Mit Niederdruck wird das Kaffeepulver vor dem Brühen sanft angefeuchtet und kann soweit aufquellen, damit das Aroma im Anschluss gleichmässig extrahiert wird.
- **Dampfrohr wie bei einer Profi-Maschine**  
Das schwenkbare Dampfrohr garantiert müheloses Milchaufschäumen.
- **Dosier-Instrument „Razor“**  
Mit diesem klingenähnlichen Instrument kann überschüssiges Kaffeepulver mit einer Handbewegung entfernt werden.

### ENERGIESPARFUNKTION

Um Energie zu sparen, schaltet sich das Gerät 1 Minute nach dem letzten Espresso-Bezug in die Bereitschaftsposition (Standby-Funktion). Nach weiteren 20 Minuten ohne Betrieb schaltet sich das Gerät komplett aus.



## ▲ VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Aufkleber, Etiketten, Beilageblätter und Verpackungsmaterialien.
- Nehmen Sie alles Zubehör aus dem Gerät.
- Nehmen Sie den Wasserbehälter mit Hilfe des Griffs ab. Reinigen Sie den Wasserbehälter und die Filtereinsätze, den Siebträger und das Milchkännchen mit warmem Wasser und etwas sanftem, flüssigem Geschirrspülmittel. Danach gut ausspülen und abtrocknen.
- Wischen Sie auch das Gehäuse der Espressomaschine und die Tropfschale mit dem Tropfgitter sowie das Zubehörfach mit einem weichen, leicht feuchten Tuch sauber und trocknen Sie alles.

**ACHTUNG:** Das Gehäuse der Espressomaschine, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden oder damit in Kontakt kommen!

**HINWEIS:** Die Teile der Espressomaschine und das Zubehör sind nicht spülmaschinengeeignet (Ausnahme Tropfschale und Tropfgitter).

- Füllen Sie kaltes Leitungswasser bis zur MAX-Markierung (1800 ml) in den Wasserbehälter. Schliessen Sie den Deckel wieder.
- Sollten Sie den Wasserbehälter zum Befüllen abgenommen haben, setzen Sie ihn wieder ein und schieben Sie ihn dabei der Führungsschiene entlang nach unten bis zum Anschlag.



- Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
- Drücken Sie die POWER-Taste (A), das Umrandungs-Kontrolllicht blinkt.
- Ein Pumpgeräusch wird hörbar, die Maschine heizt sich auf. Sobald sie die richtige Betriebstemperatur erreicht hat, leuchten beide Tastenumrandungen konstant auf und das Gerät geht in den Standby-Modus.

## ■ SPÜLEN DER MASCHINE

Wir empfehlen vor der ersten Inbetriebnahme einmal den gefüllten Wasserbehälter komplett durchlaufen zu lassen, damit das Gerät von innen gespült wird. Dies geschieht ohne Kaffeepulver.

- Sobald die Maschine den Standby-Modus erreicht hat (Umrandung der POWER- und SELECT-Taste leuchten konstant), führen Sie die beiden folgenden Schritte durch:
  1. Drehen Sie den Wahlregler auf die Position „Espresso“ ☕ und lassen Sie heisses Wasser 30 Sekunden durch die Brühgruppe laufen.
  2. Drehen Sie das Dampfrohr so, dass es entweder über der Tropfschale steht oder stellen Sie eine Tasse unter das Dampfrohr. Drehen Sie den Wahlregler auf die Position „Dampf“ ⚡ und aktivieren Sie die Dampf-Funktion.
- Wiederholen Sie diese beiden Schritte, bis das Wasser aus dem Wasserbehälter aufgebraucht ist.

## ▲ INBETRIEBNAHME IHRER SOLIS BARISTA PERFECT

### ■ WASSERBEHÄLTER FÜLLEN

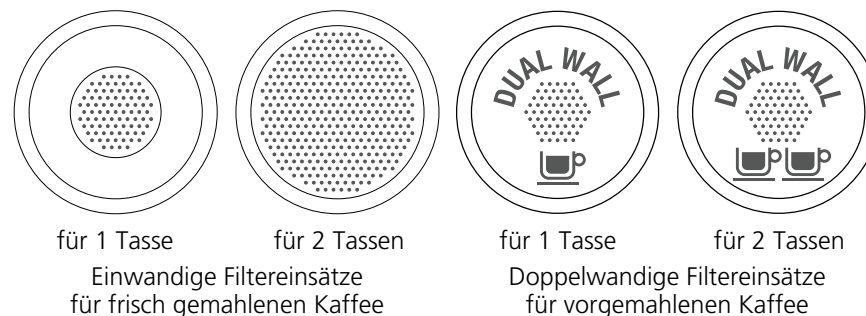
- Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur MAX-Markierung mit kaltem Leitungswasser. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder korrekt an der Maschinenrückseite ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
- Drücken Sie die Taste POWER (A), das Gerät ist eingeschaltet. Die Umrandung der POWER-Taste blinkt, während die Espressomaschine aufheizt. Sobald die richtige Betriebstemperatur erreicht ist, leuchten beide Tastenumrandungen auf dem Bedienfeld konstant.

#### HINWEIS:

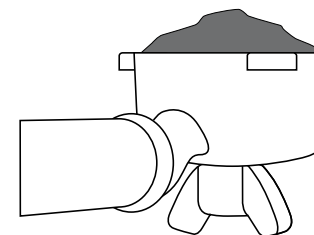
Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme den Wasserstand im Wasserbehälter. Erneuern Sie das Wasser täglich. Füllen Sie den Wasserbehälter vor jeder Benutzung mit frischem, kaltem Leitungswasser. Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten.

## ■ KAFFEEPULVER IN DEN FILTEREINSATZ FÜLLEN

- Wählen Sie den passenden Filtereinsatz:  
den einwandigen Filtereinsatz für frisch gemahlenes Kaffeepulver oder den doppelwandigen Filtereinsatz für vorgemahlenes Kaffeepulver (siehe Rubrik „Den richtigen Filtereinsatz wählen“ bei „Tipps für einen guten Espresso“ auf Seite 20).
- Verwenden Sie den kleineren Filter für 1 Tasse und den grösseren Filter für 2 Tassen. Wenn Sie einen grossen Kaffeebecher aufbrühen wollen, so verwenden Sie immer den Filtereinsatz für 2 Tassen und lassen Sie ca. 60 ml Wasser durchlaufen.



- Wischen Sie den Filtereinsatz mit einem trockenen Tuch aus.
- Legen Sie den Filtereinsatz in den Siebträger und füllen Sie den Filtereinsatz mit Kaffeepulver.

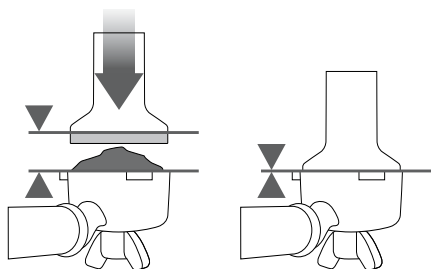


## ■ KAFFEEPULVER MIT DEM TAMPER FESTDRÜCKEN

- Klopfen Sie den Siebträger etwas gegen die Arbeitsplatte, damit sich das Kaffeepulver im Filtereinsatz gleichmässig verteilt. Benutzen Sie den Tamper, um das Kaffeepulver festzupressen. Dazu können Sie den Tamper entweder im Gerät einsetzen und den Siebträger fest gegen die Unterseite des Tampers pressen, oder den Tamper aus der Halterung der Maschine nehmen und von Hand den Tamper auf das Kaffeepulver im Siebträger pressen.



Üben Sie einen Druck von ca. 15–20 kg aus und wiederholen Sie das Anpressen mehrmals. Es ist nicht so entscheidend, dass Sie extrem viel Druck ausüben, sondern vielmehr, dass Sie jedes Mal konstant viel Druck ausüben. Eventuell müssen Sie nach dem Anpressen nochmals Kaffeepulver in den Filtereinsatz geben und das Anpressen wiederholen, damit sich genügend Kaffeepulver für Ihren Wunsch-Kaffee im Filtereinsatz befindet. **TIPP:** Nach dem Anpressen sollte das Kaffeepulver auf gleicher Höhe sein wie der Rand des Filtereinsatzes. Wenn Sie den Tamper auf den Siebträger pressen, sollte der metallene Teil des Tampers gerade eben im Filtereinsatz verschwinden.



**HINWEIS:** Wenn Sie für den einwandigen Filtereinsatz ein feingemahlendes Kaffeepulver verwenden, müssen Sie für die richtige Dosierung etwas weniger Kaffeepulver verwenden.

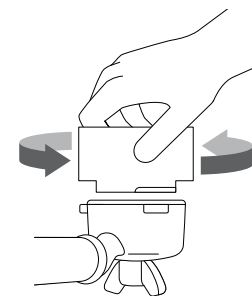
- Entfernen Sie nach dem Anpressen, wie nachfolgend beschrieben, Kaffeerückstände vom Rand des Siebträgers, damit dieser korrekt in den Brühkopf eingesetzt werden kann.

## ■ ÜBERSCHÜSSIGES KAFFEEPULVER 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 Tropfschale halten, wird das überschüssige Kaffeepulver vom Siebträger-rand abgestreift und es befindet sich die genau richtige Menge an Kaffeepulver im Filtereinsatz.



## ■ SIEBTRÄGER EINSETZEN

- Bevor Sie den Siebträger einsetzen, drehen Sie den Wahlregler für 30 Sekunden auf „Espresso“ , damit Wasser aus dem Brühkopf läuft und eventuelle Kaffeereste aus der Brühgruppe gespült werden. Zudem wird damit auch die Temperatur vor dem Brühvorgang stabilisiert. Danach Wahlregler wieder in die mittlere Standby-Position zurückdrehen.
- Halten Sie den Siebträger unter den Brühkopf, so dass sich der Griff 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 fühlen und der Griff bei LOCK steht. Der Griff steht dann etwa im 90°-Winkel zur Maschine.



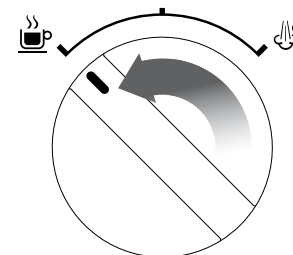
Stellen Sie eine oder zwei Tassen auf das Tropfgitter, unter die Ausläufe des Siebträgers.

Wenn die Umrandungen beider Tasten konstant leuchten, hat die Maschine ihre korrekte Betriebstemperatur erreicht und Sie können einen Kaffee zubereiten.

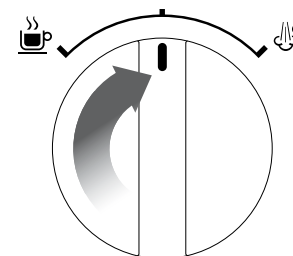


## ■ KAFFEE ZUBEREITEN

1. Drehen Sie den Wahlregler auf die Position „Espresso“ . Ein Pumpgeräusch ist hörbar. Nach 8–10 Sekunden fließt Espresso in die bereitgestellte Tasse.



2. Wenn sich genügend Espresso in der Tasse befindet, drehen Sie den Regler in die mittlere Standby-Position zurück, der Espresso-Fluss stoppt. Wir empfehlen, den Espresso ca. 30 Sekunden fließen zu lassen.



### HINWEISE:

Wenn Sie einen Filtereinsatz für 1 Tasse benutzen, sollten Sie ca. 30 ml Espresso zubereiten.

Wenn Sie einen Filtereinsatz für 2 Tassen benutzen, sollten Sie ca. 60 ml Espresso zubereiten.

**ACHTUNG:** Die Edelstahl-Teile des Siebträgers werden sehr heiss – nicht berühren!

**HINWEIS:** Wenn Sie die Espressomaschine 30 Minuten oder länger im Einsatz haben, sollten Sie sie nach jedem Espresso-Bezug 5 Minuten abkühlen lassen.

### FÜR EINEN OPTIMALEN ESPRESSO: ANFEUCHTEN DES KAFFEEPULVERS

Das Gerät arbeitet zu Beginn mit wenig Druck, um das Kaffeepulver anzufeuchten, damit es an Volumen zunimmt. Der Druck wird dann kontinuierlich erhöht, bis er die optimale Druckkraft, mit der das Wasser durch das Kaffeepulver im Siebträger gepresst werden soll, erreicht. Dies dauert ca. 8 bis 10 Sekunden.



## ■ TIPPS FÜR DAS EXTRAHIEREN DES ESPRESSOS:

- Benützen Sie immer vorgewärmte Tassen.
- Nach dem Drehen des Wahlreglers auf die Position „Espresso“ ☕ dauert es ca. 8–10 Sekunden, bevor der Espresso aus dem Siebträger fliesst. Diese 8–10 Sekunden benötigt das Gerät, um das Kaffeepulver anzufeuchten (siehe vorheriges Kapitel).
- Der ausfliessende Espresso sollte die Konsistenz eines tropfenden Honigs haben.
- Sollte der Espresso bereits nach 6 Sekunden oder früher fliessen, haben Sie entweder zu wenig Kaffeepulver in das Filtersieb gefüllt, es zu wenig gepresst oder die Mahlung ist zu grob. In diesem Fall ist der Espresso unterextrahiert.
- Sollte der Espresso zwar tröpfchenweise austreten, aber erst nach 15 Sekunden oder später ausfliessen, haben Sie entweder zu viel Kaffeepulver verwendet, zu stark angepresst oder die Mahlung ist zu fein. In diesem Fall ist der Espresso überextrahiert.

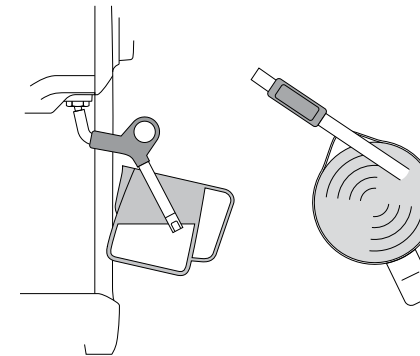
## ■ MILCH AUFSCHÄUMEN

Das professionelle Dampfrohr Ihrer Solis Barista Perfect lässt sich dank des Kugelgelenks in alle Richtungen drehen und verwandelt frische, kalte Milch in cremigen, warmen Milchschaum. Dies geschieht in zwei Phasen: Erst wird die Milch mit Luft aufgelockert und anschliessend verquirlt, damit sie schön cremig wird und die richtige Temperatur erreicht.

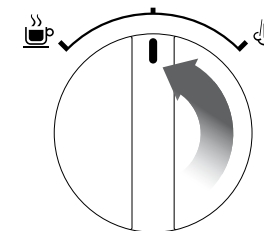
Gehen Sie dafür wie folgt vor:

- Drehen Sie das Dampfrohr so, dass es sich über dem Tropfgitter befindet.
- Bevor Sie das Dampfrohr in die Milch halten, sollten Sie das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch säubern und innen spülen, d.h. etwas Dampf durchlaufen lassen (Wahlregler auf Position „Dampf“ ☕ stellen).
- Giessen Sie frische, kalte Milch in das Milchkännchen – es sollte nur soviel Milch eingefüllt werden, dass sie sich noch unterhalb des V des Ausgiessers befindet.
- Drehen Sie den Wahlregler in die Position „Dampf“ ☕, das LED-Kontrolllicht bei STEAM blinkt als Zeichen, dass die Maschine aufheizt um Dampf zu erzeugen. Sollte eventuell Kondenswasser austreten, fliesst es in die Tropfschale. Nach wenigen Momenten tritt heisser Dampf aus.
- Dann drehen Sie den Wahlregler nochmals zurück in die mittlere Standby-Position. Damit verhindern Sie, dass die Milch aus dem Kännchen spritzt.
- Der Dampfaustritt pausiert für 8 Sekunden.
- Richten Sie das Dampfrohr nach aussen, tauchen Sie das Dampfrohr nun in die Milch und drehen Sie den Wahlregler zurück in die Position „Dampf“ ☕.
- Die Spitze des Dampfrohres sollte sich ungefähr 1–2 cm unter der Milchoberfläche befinden, nahe der Kannenwand und in der 3-Uhr-Position.

- Halten Sie die Rohrspitze solange direkt unter die Milchoberfläche, bis sich die Milch im Uhrzeigersinn dreht, ähnlich wie in einem Whirlpool.



- Sobald sich die Milch dreht, können Sie das Milchkännchen etwas tiefer halten, so dass sich das Dampfrohr nun an der Milchoberfläche befindet und Luft in die Milch gelangt. Bleiben Sie an der Milchoberfläche und tauchen Sie das Rohr immer wieder leicht ein, damit sich die Milch weiter dreht.
- Halten Sie die Rohrspitze an oder leicht unter der Milchoberfläche, die Milch sollte sich immer weiter drehen. Verfahren Sie so, bis die Milch genügend Volumen gewonnen hat.
- Tauchen Sie die Spitze unter die Milchoberfläche, der Strudel der Milch sollte immer erhalten bleiben. Wenn das Milchkännchen zu heiss wird, um es zu berühren, hat die Milch die richtige Temperatur von ca. 60–65 °C erreicht.
- Wenn die Milch erwärmt und aufgeschäumt ist, drehen Sie den Wahlregler zurück in die mittlere Standby-Position und entfernen erst dann das Milchkännchen.




- Klopfen Sie das Milchkännchen leicht auf eine Arbeitsplatte, damit eventuelle Luftblasen entweichen und schwenken Sie das Kännchen leicht, damit die Konsistenz gleichmässig wird.
- Giessen Sie die aufgeschäumte Milch direkt auf den Espresso. Der Trick ist, schnell zu arbeiten, damit sich die Milch nicht wieder trennt.
- Richten Sie das Dampfrohr über das Tropfgitter. Drehen Sie den Wahlregler nochmals auf ☕ und lassen Sie etwas Dampf in die Tropfschale ab, damit die Milch-Rückstände aus dem Dampfrohr gespült werden. Wischen Sie das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch sauber.

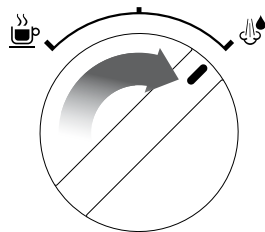
#### HINWEISE:

Wenn die Espressomaschine Dampf erzeugt, ist ein Pumpgeräusch zu hören. Dies zeigt den normalen Betrieb der italienischen 15 bar Pumpe an und ist völlig normal. Wenn Sie die Dampffunktion 5 Minuten kontinuierlich in Betrieb hatten, schaltet die Maschine die Dampffunktion automatisch ab. Die Kontrollleuchte STEAM (L) erlischt, ebenso die Umrandung der SELECT-Taste (K). Die Umrandung der POWER-Taste blinkt. In diesem Fall den Wahlregler in die mittlere Standby-Position drehen.

**ACHTUNG:** Fassen Sie das Dampfrohr immer nur am gummierten Teil an, da die Metallteile sehr heiss werden. Sie könnten sich daran verbrennen.

#### ■ HEISSWASSER-FUNKTION

- Die Espressomaschine ist mit einer Heisswasser-Funktion ausgestattet, mit welcher heisses Wasser über das Dampfrohr ausgegeben wird.
- Drücken Sie die SELECT-Taste (K) und das LED-Kontrolllicht bei HOT WATER leuchtet auf.
- Richten Sie das Dampfrohr über das Tropfgitter.
- Drehen Sie den Wahlregler auf die Position „Heisses Wasser“ .



- Heisses Wasser kommt aus dem Dampfrohr.
- Um die Heisswasser-Funktion abzustellen, drehen Sie den Wahlregler zurück in die mittlere Standby-Position.

**ACHTUNG:** Das heisse Wasser aus dem Dampfrohr könnte Sie verbrühen! Halten Sie die Austrittsöffnung des Dampfrohrs deshalb immer gegen das Tropfgitter.

Fassen Sie das Dampfrohr immer nur am gummierten Teil an, da die Metallteile sehr heiss werden. Sie könnten sich daran verbrennen.

#### HINWEISE:


- Die Standardeinstellung nach dem Einschalten ist immer die „Dampf“-Funktion (LED-Kontrollleuchte bei STEAM leuchtet).
- Die Dampf-Funktion und die Heisswasser-Funktion können nicht gleichzeitig aktiviert werden.

#### ■ AUTOMATIK-SPÜLFUNKTION

Mit Ihrer Solis Barista Perfect Maschine können Sie sofort nach dem Aufschäumen von Milch wieder neuen Espresso zubereiten. Möglich wird dies durch die Automatik-Spülfunktion.

Diese automatische Spülfunktion stellt sicher, dass das gemahlene Kaffeepulver nicht durch das für die Dampfproduktion aufgeheizte Wasser verbrannt wird. Das Wasser wird automatisch in die Tropfschale abgeleitet und garantiert somit, dass die Heizspirale wieder die ideale Temperatur hat, um einen leckeren Espresso zuzubereiten. Sie können also sicher sein, dass Ihr Espresso immer mit der optimalen Temperatur extrahiert wird und seinen vollen Geschmack entfaltet.

#### ■ NACH DER ESPRESSO-ZUBEREITUNG

- Entfernen Sie den Siebträger aus dem Brühkopf. Drehen Sie dazu den Griff des Siebträgers nach links bis er sich aus der Halterung löst.
- Entfernen Sie den Kaffeesatz aus dem Siebträger, indem Sie ihn um 180 Grad drehen und leicht aufschlagen. Den Kaffeesatz bitte mit dem Haushaltsabfall entsorgen und nicht in den Abguss schütten, da sonst die Abwasserrohre verstopfen können.
- Wischen Sie den Filtereinsatz mit einem trockenen Tuch sauber.
- Drehen Sie den Wahlregler auf  und lassen Sie 30 Sekunden heisses Wasser durch die Brühgruppe laufen, damit die Maschine gespült wird.
- Setzen Sie den Siebträger zurück in den Brühkopf.

## ▲ TIPPS FÜR EINEN GUTEN ESPRESSO

### 1. VORWÄRMEN ALLER UTENSILIEN

#### Vorwärmen von Tassen oder Gläsern

In einer warmen Tasse bleibt der Espresso länger optimal warm. Lassen Sie mit der Heisswasser-Funktion warmes Wasser in die Tasse laufen, giessen Sie es nach einer Weile aus und stellen Sie die Tasse auf die Wärmeplatte oben auf das Gerät.

#### Vorwärmen von Siebträger und Filtereinsatz

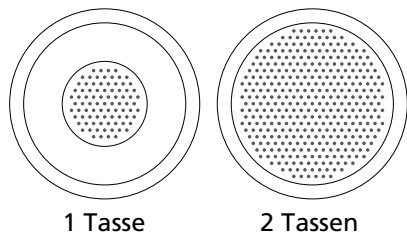
Ein kalter Siebträger oder Filtereinsatz kann die Extraktions-Temperatur absenken und sich so negativ auf den Espressogeschmack auswirken. Deshalb sollten auch diese beiden Teile vorgewärmt werden, indem Sie heisses Wasser mit der Heisswasser-Funktion darüber laufen lassen.

**ACHTUNG:** Bitte in jedem Fall Siebträger und Filtereinsatz mit Küchenpapier trocknen, bevor Sie Kaffeepulver einfüllen, denn Restfeuchtigkeit könnte dazu führen, dass das Wasser während der Extraktion am Kaffeepulver vorbeigeführt wird.

**2. DEN RICHTIGEN FILTEREINSATZ WÄHLEN**

**Einwandiger Filtereinsatz**

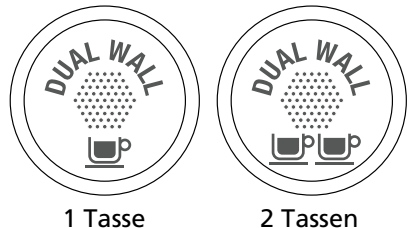
Der einwandige Filtereinsatz eignet sich für frisch gemahlene Kaffeebohnen. Es gibt einen Einsatz für eine Tasse und einen grösseren Einsatz für zwei Tassen. Probieren Sie selbst aus, mit welchem Mahlgrad, welcher Menge und welcher Anpressung Ihnen der Espresso am besten schmeckt.



Die einwandigen Filtereinsätze haben keine Kennzeichnung auf der Unterseite.

**Doppelwandiger Crema-Filtereinsatz**

Mit dem doppelwandigen Filtereinsatz können Sie Espresso mit vorgemahl-nem Kaffeepulver zubereiten. Dank des doppelwandigen Filtereinsatzes wird der Extraktions-Druck optimiert, unabhängig von Mahlgrad, Dosierung oder Anpres-sung. Auch hier gibt es einen Filtereinsatz für eine Tasse und einen grösseren Einsatz für zwei Tassen.



Die doppelwandigen Filtereinsätze sind mit der Bezeichnung DUAL WALL und dem Symbol für eine Tasse bzw. zwei Tassen auf der Unterseite gekennzeichnet.

**3. MAHLGRAD**

Die Kaffeebohnen sollten fein, aber auch nicht zu fein gemahlen werden. Die Mahlung beeinflusst die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Kaffeepulver im Filtereinsatz fliesst und ist somit entscheidend für den Geschmack des Espressos.

Wenn der Mahlgrad zu fein ist (sieht pudrig aus und fühlt sich wie Mehl an, wenn man das Kaffeepulver zwischen den Fingern zerreibt), kann das Wasser selbst bei grossem Druck nicht durch das Kaffeepulver fließen. Das Ergebnis ist ein überex-trahierter Espresso, schwarz und bitter.

Ist die Mahlung dagegen zu grob, fließt das Wasser zu schnell durch das Kaffeepulver im Filtereinsatz und der Espresso wird unterextrahiert, er ist schwach im Geschmack und wässrig.

**HINWEIS:** Wenn Sie den einwandigen Filtereinsatz für 1 Tasse verwenden, sollte der Mahlgrad feiner und die Pulvermenge kleiner sein, um den vollen Geschmack zu garantieren.

**4. DOSIERUNG UND ANPRESSUNG**

Bitte beachten Sie die Hinweise, die dazu schon erwähnt wurden (Seite 11–12).

Prinzipiell gilt:

Ein wirklich guter Espresso ist alles zugleich: süss, bitter und säuerlich. Der Kaf-feegeschmack hängt natürlich von vielen Faktoren ab: Welche Kaffeebohne ver-wenden Sie, welchen Röstgrad, wie frisch und fein gemahlen ist der Kaffee und wie hoch war die Dosierung und der Anpressdruck. Experimentieren Sie, bis Sie die für Sie genau richtige Kombination gefunden haben.

**■ EXTRAKTIONS-TABELLE**

	MAHLUNG	DOSIERUNG	PRESSUNG	DURCHLAUF-ZEIT
<b>ÜBEREXTRAHIERT</b> bitter – astringierend	zu fein	zu viel	zu fest	über 40 Sek.
<b>OPTIMAL</b>	optimal	10–12 g (1 Tasse) 18–20 g (2 Tassen)	15–20 kg	25–35 Sek.
<b>UNTEREXTRAHIERT</b> wässrig – sauer	zu grob	zu wenig	zu leicht	unter 20 Sek.

Beachten Sie immer:

- Wischen Sie den Filtereinsatz trocken, bevor Sie Kaffeepulver einfüllen.
- Bei einwandigen Filtereinsätzen nicht zu viel Kaffeepulver einfüllen!
- Klopfen Sie den Siebträger gegen eine Arbeitsfläche, damit sich das Kaffeepulver gleichmässig verteilt, dann pressen Sie das Pulver mit dem Tamper fest und benutzen das Dosierungs-Instrument „Razor“ zum Abstreifen von überflüssigem Kaffeepulver. Beachten Sie die Hinweise auf S. 12/13 dieser Anleitung.

## 5. KAFFEE


Verwenden Sie frisch geröstete Kaffeebohnen (z. B. 100% Arabica-Bohnen), versehen mit einem „Geröstet-am-Datum“ und verbrauchen Sie die Kaffeebohnen innerhalb der nächsten 2 Wochen.

Am besten mahlen Sie den Kaffee kurz vor der Espressozubereitung frisch, denn gemahlener Kaffee verliert leider schnell sein Aroma.

Bewahren Sie Kaffeebohnen kühl und dunkel auf, am besten in einem luftdichten, trockenen Vorratsgefäss. Eine Vakuumverpackung wäre perfekt.

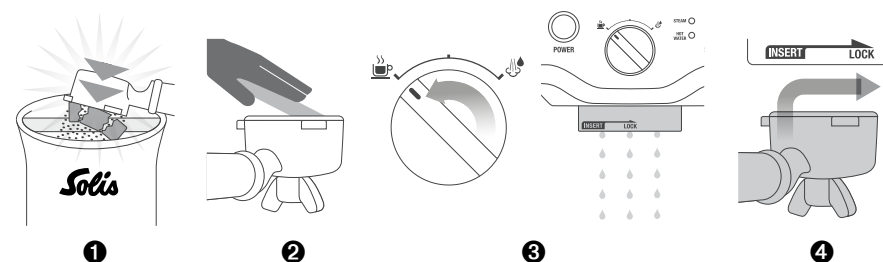
Kaufen Sie Kaffeebohnen in kleinen Packungseinheiten um die Aufbewahrungszeit zu reduzieren und bewahren Sie immer nur eine Wochenration auf.


## 6. BRÜHGRUPPE SPÜLEN

Bevor Sie den Siebträger in den Brühkopf setzen, sollten Sie die Brühgruppe immer erst spülen. Stellen Sie dazu den Wahlregler auf die Position „Espresso“  und lassen Sie ca. 30 Sekunden heisses Wasser durchfliessen, damit evtl. Rückstände ausgespült werden und die Temperatur für das Brühen stabilisiert wird.

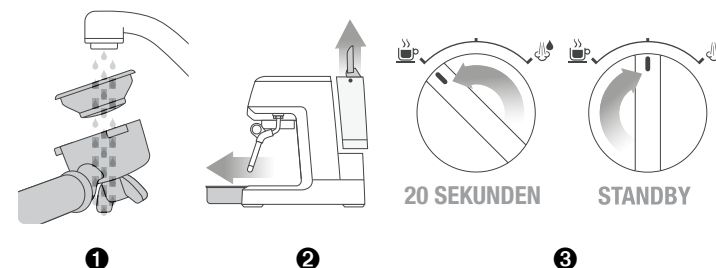
## ▲ REINIGUNG UND PFLEGE


### ■ REINIGUNG NACH JEDEM ESPRESSOBEZUG




1. Klopfen Sie das Kaffeepulver aus.
2. Wischen Sie den Siebträger mit einem trockenen Tuch sauber.
3. Drehen Sie den Wahlregler in die Position „Espresso“  und lassen Sie für 30 Sekunden heisses Wasser durch die Brühgruppe laufen, um die Maschine zu spülen.
4. Danach setzen Sie den Siebträger wieder zurück in den Brühkopf.

### ■ TÄGLICHE REINIGUNG



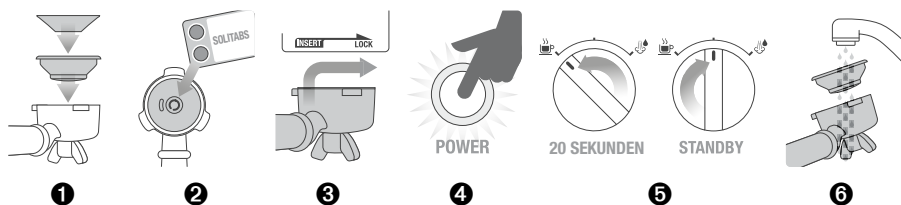
1. Reinigen und spülen Sie den Siebträger und die benutzten Filtereinsätze gründlich unter fließendem Wasser.
2. Leeren Sie die Tropfschale und füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser.
3. Drehen Sie bei eingeschalteter Maschine den Wahlregler für 20 Sekunden in die Position „Espresso“  und dann wieder zurück auf die mittlere Standby-Position. Wiederholen Sie dies 3 Mal.

### ■ REINIGUNG DES SIEBTRÄGERS

In regelmässigen Abständen sollten Sie heisses Wasser durch den Siebträger laufen lassen, um eventuelle Kaffeerückstände herauszuspülen. Dazu schrauben Sie den leeren Siebträger in den Brühkopf, drehen den Wahlregler auf „Espresso“  und lassen heisses Wasser durch den leeren Siebträger fließen.

## ■ REINIGUNGSZYKLUS DURCHFÜHREN

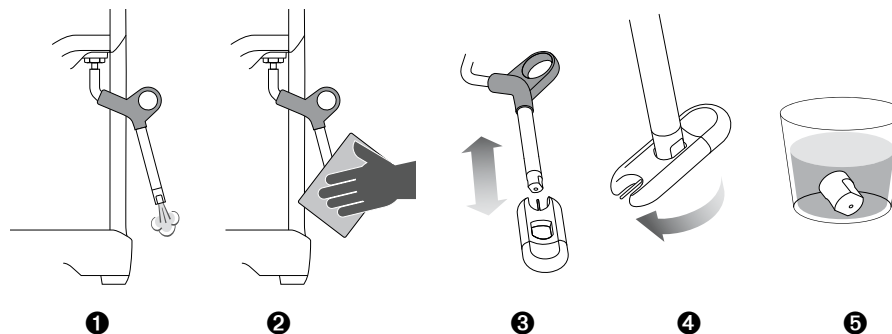
Bei regelmässigem Gebrauch lagern sich Reste von Kaffeepulver und Kaffeeöl im Gerät ab, welche den Brühvorgang beeinträchtigen. Deshalb sollten Sie alle 2 bis 3 Monate einen Reinigungszyklus durchführen.



Bitte gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Leeren Sie die Tropfschale und füllen Sie den Wasserbehälter.
- 1. Legen Sie die Gummiabdeckung in den Filtereinsatz (für eine oder zwei Tassen) und den Filtereinsatz in den Siebträger.
- 2. Legen Sie eine SOLITABS Reinigungstablette (ohne Schwämmchen) in den Filtereinsatz, auf die Gummiabdeckung.
- 3. Drehen und befestigen Sie den Siebträger im Brühkopf.
- 4. Schalten Sie die Maschine ein indem Sie die POWER-Taste drücken. Warten Sie, bis das Kontrolllicht in der Umrandung konstant leuchtet.
- 5. Drehen Sie den Wahlregler für 20 Sekunden in die Position „Espresso“ . Drehen Sie den Wahlregler zurück in die mittlere Standby-Position. Wiederholen Sie die beiden Schritte, bis sich die Reinigungstablette komplett aufgelöst hat.
- 6. Schalten Sie das Gerät mit der POWER-Taste aus, entnehmen Sie den Siebträger und prüfen Sie, ob sich die SOLITABS Tablette vollständig aufgelöst hat. Sollte dies nicht der Fall sein, wiederholen Sie die Schritte 3 bis 5, bis sich die Tablette vollständig aufgelöst hat. Sollte sich die SOLITABS Tablette aufgelöst haben, spülen Sie den Siebträger und den Filtereinsatz mit warmem Wasser.
- Sollten Sie bei der nächsten Espresso-Zubereitung Probleme haben, entnehmen Sie die Vorschläge zur Problembehebung bitte dem Kapitel „Problembehebung“.
- Die Problembehebung finden Sie auf S. 29–31.
- Die SOLITABS Reinigungstabletten können Sie im guten Fachhandel oder bei Solis of Switzerland AG bestellen.  
Telefon: 0848 804 884, Telefax: 0848 804 890,  
email: [info.ch@solis.com](mailto:info.ch@solis.com) oder [www.solis.ch](http://www.solis.ch)  
(Versand nur innerhalb der Schweiz)

## ■ REINIGUNG DES DAMPFROHRES



Das Dampfrohr sollte nach jedem Milchaufschäumen gereinigt werden.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:


1. Richten Sie das Dampfrohr in Richtung der Tropfschale und drehen Sie den Wahlregler in die Position „Dampf“ . Entfernen Sie so eventuelle Milchrückstände im Dampfrohr, indem Sie etwas Dampf durchlaufen lassen. Drehen Sie den Wahlregler in die Mitte zurück, in die Standby-Position. Schalten Sie die Maschine mit der POWER-Taste aus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Wischen Sie das Dampfrohr aussen mit einem feuchten Tuch sauber.
3. Sollte das Dampfrohr verstopft sein, stecken Sie den Dorn des Reinigungswerkzeugs in die Öffnung der Düse.
4. Sollte das Dampfrohr trotz des Dorns noch verstopft sein, können Sie die Spitze des Rohres mit dem Schraubenschlüssel in der Mitte des Reinigungswerkzeugs abschrauben.
5. Legen Sie die Spitze zuerst in ein Glas mit heissem Wasser, dann versuchen Sie die Blockade nochmals mit dem Dorn des Reinigungswerkzeugs zu lösen. Schrauben Sie die Spitze wieder auf das Dampfrohr und sichern Sie sie mit dem Schraubenschlüssel.

## ■ WÖCHENTLICHE REINIGUNG DER FILTEREINSÄTZE, DES SIEBTRÄGERS UND DER BRÜHGRUPPE

Lassen Sie regelmässig heisses Wasser aus der Maschine laufen, mit eingesetztem, aber leerem Siebträger. So werden eventuelle Kaffeepulverrückstände ausgespült.

Reinigen Sie die Filtereinsätze, wenn die feinen Löcher verstopft sind.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

1. Klopfen Sie den Kaffeekuchen aus dem Filtereinsatz.
2. Spülen Sie den Filtereinsatz unter fliessendem, warmem Wasser.
3. Legen Sie den Filtereinsatz wieder in den Siebträger.
4. Drehen Sie den Siebträger in den Brühkopf und lassen Sie – ohne Kaffeepulver – heisses Wasser durchlaufen, indem Sie den Wahlregler auf die Position „Espresso“  stellen.
5. Um die Filtereinsätze gründlich zu reinigen, lösen Sie eine SOLITABS Reinigungstablette in heissem Wasser auf und legen die Filtereinsätze über Nacht in diese Lösung.
6. Danach die Filtereinsätze gründlich spülen und trocknen.
7. Mit der feinen Nadel unter der Schutzkappe am Reinigungswerkzeug können die feinen Löcher in den Filtereinsätzen durchgestochen bzw. gereinigt werden.



## ■ REINIGUNG DES GEHÄUSES UND DER TASSENABLAG

Vor der Reinigung des Gehäuses muss das Gerät ausgeschaltet und ausgesteckt sein.

Das Gehäuse und die Tassenablage mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und anschliessend mit einem trockenen Tuch trocknen.

Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, raue Schwämme oder Tücher, sie könnten die Oberfläche verkratzen.

## ■ REINIGUNG DER TROPFSCHALE

Vor der Reinigung der Tropfschale muss das Gerät ausgeschaltet und ausgesteckt sein.

Entnehmen, leeren und reinigen Sie die Tropfschale in regelmässigen Abständen, in jedem Fall immer dann, wenn die Anzeige EMPTY ME in der Tropfschale erscheint.

Entfernen Sie das Tropfgitter aus der Schale. Reinigen Sie die Tropfschale und das Gitter mit warmem Spülwasser. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder kratzende Schwämme. Spülen Sie die Schale und das Gitter mit klarem Wasser nach und trocknen Sie alles sorgfältig ab.

Setzen Sie die Tropfschale wieder ein und legen Sie das Gitter wieder auf die Tropfschale.

**HINWEIS:** Tropfschale und Gitter können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

## ■ REINIGUNG DES ZUBEHÖRFACHS

Das Zubehörfach, das sich hinter der Tropfschale befindet, kann entnommen werden, wenn die Tropfschale entfernt wurde. Reinigen Sie das Zubehörfach mit warmem Spülwasser und benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder kratzende Schwämme. Trocknen Sie das Zubehörfach anschliessend gut ab, bevor Sie es zurücklegen.

### **WARNUNG:**

Achten Sie bei allen Reinigungsarbeiten darauf, dass weder das Netzkabel noch der Netzstecker oder das Gerät selbst in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden dürfen.

## ■ AUFBEWAHRUNG DER SOLIS BARISTA PERFECT

Drehen Sie den Wahlregler in die mittlere Standby-Position und schalten Sie das Gerät mit der POWER-Taste aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Verstauen Sie alle Zubehörfachteile.

Verstauen Sie die abgekühlte, gereinigte und trockene Maschine in aufrechter Position, am besten in der Original-Verpackung. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.



## ▲ ENTALKEN

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 Entkalkungs-Anleitung.

**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.

Entkalken Sie wie folgt:


1. Prüfen Sie, ob der Wahlregler in der mittleren Standby-Position steht, die Maschine mit der POWER-Taste ausgeschaltet ist (kein Licht leuchtet) und der Netzstecker gezogen ist.
2. Entnehmen Sie den Siebträger. Füllen Sie den Wassertank mit der Mischung aus SOLIPOL® special Flüssigentkalkungsmittel und Wasser (SOLIPOL® special im Verhältnis 1:1 mit Wasser verdünnt).
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
4. Drücken Sie die POWER-Taste, so dass die Tastenumrandung blinkt.
5. Stellen Sie einen grossen Behälter unter den Brühkopf und das Dampfrohr.
6. Sobald beide Tastenumrandungen konstant leuchten, drehen Sie den Wahlregler in die Position „Espresso“  und lassen Sie die Hälfte der Entkalkungslösung durch die Brühgruppe laufen.
7. Entleeren Sie den Behälter und stellen Sie ihn dann wieder unter den Brühkopf. Achten Sie dabei darauf, dass das Dampfrohr in den Behälter gerichtet ist. Drehen Sie den Wahlregler auf die Position „Dampf“  und lassen Sie die restliche Entkalkungslösung durch das Dampfrohr entweichen. Wenn kein Dampf mehr entweicht, drehen Sie den Wahlregler zur Mitte in die Standby-Position zurück.
8. Wenn Sie die Entkalkungslösung fast aufgebraucht haben, nehmen Sie den Wasserbehälter ab und spülen ihn sorgfältig mit frischem Wasser, um alle Entkalkerrückstände auszuspülen, und füllen ihn erneut mit frischem Leitungswasser.
9. Um nun auch die Maschine zu spülen und die Entkalkerrückstände zu entfernen, wiederholen Sie bitte die Schritte 3 bis 7, bis nur noch ein kleiner Rest Wasser im Wasserbehälter ist. Giessen Sie diesen letzten Rest weg und füllen Sie den Wassertank mit frischem Leitungswasser. Ihr Gerät ist nun wieder einsatzbereit.



**HINWEIS:** Bitte wischen Sie eventuelle Spritzer der Entkalkungslösung auf dem Gehäuse des Geräts sofort ab, da das Mittel die Oberfläche beschädigen könnte.

**WARNUNG:** Niemals Netzkabel, Netzstecker oder das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Während des Entkalkens niemals den Wasserbehälter entfernen oder vollständig leer laufen lassen.

## ▲ PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<b>Kaffee läuft nicht durch</b>	<p>Maschine ist nicht eingeschaltet oder der Netzstecker nicht eingesteckt</p> <p>Wasserbehälter ist leer</p> <p>Der Wahlregler befindet sich nicht in der Position „Espresso“</p> <p>Kaffee zu fein gemahlen</p> <p>Zu viel Kaffee im Filtereinsatz</p> <p>Kaffeepulver ist zu stark angepresst</p> <p>Filtereinsatz verstopft</p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker eingesteckt ist und die Taste POWER blinkt oder leuchtet.</p> <p>Siehe Seite 10, «Wasserbehälter füllen».</p> <p>Drehen Sie den Wahlregler auf links in die Position „Espresso“ .</p> <p>Achten Sie auf den passenden Mahlgrad.</p> <p>Achten Sie auf die passende Menge (S. 21).</p> <p>Siehe Seite 12, «Kaffeepulver mit dem Tamper festdrücken».</p> <p>Reinigen Sie die Filter. Siehe Seite 26, «Reinigung der Filtereinsätze, des Siebträgers und der Brühgruppe».</p>
<b>Kaffee läuft zu schnell durch</b>	<p>Kaffee zu grob gemahlen</p> <p>Zu wenig Kaffee im Filtereinsatz</p> <p>Kaffeepulver nicht genug angepresst</p>	<p>Achten Sie auf den passenden Mahlgrad.</p> <p>Achten Sie auf die passende Menge (S. 21).</p> <p>Siehe Seite 12, «Kaffeepulver mit dem Tamper festdrücken».</p>
<b>Kaffee ist kalt</b>	<p>Tassen sind nicht vorgewärmt</p> <p>Milch nicht heiss genug (für Cappuccino oder Caffè Latte)</p>	<p>Tassen vorwärmen. Siehe Seite 19, «Vorwärmen aller Utensilien».</p> <p>Wenn der Boden der Kanne so heiss ist, dass man ihn nicht mehr anfassen kann, ist die Temperatur richtig. Siehe Seite 16, «Milch aufschäumen».</p>



Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<b>Keine Crema</b>	Kaffeepulver nicht genug angepresst Kaffee zu grob gemahlen Kaffeepulver nicht frisch  Filtereinsatz verstopft	Siehe Seite 12, «Kaffeepulver mit dem Tamper festdrücken». Achten Sie auf den passenden Mahlgrad. Alte Bohnen durch frisch geröstete oder gemahlene Kaffee ersetzen. Gemahlener Kaffee sollte nicht länger als eine Woche aufbewahrt werden. Verwenden Sie die feine Nadel im Reinigungswerkzeug, um die Löcher zu säubern. Siehe Seite 26, «Reinigung der Filtereinsätze, des Siebträgers und der Brühgruppe».
<b>Maschine gibt während des Betriebs oder beim Milchaufschäumen Pumpgeräusche von sich</b>	Die Pumpe der Maschine läuft im normalen Betrieb mit 15 bar	Kein Eingreifen erforderlich, da dies zum normalen Betrieb der Maschine gehört.
<b>Kaffee läuft am Siebträger herunter</b>	Siebträger nicht richtig in die Brühgruppe eingesetzt Kaffeerückstände am Rand des Filtereinsatzes  Zu viel Kaffee im Filtereinsatz Kaffeepulver zu stark gepresst Falscher Filter für die verwendete Kaffeemenge	Griff muss in der Position LOCK stehen. Siehe Seite 14, «Siebträger einsetzen». Kaffeerückstände vom Rand des Filtereinsatzes entfernen, um das richtige Einsetzen in den Brühkopf sicherzustellen. Achten Sie auf die passende Menge (S. 21). Siehe Seite 12, «Kaffeepulver mit dem Tamper festdrücken». Vergewissern Sie sich, dass Sie den kleinen Filtereinsatz für 1 Tasse und den grossen Filtereinsatz für 2 Tassen verwenden.
<b>Kaffee läuft nur tropfenweise aus dem Siebträger</b>	Kein oder zu wenig Wasser im Behälter Kaffee zu fein gemahlen Zu viel Kaffee im Filtereinsatz Maschine durch mineralische Ablagerungen verstopft	Siehe Seite 10, «Wasserbehälter füllen». Achten Sie auf den passenden Mahlgrad. Achten Sie auf die passende Menge (S. 21). Maschine entkalken. Siehe Seite 28, «Entkalken».

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<b>Maschine macht ein lautes und andauerndes Pumpgeräusch</b>	Wasserbehälter ist leer Wasserbehälter ist nicht richtig eingerastet	Siehe Seite 10, «Wasserbehälter füllen». Siehe Seite 9, «Vor der ersten Inbetriebnahme».
<b>Es wird kein Dampf erzeugt</b>	Maschine ist nicht eingeschaltet  Wasserbehälter ist leer Wahlregler nicht in der Position „Dampf“  / Funktion „STEAM“ nicht angewählt  Dampfrohr verstopft	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker eingesteckt und die Taste POWER gedrückt ist und leuchtet. Siehe Seite 10, «Wasserbehälter füllen». Drehen Sie den Wahlregler in die Position „Dampf“  . Benutzen Sie die SELECT-Taste, um in die Funktion „STEAM“ zu wechseln (LED leuchtet), falls vorher „HOT WATER“ angewählt wurde. Verwenden Sie den Dorn im Reinigungswerkzeug, um die Düse zu säubern. Falls das nichts nützt, verwenden Sie die mittlere Bohrung im Reinigungswerkzeug, um die Düse abzuschrauben. Siehe Seite 25, «Reinigung des Dampfrohrs».
<b>Es wird kein heisses Wasser erzeugt</b>	Wasserbehälter ist leer Dampfrohr verstopft	Siehe Seite 10, «Wasserbehälter füllen». Verwenden Sie den Dorn im Reinigungswerkzeug, um die Düse zu säubern. Falls das nichts nützt, verwenden Sie die mittlere Bohrung im Reinigungswerkzeug, um die Düse abzuschrauben. Siehe Seite 25, «Reinigung des Dampfrohrs».
<b>Milch nach dem Aufschäumen nicht cremig</b>	Nicht genug Dampf  Milch nicht frisch und kalt	Dampfrohr verstopft. Siehe Seite 25, «Reinigung des Dampfrohrs». Kalte, frische Milch verwenden. Siehe Seite 16, «Milch aufschäumen».
<b>Maschine funktioniert nicht</b>	Sicherheitsabschaltung aktiviert	Womöglich wurde wegen Überhitzung der Pumpe die Sicherheitsabschaltung aktiviert. Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie 30–60 Minuten abkühlen.

## ▲ KAFFEE UND VERBRAUCHSMATERIAL

Für Ihre Solis Barista Perfect Maschine ist folgendes Zubehör, Kaffeesorten und Verbrauchsmaterial erhältlich:

Art.-Nr. 978.40	Solis Ausklopfschale
Art.-Nr. 993.02	SOLITABS Reinigungstabletten (10 Stück)
Art.-Nr. 703.02	SOLIPOL® special Entkalkungsmittel (1,0 Liter)
Art.-Nr. 992.00	Solis De Luxe Kaffeebohnen (500 g)
Art.-Nr. 992.04	Solis Exclusif Kaffeebohnen (500 g)
Art.-Nr. 992.60	Solis Crema Kaffeebohnen (500 g)
Art.-Nr. 907.20	Kännchen zum Milchaufschäumen (0,25 l)

Sie erhalten das Zubehör und das Verbrauchsmaterial für Ihre Solis Barista Perfect Maschine im guten Fachhandel oder bei Solis of Switzerland AG.

Telefon: 0848 804 884, Telefax 0848 804 890, email: [info.ch@solis.com](mailto:info.ch@solis.com) oder [www.solis.ch](http://www.solis.ch) (Versand nur innerhalb der Schweiz)

## ▲ TECHNISCHE ANGABEN

Modell-Nr.	BES810, Typ 118
Produktbezeichnung	Espressomaschine
Spannung/Frequenz	220–240 V~/50 Hz
Leistung	1.500–1.750 Watt
Abmessung	ca. 26 × 33,5 × 31,5 cm (Länge × Höhe × Tiefe)
Gewicht	ca. 6,3 kg
Technische Änderungen vorbehalten.	

## ▲ 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.

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.

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

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Schweiz  
Telefon +41 44 874 64 54 • Telefax +41 44 874 64 99  
[info@solis.ch](mailto:info@solis.ch) • [www.solis.ch](http://www.solis.ch) • [www.solis.com](http://www.solis.com)

## ▲ CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Merci de lire ce mode d'emploi attentivement avant la première utilisation afin de vous familiariser avec votre machine espresso Solis Barista Perfect et de l'utiliser en toute sécurité. Nous vous conseillons de conserver ce mode d'emploi. En cas de vente de l'appareil, merci de transmettre le mode d'emploi au nouveau propriétaire.

Comme pour chaque utilisation d'un appareil électrique les consignes suivantes sont à respecter pour votre propre sécurité :

1. Afin d'éviter toute électrocution, ne mettez pas l'appareil, le cordon électrique et la prise en contact avec de l'eau ou tout autre liquide. **Risque d'électrocution !** Si l'appareil ou le cordon électrique ou la prise entre en contact avec du liquide, enfillez immédiatement des gants en caoutchouc secs et débranchez l'appareil de la prise murale.
2. N'utilisez jamais l'appareil si vos mains ou pieds sont mouillés. Il en va de même lorsque vous voulez débrancher l'appareil.
3. Avant la mise en service, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de secteur.
4. Ne laissez pas pendre le cordon électrique au bord d'une table, l'appareil risquerait de tomber. Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson, des radiateurs ou même avec l'appareil lui-même.
5. Tenez l'appareil à l'écart de sources de chaleur telles qu'une gazinière, un four ou autre appareil dégageant de la chaleur. N'utilisez jamais l'appareil sur une surface mouillée ou chaude. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source d'humidité, de chaleur ou d'une flamme nue. Tenez à l'écart d'objets ou appareils mobiles.
6. Ne tenez jamais l'appareil par le cordon. Ne tirez pas sur le cordon. Ne posez pas d'objets sur le cordon. Ne tirez jamais sur le cordon, mais seulement sur la fiche, pour débrancher l'appareil.

7. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne placez jamais l'appareil directement en-dessous d'une prise électrique.
8. Avant de débrancher l'appareil, veuillez toujours vérifier qu'il est éteint.
9. Placez l'appareil pendant son utilisation sur une surface ferme, plane et sèche, comme une table ou un plan de travail. Il est recommandé de ne pas placer l'appareil trop près du bord d'une table. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'extérieur. N'utilisez pas l'appareil sur un bateau ou dans un camping-car.
10. Eteignez toujours l'appareil en appuyant sur la touche POWER et débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé ou n'est pas sous surveillance ou lorsque vous voulez le nettoyer. Afin de garantir une protection supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques, nous vous recommandons un disjoncteur différentiel (DDR). Nous conseillons d'utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.
11. N'apportez aucune modification à l'appareil, au cordon, à la prise ou aux accessoires.
12. Risque de blessures en cas d'utilisation inappropriée ! Nous déclinons toute responsabilité pour tous les dommages ou blessures en résultant.
13. Ne cherchez jamais à attraper un appareil tombé dans de l'eau ou tout autre liquide. Débranchez-le toujours avant de le retirer. Avant de le réutiliser, remettez votre appareil à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci vérifie son bon fonctionnement et sa sécurité.
14. Ne placez jamais l'appareil où il risque de tomber dans de l'eau ou puisse entrer en contact avec de l'eau ou autre liquide (p.ex. dans ou à côté d'un évier).
15. Ne plongez jamais l'appareil (y compris le cordon ou la fiche) dans l'eau. Evitez tout contact avec l'eau ou autre liquide.
16. N'exposez pas l'appareil directement au soleil.

17. Ne jamais introduire d'objets aigus ou pointus dans les ouvertures de l'appareil. Risque d'endommagement de l'appareil ou d'électrocution.
18. Ne secouez jamais trop fortement ou déplacez l'appareil pendant son utilisation.
19. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. N'utilisez que les accessoires fournis ou recommandés par Solis. Risque d'endommagement de l'appareil, d'incendie, d'électrocution ou de dommages aux personnes en cas d'utilisation d'accessoires inappropriés !
20. Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie ou d'une télécommande.
21. L'appareil est destiné à un usage privé et non pas commercial.
22. Retirez tous les matériaux d'emballage et autocollants ou étiquettes avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.
23. Contrôlez toujours votre machine espresso (y compris le cordon et la prise électrique) avant de l'utiliser.
24. Afin d'éviter toute électrocution, n'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé ou si l'appareil présente une anomalie, a subi une chute ou est lui-même endommagé. N'essayez jamais d'effectuer vous-même des travaux de réparation ou de maintenance, à l'exception de l'entretien quotidien et du détartrage. Remettez un appareil défectueux à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci le vérifie et le répare.
25. Les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ainsi que les personnes inexpérimentées et les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou sans avoir été instruites par cette dernière sur son fonctionnement. De plus elles doivent avoir bien compris quels sont les dangers que l'appareil présente et comment il peut être utilisé en toute sécurité. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer et entretenir l'appareil sans surveillance. L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé ou nettoyé par des enfants de moins de 8 ans.

26. Ne laissez pas les enfants jouer avec la machine espresso.
27. N'utilisez que de l'eau du robinet pure et froide dans le réservoir d'eau. Ne le remplissez jamais avec d'autres liquides.
28. Ne mettez jamais la machine espresso en marche si le réservoir d'eau est vide.
29. Vérifiez toujours que le porte-filtre est correctement placé sur le groupe de distribution avant de mettre l'appareil en marche.
30. **ATTENTION** : La machine doit refroidir pendant 2 minutes après chaque préparation d'un espresso avant de pouvoir préparer le prochain.
31. Ne retirez jamais le porte-filtre pendant la percolation – l'appareil est sous pression !
32. Ne vous éloignez jamais de la machine espresso si l'appareil est en marche.
33. **ATTENTION** : L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement ! Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le déplacer, de le transporter ou de le nettoyer.
34. Ne disposez que des tasses sur le plateau chauffant. Ne placez aucun autre objet sur l'appareil !
35. Maintenez l'appareil et ses accessoires toujours propres. Référez-vous aux consignes indiquées dans ce mode d'emploi.
36. Déroulez complètement le cordon électrique avant de le brancher dans la prise secteur.
37. Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation. Seul débranché l'appareil est entièrement éteint.
38. Les produits lubrifiants ne sont pas nécessaires dans cet appareil.

## ▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- A Interrupteur / touche POWER**  
Le pourtour de la touche clignote dès que vous appuyez sur l'interrupteur pour mettre la machine en marche.
- B Serpentin d'eau chaude**  
Le serpentin en acier inoxydable règle exactement la température de l'eau.
- C Tasseiro**  
Il peut être utilisé fixé à l'appareil grâce à un aimant ou séparément. Le café en poudre est tassé dans le porte-filtre grâce au tasseiro.
- D Groupe de distribution avec buse**  
Le porte-filtre peut y être fixé facilement.
- E Porte-filtre 54 mm en acier inoxydable avec distribution professionnelle**
- F Châssis de grande taille adapté aux grandes tasses**
- G Bac égouttoir amovible avec compartiment pour accessoires**
- H Indicateur (flotteur) « bac égouttoir plein » (EMPTY ME) situé sous la grille égouttoir**
- I Buse de distribution de vapeur pivotante**  
Permet de faire facilement mousser le lait.
- J Bouton régulateur de sélection pour l'espresso, le mode de veille et la vapeur / l'eau chaude**
- K Touche SELECT pour le programme de vapeur ou d'eau chaude**
- L Témoins lumineux « vapeur » (STEAM) ou « eau chaude » (HOT WATER)**  
Ces témoins lumineux indiquent si le programme correspondant de vapeur ou d'eau chaude est activé.
- M Plateau chauffant permettant de préchauffer les tasses**
- N Réservoir d'eau amovible de 1,8 litre avec couvercle**  
Il peut être rempli par en haut (à l'arrière de l'appareil).



## ■ ACCESSOIRES

- Filtres à simple paroi pour le café fraîchement moulu
- Filtres à double paroi pour le café pré-moulu
- Pot à lait en acier inoxydable pour faire émulsionner le lait
- Doseur « Razor »

## ■ ACCESSOIRES POUR L'ENTRETIEN

- Outil d'entretien
- Couvercle en caoutchouc pour le filtre

## ■ LES PETITS PLUS SUIVANTS FONT DE VOTRE SOLIS BARISTA PERFECT UNE MACHINE HORS PAIR :

### – Contrôle de la température PID

Le contrôle de la température électronique PID garantit une température constante.

### – Fonction de rinçage automatique

Après avoir produit de la vapeur pour faire mousser le lait, l'eau se remet à une température idéale pour la préparation du café.

### – Serpentin d'eau chaude

Le serpentin en acier inoxydable intégré règle exactement la température de l'eau.

### – Programme de pré-infusion à basse pression

Grâce à la basse pression, le café en poudre est délicatement humidifié avant la percolation et peut ainsi gonfler de telle manière à être ensuite extrait régulièrement.

### – Buse de distribution de vapeur comparable aux machines professionnelles

La buse de distribution de vapeur pivotante permet de faire facilement mousser le lait.

### – Doseur « Razor »

Cet instrument ressemblant à une lame permet d'éliminer le surplus de café en poudre en un tour de main.

## PROGRAMME D'ECONOMIE D'ENERGIE

Afin d'économiser de l'énergie l'appareil passe sur la position prête à l'emploi (programme de veille) 1 minute après la préparation du dernier espresso. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant les prochaines 20 minutes, l'appareil s'éteint complètement.



## ▲ AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

- Retirez l'appareil de son emballage avec précaution et retirez tous les autocollants, les étiquettes, les notices et les matériaux d'emballage.
- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Retirez le réservoir d'eau en le tenant par la poignée. Nettoyez le réservoir d'eau, les filtres, le porte-filtre et le pot à lait avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Bien rincer et sécher le tout.
- Nettoyez également le châssis de la machine espresso ainsi que le bac et la grille égouttoir ainsi que le compartiment des accessoires avec un chiffon doux légèrement humide puis séchez bien le tout.

**ATTENTION :** Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique et la prise dans l'eau ou autres liquides et ne les mettez jamais en contact avec de l'eau ou autres liquides.

**REMARQUE :** Les éléments de la machine espresso et les accessoires ne peuvent pas être lavés en machine (à l'exception du bac et de la grille égouttoir).

- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau du robinet froide jusqu'au niveau maximal (marquage MAX). Refermez le couvercle.
- Si vous avez sorti le réservoir d'eau de la machine pour le remplir, remettez-le en place et faites-le glisser vers le bas le long des charnières jusqu'à enclenchement.



- Branchez l'appareil dans une prise secteur compatible.
- Appuyez sur la touche POWER (A). Le témoin lumineux autour de la touche clignote.
- La pompe fait du bruit, la machine chauffe. Dès que la température de fonctionnement est atteinte, les deux pourtours des touches s'affichent en continu et l'appareil passe en mode de veille.

## ■ RINÇAGE DE LA MACHINE

Nous vous conseillons avant la première utilisation de faire un cycle de rinçage complet avec le réservoir rempli d'eau afin de rincer les circuits internes de l'appareil. N'utilisez pas de café pour cela.

- Dès que la machine est en mode de veille (le pourtour des touches SELECT et POWER s'affichent en continu), procédez aux deux étapes suivantes :
- 1. Tournez le bouton régulateur de sélection sur la position « Espresso » ☕ et laissez s'écouler de l'eau à travers le groupe de distribution pendant 30 secondes.
- 2. Placez la buse de distribution de vapeur de manière à ce qu'elle soit au-dessus du bac égouttoir ou d'une tasse. Tournez le bouton régulateur sur la position « Vapeur » 🌀 et activez le programme vapeur.
- Répétez ces deux étapes jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.

## ▲ MISE EN SERVICE DE VOTRE SOLIS BARISTA PERFECT

### ■ REMPLISSAGE DU RESERVOIR D'EAU

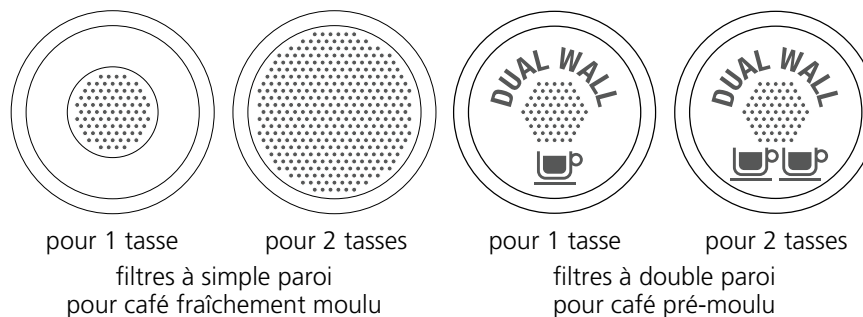
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal (marquage MAX) avec de l'eau du robinet froide. Remplacez ensuite le réservoir d'eau correctement à l'arrière de la machine.
- Branchez la machine sur une prise secteur compatible.
- Appuyez sur la touche POWER (A), l'appareil est alors allumé. Le pourtour de la touche POWER clignote pendant que la machine espresso chauffe. Dès que la température de fonctionnement correcte est atteinte, les deux pourtours des touches s'affichent en continu sur le tableau de commande.

#### REMARQUE :

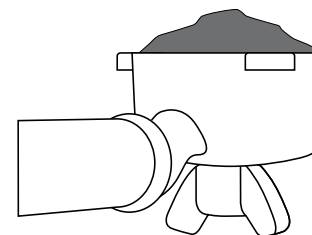
Vérifiez avant chaque utilisation le niveau d'eau dans le réservoir. Renouvelez l'eau tous les jours. Remplissez le réservoir d'eau avant chaque utilisation avec de l'eau du robinet fraîche et froide. N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau minérale ou autres liquides.

### ■ REMPLISSAGE DU FILTRE AVEC DU CAFE EN POUDRE

- Choisissez le filtre approprié :  
le filtre à simple paroi pour le café en poudre fraîchement moulu ou le filtre à double paroi pour le café pré-moulu (voir le chapitre « Sélectionner le filtre approprié » sous « Conseils pour un bon espresso », page 52).
- Utilisez le petit filtre pour 1 tasse et le filtre plus grand pour 2 tasses. Si vous voulez préparer une grande tasse de café, utilisez toujours le filtre pour 2 tasses et laissez s'écouler env. 60 ml d'eau.



- Essuyez le filtre avec un torchon sec.
- Placez le filtre dans le porte-filtre et remplissez-le avec du café en poudre.



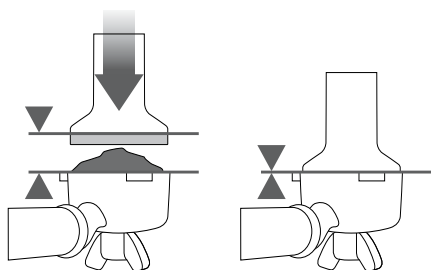


## ■ TASSER LE CAFÉ EN POUDRE AVEC LE TASSOIR

- Frappez légèrement le porte-filtre contre le plan de travail pour répartir uniformément le café dans le porte-filtre. Utilisez le tasseur pour bien tasser le café. Vous pouvez soit utiliser le tasseur sur l'appareil et presser le porte-filtre contre la partie inférieure du tasseur ou détacher ce dernier de son support et l'enfoncer manuellement contre le café en poudre dans le porte-filtre.



Exercez une pression d'environ 15–20 kilos et répétez l'opération plusieurs fois. Il n'est pas nécessaire d'exercer une pression importante mais il est plus crucial que la pression exercée soit à chaque fois constante. Rajoutez éventuellement du café dans le porte-filtre après avoir exercé une première pression puis tassez à nouveau afin d'avoir suffisamment de café pour obtenir un café vous convenant parfaitement. **CONSEIL :** Une fois tassé, le café en poudre doit être de niveau avec le rebord du filtre. Si vous utilisez le tasseur directement sur le porte-filtre, la partie en métal du tasseur doit tout juste disparaître dans le filtre.



**REMARQUE :** Si vous utilisez un café à mouture fine dans le filtre à simple paroi, vous devez utiliser un peu moins de café pour un dosage correct.

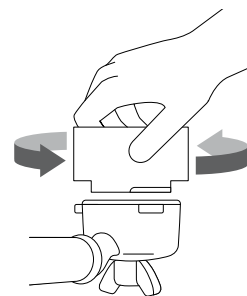
- Après avoir tassé le café, retirez l'excès de café du bord du porte-filtre comme décrit dans le chapitre suivant afin de pouvoir fixer celui-ci correctement sur le groupe de distribution.

## ■ ELIMINER LE SURPLUS DE CAFÉ EN POUDRE

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 porte-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.

## ■ FIXATION DU PORTE-FILTRE

- Avant de mettre le porte-filtre en place, tournez le bouton régulateur sur « Espresso » ☕ pendant 30 secondes de manière à ce que de l'eau s'écoule à travers le groupe de distribution pour éliminer d'éventuels restes de marc de café; cela permet de plus de stabiliser la température avant la percolation. Remplacez ensuite le bouton régulateur sur la position intermédiaire de veille.
- Placez le porte-filtre sous le groupe de distribution de telle manière que la poignée se situe sous l'inscription INSERT.



- Soulevez le porte-filtre en direction du groupe de distribution et tournez la poignée vers la droite jusqu'à ce que vous sentiez une résistance et que la poignée soit sur la position LOCK. La poignée est alors à 90° de la machine.



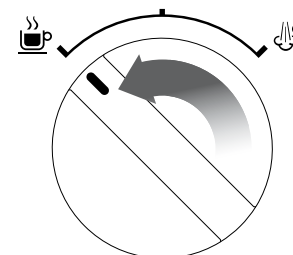
Placez une ou deux tasses sur la grille égouttoir, en-dessous des becs du porte-filtre.

Si les pourtours des deux touches sont allumés en continu, votre machine a atteint la température correcte de fonctionnement et vous pouvez préparer votre café.

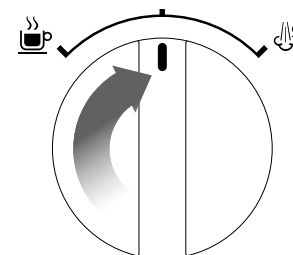


## ■ PREPARATION DU CAFE

1. Tournez le bouton régulateur sur la position « Espresso » ☕. Un bruit de pompe est audible. Votre espresso s'écoule au bout de 8–10 secondes dans la tasse qui aura été préalablement mise en place.



2. Si vous avez assez d'espresso dans votre tasse, remplacez le bouton régulateur sur la position intermédiaire de veille, l'espresso s'arrête alors de s'écouler. Nous vous recommandons de laisser l'espresso s'écouler pendant environ 30 secondes.



### REMARQUES :

Si vous utilisez un filtre pour 1 tasse, nous vous recommandons de préparer environ 30 ml d'espresso.

Si vous utilisez un filtre pour 2 tasses, nous vous recommandons de préparer environ 60 ml d'espresso.

**ATTENTION :** Les parties en acier inoxydable du porte-filtre deviennent très chaudes – ne les touchez pas !

**REMARQUE :** Si vous utilisez la machine espresso pendant 30 minutes ou plus, nous vous recommandons de la laisser refroidir pendant 5 minutes entre chaque espresso.

### POUR UN ESPRESSO OPTIMAL : HUMIDIFIER LE CAFE EN POUDRE

Au début l'appareil travaille avec peu de pression pour humidifier le café en poudre afin qu'il prenne du volume. La pression est ensuite augmentée progressivement jusqu'à ce que la pression optimale pour presser l'eau à travers le café en poudre dans le porte-filtre soit obtenue. Cela prend environ 8 à 10 secondes.

## ■ CONSEIL POUR LA PERCOLATION :

- Utilisez toujours des tasses préchauffées.
- Après avoir tourné le bouton régulateur sur la position « Espresso » ☕, il s'écoule un laps de temps d'environ 8–10 secondes avant que l'espresso sorte du porte-filtre. L'appareil a besoin de ces 8–10 secondes pour humidifier la mouture (voir chapitre précédent).
- L'espresso qui s'écoule doit avoir la consistance de miel liquide qui coule.
- Si l'espresso sort au bout de 6 secondes ou moins du porte-filtre, cela signifie qu'il n'y a pas assez de café dans le filtre, ou que le café n'est pas assez tassé ou que la mouture est trop épaisse. Dans ce cas l'espresso sera sous-extrait.
- Si l'espresso s'écoule goutte à goutte mais seulement après 15 secondes ou plus, cela signifie que vous avez utilisé trop de café en poudre, que vous l'avez trop tassé ou que la mouture est trop fine. Dans ce cas, votre espresso est sur-extrait.

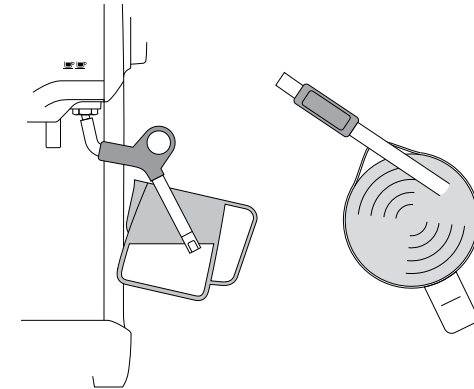
## ■ FAIRE MOUSSER LE LAIT

Grâce à son articulation sphérique, la buse de distribution de la vapeur professionnelle de votre Solis Barista Perfect peut pivoter dans toutes les directions et transforme le lait frais et froid en une crème onctueuse et chaude. Cela se fait en deux phases : Le lait est tout d'abord aéré, puis il est battu, afin d'obtenir une consistance bien crémeuse et une température idéale.

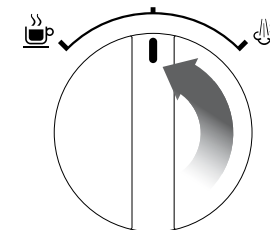
Procédez comme suit :

- Tournez la buse de distribution de vapeur de manière à ce qu'elle soit au-dessus de la grille égouttoir.
- Avant de plonger la buse dans le lait, nettoyez-la avec un chiffon humide et rincez-la à l'intérieur, c'est-à-dire laissez s'échapper un peu de vapeur (placez le bouton régulateur sur la position « Vapeur » ☕).
- Versez du lait frais et froid dans le pot à lait – Ne mettez pas trop de lait dans le pot, de manière à ce que le lait ne dépasse pas le V du bec verseur.
- Tournez le bouton régulateur sur la position « Vapeur » ☕, le témoin lumineux situé sur STEAM clignote pour indiquer que la machine préchauffe pour produire de la vapeur. Si de l'eau de condensation s'écoule, elle tombe dans le bac égouttoir. Après peu de temps de la vapeur chaude s'échappe.
- Tournez ensuite à nouveau le bouton régulateur sur la position intermédiaire de veille de manière à ce que le lait ne jaillisse pas hors du pot.
- La production de vapeur s'interrompt pendant 8 secondes.
- Orientez la buse vapeur vers l'extérieur, plongez la buse vapeur dans le lait et remettez le bouton régulateur sur la position « Vapeur » ☕.
- La pointe de la buse vapeur doit se trouver à environ 1–2 cm en-dessous de la surface du lait, à proximité de la paroi du pot et être inclinée sur la position 3 heures.


- Maintenez la pointe de la buse juste au-dessous de la surface du lait, jusqu'à ce que le lait tourbillonne dans le sens des aiguilles d'une montre (comme dans un jacuzzi).



- Dès que le lait tourbillonne, vous pouvez abaisser un peu plus le pot à lait de manière à ce que la pointe de la buse vapeur se trouve au niveau de la surface du lait et que de l'air s'introduit dans le lait. Laissez la buse vapeur à la surface du lait puis replongez plusieurs fois la buse légèrement dans le pot afin que le lait continue de tourbillonner.
- Maintenez la pointe de la buse au niveau de la surface du lait ou juste en-dessous. Le lait doit toujours tourbillonner. Procédez ainsi jusqu'à ce que le lait ai pris suffisamment de volume.
- Replongez la pointe en-dessous de la surface du lait, le lait doit toujours tourbillonner. Si le pot à lait est trop chaud, pour pouvoir le toucher, le lait a atteint la température correcte d'environ 60–65 °C.
- Lorsque le lait est chaud et mousseux, tournez tout d'abord le bouton régulateur sur la position intermédiaire standby et retirez ensuite le pot à lait.



- Frappez légèrement le pot à lait contre le plan de travail pour libérer les bulles d'air éventuelles et agitez légèrement le pot afin que la consistance soit homogène.
- Versez le lait émulsionné directement sur l'espresso. L'astuce consiste en un travail rapide afin que le lait ne se sépare plus.

- Dirigez la buse de distribution de vapeur vers la grille égouttoir. Remplacez le bouton régulateur sur la position  pour laisser la vapeur s'échapper dans le bac égouttoir afin d'éliminer les résidus situés dans la buse vapeur. Nettoyez ensuite la buse vapeur avec un chiffon humide.


#### REMARQUES :

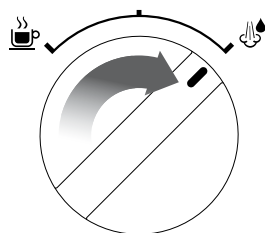
Lorsque la machine espresso produit de la vapeur, un bruit de pompe est audible. Cela signifie que la pompe italienne à 15 bar fonctionne normalement et cela est donc tout à fait normal.

Si vous avez utilisé le programme vapeur pendant 5 minutes en continu, la machine interrompt automatiquement le programme vapeur. Le témoin lumineux STEAM (L) ainsi que le pourtour de la touche SELECT (K) s'effacent. Le pourtour de la touche POWER clignote. Dans ce cas, tournez le bouton régulateur sur la position intermédiaire de veille.

**ATTENTION :** Tenez la buse de distribution de vapeur toujours seulement par la partie en caoutchouc parce que les parties métalliques sont très chaudes. Vous risqueriez de vous brûler.

#### ■ PROGRAMME EAU CHAUDE

- La machine espresso est équipée d'un programme eau chaude grâce auquel de l'eau chaude peut être produite avec la buse de distribution de vapeur.
- Appuyez sur la touche SELECT (K), le témoin lumineux HOT WATER s'allume.
- Dirigez la buse de distribution de vapeur vers la grille égouttoir.
- Tournez le bouton régulateur sur la position « Eau chaude » .



- L'eau chaude sort de la buse de distribution de vapeur.
- Pour arrêter le programme eau chaude, remplacez le bouton régulateur sur la position intermédiaire de veille.

**ATTENTION :** L'eau chaude qui s'échappe de la buse de distribution de vapeur risque de vous brûler ! C'est pourquoi vous devez toujours diriger l'extrémité de sortie de la buse de distribution de vapeur en direction de la grille égouttoir.

Tenez la buse de distribution de vapeur toujours seulement par la partie en caoutchouc parce que les parties métalliques sont très chaudes. Vous risqueriez de vous brûler.

#### REMARQUES :


- Le programme de base lorsque vous mettez la machine en marche est toujours le programme « Vapeur » (le témoin lumineux STEAM s'allume).
- Le programme vapeur et le programme eau chaude ne peuvent pas être activés simultanément.

#### ■ PROGRAMME DE RINÇAGE AUTOMATIQUE

Votre machine Solis Barista Perfect vous permet de préparer un nouvel espresso aussitôt après avoir émulsionné du lait. Ceci est possible grâce au programme de rinçage automatique.

Ce programme de rinçage automatique garantit que le café en poudre n'est pas brûlé par l'eau chauffée pour la production de vapeur. L'eau est automatiquement dirigée vers le bac égouttoir et garantit ainsi que le serpentin d'eau chaude a à nouveau la température idéale pour préparer un délicieux espresso. Vous pouvez ainsi être sûr que votre espresso sera toujours extrait à la température optimale et développera une saveur intense.

#### ■ APRES LA PERCOLATION

- Retirez le porte-filtre du groupe de distribution en tournant la poignée du porte-filtre vers la gauche jusqu'à ce qu'il se débloque.
- Retirez le marc de café du porte-filtre en retournant ce dernier puis en le frappant légèrement. Jetez le marc de café avec les ordures ménagères et non pas dans l'évier car il pourrait boucher les canalisations d'eaux usées.
- Nettoyez le filtre avec un chiffon sec.
- Tournez le bouton régulateur sur  et laissez l'eau chaude s'écouler pendant 30 secondes à travers le groupe de distribution afin de rincer la machine.
- Placez le porte-filtre à nouveau dans le groupe de distribution.

### ▲ CONSEILS POUR UN BON ESPRESSO

#### 1. PRECHAUFFER TOUS LES USTENSILES

**Préchauffer les tasses et verres :**

Dans une tasse chaude, l'espresso garde sa température idéale plus longtemps. Remplissez la tasse avec de l'eau chaude à l'aide du programme eau chaude, puis videz la tasse après un certain temps et placez-la sur le plateau chauffant situé au-dessus de l'appareil.

### Préchauffer le porte-filtre et le filtre :

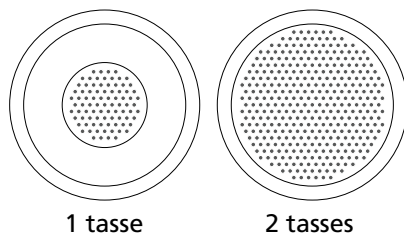
Un porte-filtre ou un filtre froid risque de réduire la température de percolation, ce qui a un effet négatif sur la saveur de l'espresso. C'est pourquoi nous vous conseillons de préchauffer le porte-filtre et le filtre en faisant couler de l'eau chaude dessus à l'aide du programme eau chaude.

**ATTENTION :** Essayez toujours le porte-filtre et le filtre avec du papier absorbant avant d'y disposer le café en poudre, car l'humidité risque de faire passer l'eau à côté du café en poudre pendant la percolation.

## 2. SÉLECTIONNER LE FILTRE APPROPRIÉ

### Filtre à simple paroi

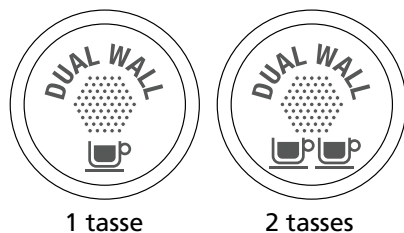
Le filtre à simple paroi est idéal pour le café fraîchement moulu. Vous disposez d'un filtre pour une tasse et d'un plus grand filtre pour deux tasses. Expérimentez vous-même quelle mouture, quelle quantité de café et quel degré de tassage vous conviennent le mieux.



Il n'y a rien de marquer sur le dessous des filtres à paroi simple.

### Filtre à double paroi

Le filtre à double paroi est idéal pour le café pré-moulu. Grâce à ce filtre à double paroi, la pression de percolation est optimale, quelque soit le degré de mouture, le dosage ou le tassage. Vous disposez également d'un filtre pour une tasse et un plus grand filtre pour deux tasses.



Le dessous des filtres à paroi double est caractérisé par l'inscription DUAL WALL et le symbole pour une ou deux tasses.

## 3. MOUTURE

La mouture des grains de café doit être fine, mais pas trop fine. La mouture a une influence sur la vitesse, à laquelle l'eau s'écoule à travers le café en poudre dans le filtre, et est donc déterminante pour la saveur de l'espresso.

Si la mouture est trop fine (le café est poudreux et a la consistance de la farine lorsqu'on le fait glisser entre les doigts), l'eau ne peut pas s'écouler à travers le café en poudre même si la pression est élevée. Le résultat est un espresso sur-extrait, noir et amer.

Si la mouture est trop épaisse, l'eau s'écoule trop vite à travers le café en poudre dans le filtre et l'espresso est sous-extrait. Il manque de goût et est trop clair.

**REMARQUE :** Si vous utilisez le filtre à paroi simple pour 1 tasse, la mouture doit être plus fine et la quantité de café en poudre plus petite afin de garantir une saveur intense.

## 4. DOSAGE ET TASSAGE

Merci de vous référer aux consignes indiquées dans les chapitres correspondants (pages 43–44).

### En règle générale :

Un espresso parfait est un tout : sucré, amer et aigre. Le goût du café dépend bien sûr de nombreux facteurs : Quels grains de café utilisez-vous, quel est le degré de torréfaction, quelle est la fraîcheur et la finesse de la mouture et quel était le dosage et la pression de tassage. A vous d'expérimenter pour obtenir l'espresso idéal selon vos préférences.

## ■ TABLEAU DE PERCOLATION

	MOUTURE	DOSAGE	TASSAGE	TEMPS DE PASSAGE
<b>SUR-EXTRAIT</b> amer – astringent	trop fine	trop	trop tassé	> 40 sec.
<b>OPTIMALE</b>	optimale	10–12 g (1 tasse) 18–20 g (2 tasses)	15–20 kg	25–35 sec.
<b>SOUS-EXTRAIT</b> clair – acide	trop épaisse	pas assez	trop léger	< 20 sec.

#### A noter :

- Séchez le filtre avant de le remplir avec du café en poudre.
- Ne mettez pas trop de café en poudre dans les filtres à paroi simple !
- Tapotez le porte-filtre contre un plan de travail afin de répartir régulièrement le café en poudre dans le filtre, puis tassez le café en poudre avec le tasseur et utilisez le doseur « Razor » pour racler le café en poudre et éliminer le surplus. Respectez les remarques indiquées page 44/45 de ce mode d'emploi.

## 5. CAFE

Utilisez des grains de café fraîchement torréfiés (p.ex. des grains de café 100% arabica), dont la date de torréfaction est indiquée sur l'emballage. Les grains de café doivent être consommés dans les deux semaines à venir.

Utilisez de préférence du café fraîchement moulu juste avant la préparation de l'espresso, car le café moulu perd vite de son arôme.

Entreposez les grains de café dans un endroit sec et à l'abri de la lumière, de préférence dans un bocal hermétique et sec. Un emballage sous vide serait idéal.

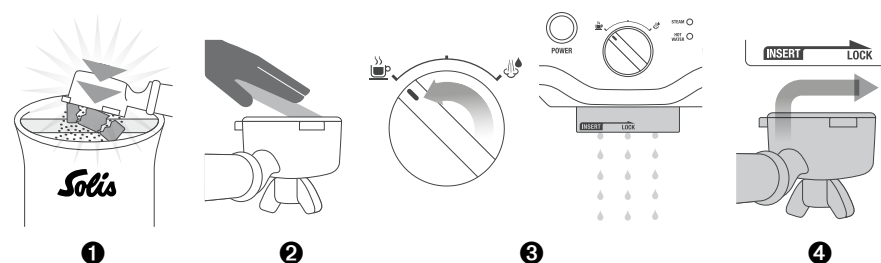
Achetez les grains de café dans des petits emballages afin de réduire la durée de conservation et n'entreposez pas plus qu'un stock hebdomadaire.

## 6. RINÇAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION

Avant de mettre le porte-filtre en place dans le groupe de distribution, vous devez le rincer. Pour cela, tournez le bouton régulateur sur « Espresso » ☕ pendant 30 secondes de manière à ce que de l'eau chaude s'écoule à travers le groupe de distribution pour éliminer d'éventuels restes de marc de café et pour stabiliser la température de la percolation.

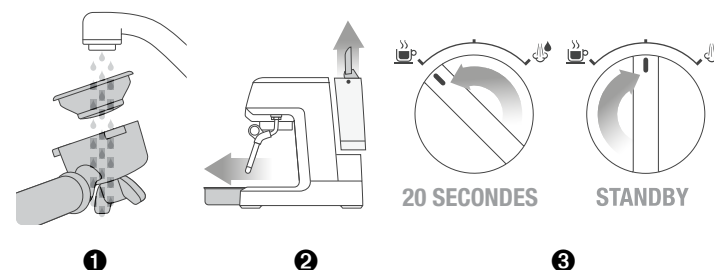
## ▲ ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### ■ NETTOYAGE APRES CHAQUE PREPARATION D'UN ESPRESSO



1. Faites sortir le café en poudre en le tapant.
2. Nettoyez le porte-filtre avec un chiffon sec.
3. Tournez le bouton régulateur sur la position « Espresso » ☕ et laissez l'eau chaude s'écouler pendant 30 secondes à travers le groupe de distribution afin de rincer la machine.
4. Remplacez ensuite le porte-filtre dans le groupe de distribution.

### ■ NETTOYAGE QUOTIDIEN



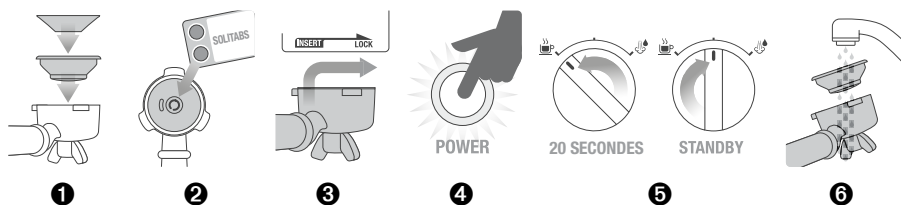
1. Nettoyez soigneusement et rincez le porte-filtre et le filtre que vous avez utilisé sous de l'eau courante.
2. Videz le bac égouttoir et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
3. La machine en marche, tournez le bouton régulateur pendant 20 secondes sur la position « Espresso » ☕ puis remplacez-le sur la position intermédiaire de veille. Répétez cette opération 3 fois.

### ■ NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE

Nous vous recommandons de laisser couler à intervalles réguliers de l'eau chaude à travers le porte-filtre afin de rincer d'éventuels résidus de marc de café. Pour cela, vissez le porte-filtre vide sur le groupe de distribution, tournez le bouton régulateur sur « Espresso » ☕ et laissez l'eau chaude s'écouler à travers le porte-filtre vide.

## ■ EFFECTUER UN CYCLE DE NETTOYAGE

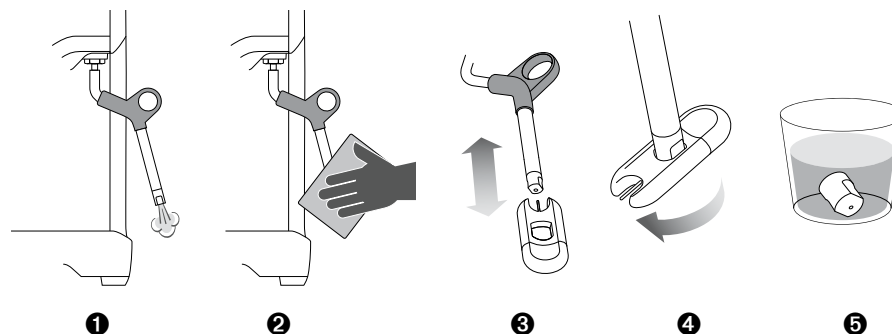
En cas d'utilisation régulière, des résidus de marc de café en poudre et d'huile de café se déposent dans l'appareil ce qui peut entraver la percolation. C'est pourquoi nous vous conseillons d'effectuer un cycle de nettoyage tous les 2-3 mois.



Veuillez procéder pour cela comme indiqué ci-dessous :

- Videz le bac égouttoir et remplissez le réservoir d'eau.
- 1. Placez le couvercle en caoutchouc dans le filtre (pour une ou deux tasses) et le filtre dans le porte-filtre.
- 2. Placez une tablette de nettoyage SOLITABS (sans éponge) dans le filtre, sur le couvercle en caoutchouc.
- 3. Vissez le porte-filtre dans le groupe de distribution et fixez-le.
- 4. Mettez la machine en marche en appuyant sur la touche POWER. Patientez jusqu'à ce que le témoin lumineux situé sur le pourtour soit allumé en continu.
- 5. Tournez le bouton régulateur sur la position « Espresso » ☕ pendant 20 secondes. Remplacez ensuite le bouton régulateur sur la position intermédiaire de veille. Répétez ces deux étapes jusqu'à ce que la tablette soit entièrement dissoute.
- 6. Eteignez la machine avec la touche POWER. Retirez le porte-filtre et vérifiez que la tablette SOLITABS est entièrement dissoute. Si ce n'est pas le cas, répétez les étapes 3 à 5 jusqu'à ce que la tablette soit entièrement dissoute. Si la tablette SOLITABS s'est entièrement dissoute, rincez le porte-filtre et le filtre avec de l'eau chaude.
- Si vous avez des problèmes lors de la préparation de votre prochain espresso, référez-vous aux recommandations pour y remédier indiquées dans le chapitre « Dépannage ».
- Le chapitre « Dépannage » se trouve pages 61–63.
- Les tablettes de nettoyage SOLITABS sont disponibles dans tous les bons magasins spécialisés et chez Solis of Switzerland SA.  
Téléphone : 0848 804 884, télécopie : 0848 804 890,  
email: [info.ch@solis.com](mailto:info.ch@solis.com) ou [www.solis.ch](http://www.solis.ch)  
(expédition en Suisse exclusivement)

## ■ NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR



**La buse vapeur doit être nettoyée après chaque préparation de lait moussieux.**

Procédez comme suit :

1. Dirigez la buse de distribution de vapeur vers le bac égouttoir et tournez le bouton régulateur sur la position « Vapeur » ☁. Éliminez ainsi le lait qui s'est éventuellement incrusté dans la buse en laissant de la vapeur s'écouler à travers la buse.  
Remplacez le bouton régulateur sur la position intermédiaire de veille. Éteignez la machine à l'aide de la touche POWER et laissez l'appareil refroidir.
2. Essuyez la partie extérieure de la buse vapeur avec un chiffon humide.
3. Si la buse vapeur est bouchée, introduisez la pointe de l'outil d'entretien dans l'ouverture de la buse.
4. Si vous n'arrivez pas à déboucher la buse vapeur avec la pointe, vous pouvez dévisser l'extrémité de la buse grâce à la clé située au milieu de l'outil d'entretien.
5. Placez alors l'extrémité de la buse dans un verre d'eau chaude, puis essayez à nouveau de la déboucher avec la pointe de l'outil d'entretien. Revissez ensuite l'extrémité sur la buse vapeur et fixez-la à l'aide de la clé.



## ■ NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DES FILTRES, DU PORTE-FILTRE ET DU GROUPE DE DISTRIBUTION

Laissez s'écouler régulièrement de l'eau de la machine à travers le porte-filtre fixé mais vide. Vous pourrez ainsi évacuer les éventuels restes de marc de café.

Nettoyez les filtres lorsque les trous sont bouchés.

Procédez comme suit :

1. Tapez légèrement le porte-filtre et le filtre pour faire sortir le marc de café.
2. Rincez le filtre avec de l'eau courante et chaude.
3. Remettez le filtre sur le porte-filtre.
4. Vissez le porte-filtre sur le groupe de distribution et laissez l'eau s'écouler à travers le porte-filtre – sans café – en plaçant pour cela le bouton régulateur sur la position « Espresso » ☕.
5. Pour nettoyer le filtre en profondeur, laissez une tablette de nettoyage SOLITABS se dissoudre dans de l'eau chaude puis faites tremper le filtre dans cette solution pendant une nuit.
6. Le lendemain, rincer soigneusement le filtre et séchez-le.
7. Vous pouvez percer / nettoyer les trous fins situés dans les filtres avec l'aiguille fine qui se trouve en-dessous du capuchon de protection de l'outil de nettoyage.



## ■ NETTOYAGE DE LA PARTIE EXTERIEURE DE LA MACHINE ET DU PLATEAU CHAUFFANT

Avant de nettoyer la partie extérieure, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.

Nettoyez la partie extérieure de la machine et le plateau chauffant avec un chiffon doux et légèrement humide puis séchez-les avec un chiffon sec.

N'utilisez jamais de détergents agressifs, de produits abrasifs ou d'éponges-grattoir, qui risqueraient d'abîmer la surface.

## ■ NETTOYAGE DU BAC EGOUTTOIR

Avant de nettoyer le bac égouttoir, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.

Retirez, videz et nettoyez le bac égouttoir lorsque l'indicateur-flotteur « bac égouttoir plein » EMPTY ME est visible dans le bac ou plus régulièrement.

Retirez la grille égouttoir du bac. Nettoyez la grille et le bac égouttoir dans de l'eau de vaisselle chaude. N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou d'éponges-grattoir. Rincez la grille et le bac sous de l'eau claire et séchez-les soigneusement.

Remettez le bac égouttoir en place et placez la grille à nouveau sur le bac.

**REMARQUE :** La grille et le bac égouttoir peuvent également être lavés en machine.

## ■ NETTOYAGE DU COMPARTIMENT A ACCESSOIRES

Le compartiment à accessoires, qui se trouve derrière le bac égouttoir, peut également être détaché après avoir retiré le bac. Nettoyez le compartiment avec de l'eau de vaisselle chaude et n'utilisez pas de détergents agressifs ou d'éponges-grattoir. Séchez-le bien ensuite avant de le remettre en place.

**ATTENTION :**

Prenez soin à ne pas plonger l'appareil, le cordon ou la prise électrique dans l'eau ou autres liquides pendant le nettoyage.

## ■ RANGEMENT DE VOTRE SOLIS BARISTA PERFECT

Placez le bouton régulateur sur la position intermédiaire de veille et éteignez l'appareil en appuyant sur la touche POWER. Débranchez l'appareil de la prise secteur. Rangez tous les accessoires.

Rangez la machine refroidie, nettoyée et séchée en position verticale, de préférence dans son emballage d'origine. Ne posez aucun objet sur la machine.



## ▲ DETARTRAGE

En cas d'utilisation régulière, une eau dure peut entraîner un dépôt de tartre dans et sur de nombreuses parties de la machine. Cela entraîne une diminution de la puissance de percolation et de la performance de la machine et nuit à la qualité du café. C'est pourquoi nous vous recommandons de détartrer régulièrement (selon la dureté de l'eau, toutefois au moins tous les deux mois) la machine avec une solution à base d'eau et de SOLIPOL® special. Référez-vous à la notice d'emploi du détartrant.

**REMARQUE :** Nous vous recommandons d'utiliser exclusivement du SOLIPOL® special comme produit de détartrage. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages causés par l'utilisation d'un autre produit de détartrage.

**ATTENTION :** Si du produit de détartrage gicle ou goutte sur le châssis de l'appareil, même s'il est dissout, nettoyez immédiatement le châssis afin d'éviter un endommagement du revêtement de l'appareil.

Procédez comme suit pour détartrer :


1. Vérifiez que le bouton régulateur est sur la position intermédiaire de veille et que la machine est éteinte grâce à la touche POWER (tous les témoins sont éteints) et débranchée.
2. Retirez le porte-filtre. Remplissez le réservoir d'eau avec la solution à base du liquide de détartrage SOLIPOL® special et d'eau (dans un rapport de 1 à 1).
3. Branchez la machine dans une prise secteur.
4. Appuyez sur la touche POWER de manière à ce que le pourtour des touches clignote.
5. Placez un récipient de grande taille en-dessous du groupe de distribution et de la buse de vapeur.
6. Dès que les deux pourtours des touches s'affichent en continu, tournez le bouton régulateur sur la position « Espresso »  et laissez la moitié de la solution de détartrage s'écouler à travers le groupe de distribution.
7. Videz le récipient puis remettez-le en place en-dessous du groupe de distribution. Prenez soin que la buse de vapeur soit dirigée dans le récipient. Tournez le bouton régulateur sur la position « Vapeur »  et laissez le reste de la solution de détartrage s'échapper à travers la buse de vapeur. Lorsque la vapeur ne s'échappe plus, remplacez le bouton régulateur sur la position intermédiaire de veille.
8. Lorsque vous avez utilisé pratiquement toute la solution de détartrage, retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement avec de l'eau fraîche pour éliminer tous les résidus de produit de détartrage. Remplissez le réservoir à nouveau avec de l'eau fraîche.
9. Pour rincer également la machine et éliminer les résidus de produit de détartrage, répétez les étapes 3 à 7 jusqu'à ce qu'il ne reste pratiquement pas d'eau dans le réservoir. Videz ensuite complètement le réservoir et remplissez-le à nouveau avec de l'eau du robinet fraîche. Votre appareil est alors à nouveau prêt à l'emploi.





**REMARQUE :** Veuillez nettoyer immédiatement les éventuelles éclaboussures de la solution de détartrage sur le châssis de l'appareil, parce que la solution de détartrage risquerait d'endommager le revêtement de l'appareil.

**ATTENTION :** Ne plongez jamais l'appareil, le cordon ou la prise dans de l'eau ou autre liquide. Ne retirez jamais le réservoir d'eau pendant le détartrage et ne le videz jamais complètement.

## ▲ DEPANNAGE

Problème	Cause possible	Dépannage
<b>Le café ne s'écoule pas</b>	<p>La machine n'est pas allumée ou n'est pas branchée.</p> <p>Le réservoir d'eau est vide.</p> <p>Le bouton régulateur ne se trouve pas sur la position « Espresso ».</p> <p>La mouture du café est trop fine.</p> <p>Il y a trop de café dans le filtre.</p> <p>Le café est trop tassé.</p> <p>Le filtre est bouché.</p>	<p>Vérifiez que la machine est branchée et que la touche POWER clignote ou est éclairée.</p> <p>Voir page 42 « Remplissage du réservoir d'eau ».</p> <p>Tournez le bouton régulateur vers la gauche sur la position « Espresso » .</p> <p>Respectez le degré de mouture.</p> <p>Respectez la quantité de café (voir page 53).</p> <p>Voir page 44 « Tasser le café en poudre avec le tasseur ».</p> <p>Nettoyez les filtres. Voir page 58 « Nettoyage des filtres, du porte-filtre et du groupe de distribution ».</p>
<b>Le café s'écoule trop vite</b>	<p>La mouture du café est trop épaisse.</p> <p>Il n'y a pas assez de café dans le filtre.</p> <p>Le tassage n'est pas suffisant.</p>	<p>Respectez le degré de mouture.</p> <p>Respectez la quantité de café (voir page 53).</p> <p>Voir page 44 « Tasser le café en poudre avec le tasseur ».</p>
<b>Le café est froid</b>	<p>Les tasses n'ont pas été préchauffées.</p> <p>Le lait n'est pas assez chaud (pour cappuccino ou latte).</p>	<p>Préchauffez les tasses. Voir page 51 « Préchauffer tous les ustensiles ».</p> <p>La température idéale est atteinte lorsque le fond du pot à lait est si chaud qu'on ne peut pas le toucher. Voir page 48 « Faire mousser le lait ».</p>

Problème	Cause possible	Dépannage
<b>Pas de créma</b>	Le café n'est pas suffisamment tassé. La mouture du café est trop épaisse. Le café en poudre n'est pas frais.  Le filtre est bouché.	Voir page 44 « Tasser le café en poudre avec le tasseur ». Respectez le degré de mouture.  Utilisez des grains de café frais. Le café en poudre doit être utilisé dans la semaine à venir. Utilisez l'aiguille fine de l'outil d'entretien pour nettoyer les trous du filtre. Voir page 58 « Nettoyage des filtres, du porte-filtre et du groupe de distribution ».
<b>Bruit de pompe pendant l'utilisation de la machine ou pendant la préparation de la mousse de lait</b>	La pompe de la machine fonctionne normalement avec 15 bar.	Une intervention n'est pas nécessaire, car le bruit de pompe est normal.
<b>Le café s'écoule sur les côtés du porte-filtre</b>	Le porte-filtre n'est pas bien fixé sur le groupe de distribution. Il reste un peu de marc de café sur le rebord du filtre. Il y a trop de café dans le filtre. Le café est trop tassé.  Filtre inapproprié pour la quantité de café utilisée.	La poignée doit être sur la position LOCK. Voir page 46 « Fixation du porte-filtre ». Éliminer les restes de marc de café situés sur le rebord du filtre pour bien fixer le filtre sur le groupe de distribution. Respectez la quantité de café (voir page 53). Voir page 44 « Tasser le café en poudre avec le tasseur ». Vérifiez que vous avez bien pris le petit filtre pour 1 tasse ou le grand filtre pour 2 tasses.
<b>Le café ne s'écoule que goutte à goutte</b>	Pas ou trop peu d'eau dans le réservoir. La mouture de café est trop fine. Trop de café dans le filtre. La machine est entartée.	Voir page 42 « Remplissage du réservoir d'eau ». Respectez le degré de mouture.  Respectez la quantité de café (voir page 53). Détartez la machine. Voir page 60 « Détartrage ».

Problème	Cause possible	Dépannage
<b>La machine émet un bruit de pompe important et continu</b>	Le réservoir d'eau est vide. Le réservoir d'eau n'est pas positionné correctement dans la machine.	Voir page 42 « Remplissage du réservoir d'eau ». Voir page 41 « Avant la première mise en service ».
<b>Pas production de vapeur</b>	La machine n'est pas allumée.  Le réservoir d'eau est vide. Le bouton régulateur n'est pas sur la position « Vapeur »  / le programme « STEAM » n'a pas été sélectionné.  La buse de distribution de vapeur est bouchée.	Vérifiez que la machine est branchée et que la touche POWER a été enfoncée et est allumée. Voir page 42 « Remplissage du réservoir d'eau ». Tournez le bouton régulateur sur la position « Vapeur »  . Utilisez la touche SELECT pour passer sur le programme « STEAM » (le témoin s'allume) si le programme « HOT WATER » avait été préalablement sélectionné. Utilisez la pointe de l'outil d'entretien pour nettoyer la buse. Si ce n'est pas suffisant, utilisez la clé de l'outil d'entretien pour dévisser la buse. Voir page 57 « Nettoyage de la buse vapeur ».
<b>Pas de production d'eau chaude</b>	Le réservoir d'eau est vide. La buse de distribution de vapeur est bouchée.	Voir page 42 « Remplissage du réservoir d'eau ». Utilisez la pointe de l'outil d'entretien pour nettoyer la buse. Si ce n'est pas suffisant, utilisez la clé de l'outil d'entretien pour dévisser la buse. Voir page 57 « Nettoyage de la buse vapeur ».
<b>Le lait n'est pas mousseux</b>	Il n'y a pas suffisamment de vapeur. Le lait n'est pas frais et froid.	La buse vapeur est bouchée. Voir page 57 « Nettoyage de la buse vapeur ». Utilisez du lait frais et froid. Voir page 48 « Faire mousser le lait ».
<b>La machine ne fonctionne pas</b>	Interruption de sécurité.	L'interruption de sécurité a peut-être été activée en raison d'une surchauffe de la pompe. Éteignez la machine et laissez-la refroidir pendant 30–60 minutes.

## ▲ CAFE ET BIENS DE CONSOMMATION

Les accessoires, cafés et biens de consommation suivants sont disponibles pour votre machine Solis Barista Perfect :

no. d'article 978.40	réceptacle Solis pour récupérer le marc de café
no. d'article 993.02	tablettes de nettoyage SOLITABS (10 tablettes)
no. d'article 703.02	détartrant SOLIPOL® special (1,0 litre)
no. d'article 992.00	café en grains Solis De Luxe (500 g)
no. d'article 992.04	café en grains Solis Exclusif (500 g)
no. d'article 992.60	café en grains Solis Crema (500 g)
no. d'article 907.20	pot à lait pour faire mousser le lait (0,25 l)

Les accessoires et biens de consommation pour votre machine espresso Solis Barista Perfect 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](mailto:info.ch@solis.com) ou [www.solis.ch](http://www.solis.ch)  
(expédition en Suisse uniquement)

## ▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	BES810, type 118
Description du produit	machine espresso
Voltage/fréquence	220–240 V~ / 50 Hz
Puissance	1.500–1.750 watt
Dimensions	env. 26 × 33,5 × 31,5 cm (longueur × hauteur × profondeur)
Poids	env. 6,3 kg

Sous réserve de modifications techniques.

## ▲ 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.

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.

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

### **Solis of Switzerland SA**

Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Suisse  
Téléphone +41 44 874 64 54 • Téléfax +41 44 874 64 99  
[info@solis.ch](mailto:info@solis.ch) • [www.solis.ch](http://www.solis.ch) • [www.solis.com](http://www.solis.com)

## ▲ IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

Please read through this user manual thoroughly before using your espresso machine, so that you become familiar with your appliance and can use it safely. We thoroughly recommend that you keep these instructions and, if you pass the appliance on, that you also hand these instructions to the new owner.

For your own safety, please observe the following safety measures when using electrical appliances:

1. To prevent electric shock, neither the appliance nor the power cord and the power plug must come into contact with water or other liquids. **Danger of electric shock!** Should the appliance resp. the power cord or the power plug come into contact with liquid, use dry rubber gloves to immediately pull the power plug out of the socket.
2. Do not operate or unplug the appliance with wet or moist hands or feet.
3. Before using the appliance, check that the voltage stated on the type plate matches your mains voltage.
4. Do not leave the power cable hanging over table edges so that it can be pulled. Make sure that it does not come into contact with hot surfaces, such as hotplates or a radiator, or that they come into contact with the appliance.
5. Keep the appliance away from hot gas, hot ovens and other heat-emitting appliances or heat sources. Never use the appliance on a hot or wet surface. Never place the appliance near moisture, heat and naked flames. Keep the appliance away from moving parts or appliances.
6. Never carry the appliance by the power cord and do not place anything on the power cord. Never pull on the power cord to disconnect the appliance from the power mains. Only pull on the plug.
7. We recommend that you do not use an extension cable with this appliance. Do not place the appliance directly underneath a power socket.
8. Please always make sure that the appliance is switched off before pulling the power plug of the appliance out of the power socket.
9. While the appliance is in operation, it must sit on a stable, level and dry surface, like a table or a worktop. Do not place the Solis Barista Perfect near the edge of a worktop or table. Do not use the appliance outdoors or in moving vehicles or boats.
10. Always switch off the appliance by pressing the POWER-button and unplug it if the appliance is not in use or left unattended, and before cleaning. We recommend the use of a residual current device (RCD safety switch) to provide additional protection during the use of electrical appliances. It is advisable to use a safety switch with a rated residual operating current of 30 mA maximum. For professional advice consult an electrician.
11. Do not make any adjustments to the appliance, cable, plug or accessories.
12. Improper use creates the risk of injury! No liability is assumed in the case of potential damages or injuries.
13. Never take hold of an appliance that has fallen into water or another liquid. Always pull the power plug before removing it. Do not use the appliance again until you have had it's ability to function safely checked by Solis or a Solis approved service centre.
14. Never place the appliance in such a way that it might fall into water or come into contact with water or another liquid (f.e. in or next to a sink).
15. Never submerge the appliance, power cable or plug in water, or bring it into contact with water or other liquids.
16. Place the appliance so that it is never exposed to direct sunlight.
17. Never put sharp or pointed objects and tools into the appliance openings. The appliance may become damaged – danger of electric shock!

18. Do not shake or relocate the appliance while it is in operation.
19. Only use the appliance as described in this manual. Only use with the provided accessories or accessories recommended by Solis, incorrect accessories can lead to damage of the appliance, resp. to fire, electric shock or personal damage.
20. Never start the appliance using a remote or timer.
21. This appliance is only for domestic use and is not suitable for commercial use.
22. Remove and discard all packaging materials and potential stickers or labels before using the appliance for the first time.
23. Check the appliance before each use and ensure that the appliance, power cord and plug are not damaged.
24. In order to avoid electric shock, do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or the appliance is otherwise faulty, dropped or damaged. Never attempt repairs yourself, except cleaning and descaling the appliance, but take your appliance to Solis or a Solis approved service centre in order to get it inspected or mechanically and electrically repaired.
25. People with limited physical, sensorial or mental capabilities as well as unknowing or inexperienced people and children must not use the espresso machine except when supervised or thoroughly instructed on how to use the appliance by a person responsible for their safety. Additionally, they must be aware of the dangers arising from the appliance and know how to operate it safely. Cleaning and maintenance of the appliance must not be done by unsupervised children. Under no circumstances must the appliance be used or cleaned by children under the age of 8.
26. Children must be supervised, so that they do not play with the appliance.
27. Use only cold tap water in the water tank. Do not use any other liquid.
28. Never use the espresso machine without water in the water tank.
29. Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the brewing group head before using the machine.
30. **CAUTION:** The machine has to cool down for 2 minutes after every espresso extraction before preparing the next espresso.
31. Never remove the portafilter during the brewing operation as the appliance is under pressure.
32. Do not leave the espresso machine unattended when in use.
33. **CAUTION:** The appliance becomes very hot during use! Allow the appliance to cool down before moving, relocating or cleaning.
34. Do not place anything other than cups for warming on top of the cup warming plate. Do not place any other object on the espresso machine!
35. Keep the appliance and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
36. Unwind the power cord fully before plugging the plug into the socket.
37. Pull the plug after every use. Only then, the appliance is fully switched off.
38. Oils or lubricants must not be used with this appliance.

## ▲ APPLIANCE DESCRIPTION



- A POWER-button**  
The button surround flashes when machine is switched on by pressing this button.
- B Heating coil**  
The stainless steel heating coil precisely controls the water temperature.
- C Tamper**  
Thanks to a magnet, the tamper can be attached or removed. The tamper is to press coffee grounds into the portafilter.
- D Brewing group with group head**  
For easy positioning of the portafilter.
- E 54 mm stainless steel portafilter with professional style spouts**
- F Extra-tall housing for large coffee cups**
- G Removable drip tray with storage tray, located behind the drip tray**
- H Drip tray full indicator (EMPTY ME) underneath the drip tray grill**
- I Swivel action steam wand**  
For easily texturing milk.
- J Selection knob for espresso, standby and steam/hot water**
- K SELECT button for steam or hot water function**
- L Control lights „STEAM“ and „HOT WATER“**  
These control lights indicate whether the steam or hot water function has been activated.
- M Cup warming plate**
- N Removable 1.8 litre water tank with lid,**  
can be filled from the top. (On the back side of the appliance)

## ■ ACCESSORIES

- Single Wall Filter baskets for freshly ground coffee
- Dual Wall Filter baskets for pre-ground coffee
- Small stainless steel milk jug for steaming milk
- Measuring instrument „Razor“

## ■ CLEANING ACCESSORIES

- Cleaning tool
- Rubber filter basket disk for cleaning cycle



## ■ THESE FITTING-EXTRAS MAKE YOUR SOLIS BARISTA PERFECT UNIQUE:

- **PID Temperature Control**  
Electronic PID temperature control guarantees a temperature stability.
- **Auto Purge Function**  
Automatically adjusts water temperature, after the steam function is used to texture milk, to the optimal coffee extraction temperature.
- **Heating Coil**  
The integrated stainless steel heating coil precisely controls the water temperature.
- **Low pressure pre-brewing function**  
At low pressure, the coffee powder is gently moistened before brewing. This makes it swell up, ensuring that the aroma is evenly extracted afterwards.
- **Commercial Style Steam Wand**  
Swivel action for effortless milk texturing.
- **Measuring Instrument „Razor“**  
With this blade-like instrument, excess coffee power can be removed with a flick of the wrist.

### POWER SAVING FUNCTION

To save power, the appliance switches to standby mode 1 minute after the last espresso has been made. After further 20 minutes without use, the appliance switches off completely.



## ▲ BEFORE FIRST USE

- Carefully take the appliance from the packaging and remove all stickers, labels, package inserts and packaging materials.
- Remove all accessories from the appliance.
- Use the handle to lift out the water tank. Clean the water tank and the filter baskets, the portafilter and the small milk jug with warm water and a gentle dish washing liquid. Rinse well and dry thoroughly.
- Also, wipe the outer housing of the espresso machine and the drip tray with the drip tray grill as well as the accessory compartment clean with a soft, slightly wet towel and dry everything.

**WARNING:** Do not immerse the outer housing, power cord or power plug in water or any other liquid and do not bring them into contact with water.

**NOTE:** The parts of the espresso machine and the accessories are not dishwasher safe (Exceptions: Drip tray and drip tray grill).



- Fill the water tank with cold tap water to the maximum mark MAX (1800 ml). Close the lid again.
- If you remove the water tank for filling, place it back in and slide it down along the guide rail until it fixes into place.



- Plug the power cord into a power outlet.
- Press the POWER-button (A), the button surround will flash.
- A pumping sound will be heard while the machine is heating. Once the right operation temperature has been reached, both button surrounds light up constantly and the appliance switches to standby mode.

## ■ FLUSHING THE APPLIANCE

We recommend that you allow a water tank full of water to pass through the appliance, so that the appliance is fully rinsed internally. This should be done without any coffee grounds.

- Once the machine has reached standby mode (The POWER and SELECT button surrounds light up constantly), complete the following two steps:
  1. Turn the selection knob to the „Espresso“ position  and let hot water run through the brewing group for 30 seconds.
  2. Either turn the steam wand so that it stands above the drip tray or place a cup under the steam wand. Turn the selection knob to the „Steam“ position  and activate the steam function.
- Repeat those two steps until the water in the water tank is used up.

## ▲ OPERATING YOUR SOLIS BARISTA PERFECT

### ■ FILLING THE WATER TANK

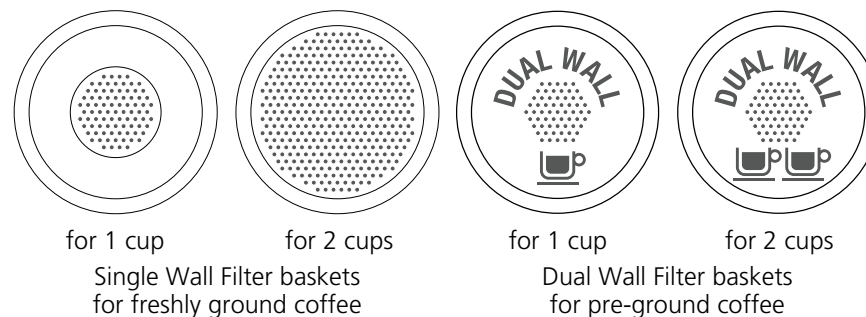
- Fill the water tank with cold tap water to the maximum mark MAX. Slide the water tank back into position at the back of the machine.
- Insert plug into power outlet.
- Press the POWER-button (A), the appliance is on. The POWER-button surround will flash while the espresso machine is heating. Once the right operation temperature has been reached, both button surrounds on the control panel light up constantly.

#### NOTE:

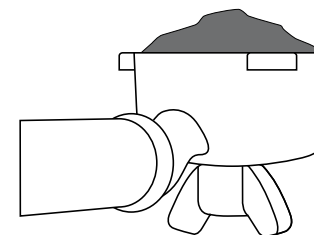
Check the water level before use. Replace the water daily. The water tank should be filled with fresh, cold tap water before each use. Do not use mineral or distilled water or any other liquid.

### ■ FILLING COFFEE GROUNDS INTO THE FILTER BASKET

- Selecting the appropriate filter basket:  
Use the Single Wall Filter basket for freshly ground coffee or the Dual Wall Filter basket for pre-ground coffee. (See also “Selecting the correct filter basket” under “Tips for a delicious espresso” on page 84).
- Use the smaller filter basket for 1 cup and the larger one for 2 cups. If you want to make a big cup of coffee, you should always decide for the 2 cup filter basket and allow 60 ml of water to run through.



- Wipe the filter basket with a dry cloth.
- Insert the filter basket into the portafilter and fill the filter basket with coffee grounds.



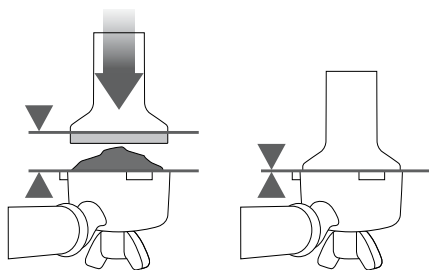
## ■ TAMPING THE COFFEE GROUNDS WITH THE TAMPER

- Gently tap the portafilter on a worktop to evenly spread out the coffee grounds in the filter basket. Use the tamper to tightly tamp down the coffee powder. You can either do this by mounting the tamper into the machine and pressing the portafilter against it from below or removing the tamper from the appliance and tamp the coffee powder in the portafilter by hand.



Press down with approx. 15–20 kg of pressure and repeat the tamping several times. Applying consistent pressure is more vital than applying extremely high pressure. After tamping, you might need to add some more coffee grounds and tamp again to ensure there is enough coffee grounds in the filter basket for the coffee you desire.

**TIP:** After tamping, the coffee powder should be level with the edge of the filter insert. When pressing the tamper onto the portafilter, the metal part of the tamper should just so disappear in the filter insert.

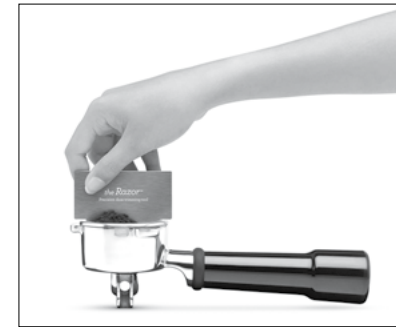


**NOTE:** When using finely ground coffee for the single wall filter basket, you might need to use less coffee than usual to achieve the right amount.

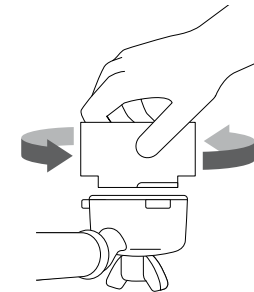
- After tamping, remove any coffee residue from the rim of the filter basket so that it can be inserted into the group head properly (see next chapter).

## ■ WIPING OFF EXCESS COFFEE GROUNDS

The specially designed measuring instrument „Razor“ helps you remove excess coffee grounds 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 drip tray will remove excess ground coffee from the portafilter edge. The amount of ground coffee in the filter basket will be just right.

## ■ INSERTING THE PORTAFILTER

- Before inserting the portafilter, turn the selection knob to „Espresso“ position ☕. For 30 seconds to let water run out of the brewing head, rinsing potential coffee residue from the brewing group. This also stabilizes the temperature before the brewing process. After that, return the selection knob to the standby position in the center.
- Place the portafilter under the group head so that the handle is placed directly underneath the inscription INSERT.



- Push up the portafilter against the group head and turn the handle to the right until you feel slight resistance and the handle is at the LOCK position. The handle should now be at a 90° angle to the machine.



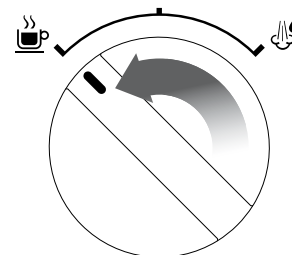
Place one or two cups on the drip tray underneath the portafilter spouts.

When both button surrounds light up constantly, the machine has reached its correct operation temperature and you can make a coffee.

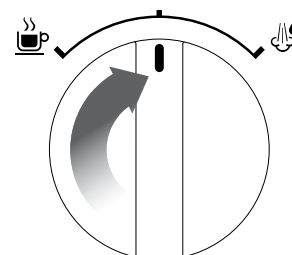


## ■ MAKING COFFEE

1. Turn the selection knob to the „Espresso“ position ☕. A pumping sound can be heard. After 8–10 seconds, espresso flows into the prepared cup.



2. When enough espresso is in the cup, return the knob to the standby position in the center. The flow of espresso stops. We recommend letting the espresso flow for approx. 30 seconds.



### NOTES:

When using a filter basket for 1 cup, you should prepare approx. 30 ml of espresso.

When using a filter basket for 2 cups, you should prepare approx. 60 ml of espresso.

**CAUTION:** The stainless steel parts of the portafilter get very hot – do not touch!

**NOTE:** When using the espresso machine for 30 minutes or longer, you should let it cool down for 5 minutes every time after extracting an espresso.

### FOR OPTIMAL ESPRESSO: MOISTENING THE COFFEE GROUNDS

At the beginning, the appliance works at low pressure to moisten the coffee grounds, making it increase in volume. The pressure is then continually increased until it reaches the force ideal for pressing the water through the coffee grounds in the portafilter. This takes approx. 8 to 10 seconds.

## ■ TIPS FOR EXTRACTING ESPRESSO:

- Always use pre-heated cups.
- After turning the selection knob to the „Espresso“ position ☕, it takes about 8 to 10 seconds for the espresso to start flowing out of the portafilter. During these 8 to 10 seconds, the machine will moisten the coffee grounds (see previous chapter).
- The espresso flowing out of the machine should have the consistency of dripping honey.
- Espresso flowing out after 6 seconds or less indicates too few coffee grounds in the filter, under tamping or too coarse grinding, resulting in under-extracted coffee.
- Should the espresso pass out in drops but only start flowing out after 15 seconds or more, you have either used too much coffee grounds, tamped too strongly or the grind size is too fine. In this case, the espresso is over-extracted.

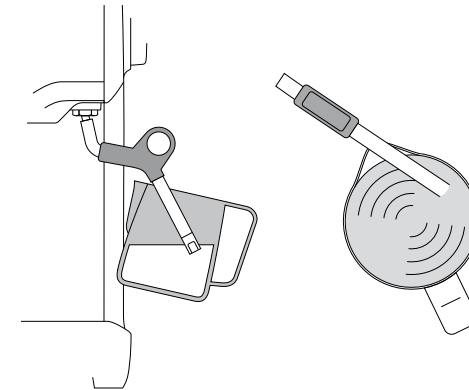
## ■ TEXTURING MILK

The professional steam wand of your Solis Barista Perfect can be rotated in all directions and transforms fresh, cold milk into creamy and warm steamed milk. This is done in two steps: First, the milk is loosened with air, then it is thoroughly whisked to make it creamy and well-tempered.

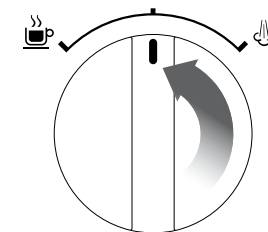
Follow these steps:

- Turn the steam wand so that it is positioned over the drip tray.
- Before holding the steam wand into the milk, you should clean the steam wand with a soft towel and rinse its inside by letting some steam run through (Set selection knob to the „Steam“ position 🔥).
- Pour fresh, cold milk into the small milk jug – the level of milk should not exceed the V of the spout.
- Turn the selection knob to the „Steam“ position 🔥. The LED control light STEAM flashes, indicating that the machine is heating up to generate steam. Potentially escaping condensed water flows into the drip tray. After a few moments, hot steam passes out.
- Then, return the selection knob to the standby position in the center. By doing this, you prevent milk splashing out of the jug.
- The steam discharge pauses for 8 seconds.
- Point the steam wand outward, insert the steam wand into the milk and set the selection knob back to „Steam“ 🔥.
- The tip of the steam wand should be 1–2 cm below the surface of the milk. It should be close to the edge of the jug in the 3 o'clock position.

- Keep the tip submerged until the milk starts spinning clockwise, similar to a whirlpool.



- Once the milk is spinning, you can lower the jug so that the tip of the steam wand is just on the surface of the milk. This allows air to get into the milk. Keep the wand at the surface and repeatedly dip it into the milk just enough to keep the milk spinning.
- Hold the tip of the steam wand at or slightly below the surface of the milk to keep the milk spinning until it has gained enough volume.
- Dip the tip under the surface of the milk, the vortex should be maintained. When the milk jug becomes too hot to touch, the milk has reached the correct temperature of approx. 60–65°C.
- Once the milk is heated and foamed, turn the selection knob back to the standby position in the centre and then remove the jug.




- Gently tap the jug on a worktop to allow potential air bubbles to escape, then carefully swirl the jug to even out the consistency.
- Pour the steamed-up milk directly onto the espresso. The trick is working quickly, so that the milk does not separate again.
- Point the steam wand over the drip tray. Briefly set the selection knob to 🔥 and let off some steam into the drip tray to clear any residues from inside the steam wand. Wipe the steam wand clean with a damp cloth.

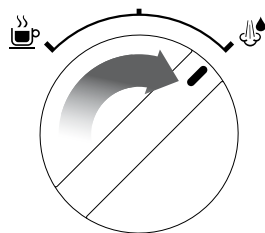
#### NOTES:

While the espresso machine generates steam, a pumping noise can be heard. This indicates the normal operation of the italian 15-bar pump and is absolutely normal. If you had the steam function continually in use for 5 minutes, the machine automatically switches off the steam function. The control light STEAM (L) goes out, also the surround of the SELECT button (K). The POWER button surround flashes. In this case, turn the selection knob to the standby position in the center.

**CAUTION:** Only touch the steam wand by the rubber-coated part, as the metal parts can get very hot. You could burn yourself on them.

#### ■ HOT WATER FUNCTION

- The espresso machine is equipped with a hot water function, which passes out hot water through the steam wand.
- Press the SELECT button (K) and the LED control light by HOT WATER lights up.
- Point the steam wand over the drip tray.
- Turn the selection knob to the „Hot water“ position .



- Hot water escapes from the steam wand.
- To stop the hot water function, turn the selection knob back to the standby position in the center.

**CAUTION:** The hot water from the steam wand might scald you! Therefore, always point the outlet of the steam wand towards the drip tray.

Only touch the steam wand by the rubber-coated part, as the metal parts can get very hot. You could burn yourself on them.

#### NOTES:


- The standard setting after switching on is always the „Steam“ position (LED control light by STEAM lights up).
- The steam function and the hot water function can not be activated simultaneously.

#### ■ AUTOMATIC PURGE FUNCTION

With your Solis Barista Perfect machine you can make fresh espresso right after steaming milk. This is made possible by the automatic purge function.

This automatic purge function makes sure that the ground coffee powder is not burned by the water heated up for steam production. The water is automatically transferred to the drip tray, ensuring that the heating coil has the ideal temperature for making delicious espresso. Therefore, you can be sure that your espresso will always be extracted at the optimal temperature, allowing it to unfold its full taste.

#### ■ AFTER PREPARING ESPRESSO

- Remove the portafilter from the group head. To do this, turn the handle of the portafilter to the left until it comes loose.
- Remove the coffee dregs from the portafilter by flipping it 180 degrees and gently tapping it down. Please discard the coffee dregs with your household waste instead of flushing them down the drain, as they might clog up the wastewater pipes.
- Wipe the filter basket clean with a dry towel.
- Turn the selection knob to  and let hot water run through the brewing group for 30 seconds to rinse the machine.
- Place the portafilter back in the brewing head.

### ▲ TIPS FOR A DELICIOUS ESPRESSO

#### 1. PREHEATING ALL ACCESSORIES

##### Heating your cup or glass

A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature. Use the hot water function to fill the cup with hot water, pour it away after a while and place the cup on the warming plate on top of the appliance.

##### Heating the portafilter and filter basket

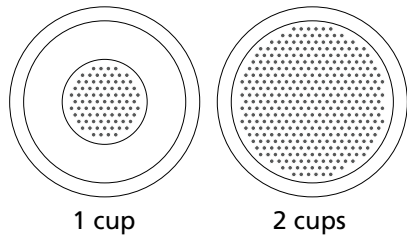
A cold portafilter and filter basket can reduce the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. Ensure the portafilter and filter basket are preheated with hot water before initial use by rinsing with hot water, using the Hot Water function.

**WARNING:** Wipe the filter basket and portafilter dry with kitchen paper before dosing with coffee grounds as moisture can encourage "channeling" where water by-passes the coffee grounds during extraction.

**2. SELECTING THE CORRECT FILTER BASKET**

**Single Wall Filter**

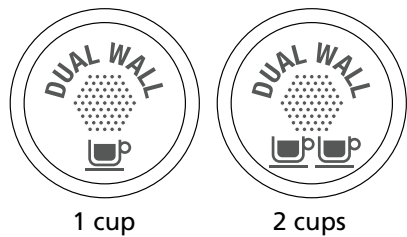
The Single Wall Filters are designed to be used with freshly ground coffee. There is an insert for one cup and a larger insert for 2 cups. Try experimenting for yourself with the grind, amount and tamp to create your favourite espresso.



The Single Wall Filter inserts have no markings on the bottom.

**Dual Wall Crema System Filter**

The Dual Wall Filters are designed to be used with pre-ground coffee and regulate the pressure to help optimise extraction regardless of the grind, dose or tamp pressure. There is an insert for one cup and a larger insert for 2 cups.



The Dual Wall Filter inserts are marked by the DUAL WALL label and the symbol for one cup resp. two cups on the bottom.

**3. GRIND**

The coffee beans should be finely ground, but not too fine. The grind size will affect the rate at which the water flows through the coffee grounds in the filter basket and is crucial to the taste of the espresso.

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 high pressure. The resulting espresso will be over extracted, very black and bitter in flavour.

If the grind is too coarse the water will flow through the coffee grounds in the filter basket too quickly. The resulting espresso will be under extracted, lacking in colour and flavour.

**NOTE:** When using the single wall filter insert for 1 cup, the grind size should be finer and the amount of powder should be smaller to ensure full taste.

**4. COFFEE DOSE AND TAMPING**

Please observe the instructions which have already covered this in the respective chapters (page 75–76).

In general:

A truly great espresso is a balance of sweet, bitter and sour. The flavour of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, roasting temperature, freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of coffee grounds and tamping pressure. Experiment by adjusting these factors to achieve the perfect flavour for you.

**■ EXTRACTION GUIDE**

	GRIND	GRIND DOSE	TAMP	PROCESSING TIME
<b>OVER EXTRACTED</b> bitter – astringend	too fine	too much	too heavy	over 40 sec
<b>BALANCED</b>	optimum	10–12 g (1 cup) 18–20 g (2 cups)	15–20 kg	25–35 sec
<b>UNDER EXTRACTED</b> underdeveloped – sour	too coarse	too little	too light	under 20 sec



Always note:

- Wipe the filter basket dry before filling it with coffee grounds.
- When using single wall filter inserts, do not fill in too much coffee!
- Pat the portafilter against a worktop to even out the coffee powder, then press the powder in with the tamper and use the measuring instrument „Razor“ to wipe away excess coffee powder. Please refer to the notes given on page 76/77 of this manual.

## 5. COFFEE


Use freshly roasted coffee beans (f. e. 100% arabica beans), with a “roasted on” date and use within 2 weeks.

We recommend to grind beans immediately before brewing as coffee grounds quickly lose their flavour and aroma.

Store coffee beans in a cool, dark, airtight and dry container. Vacuum seal is recommended.

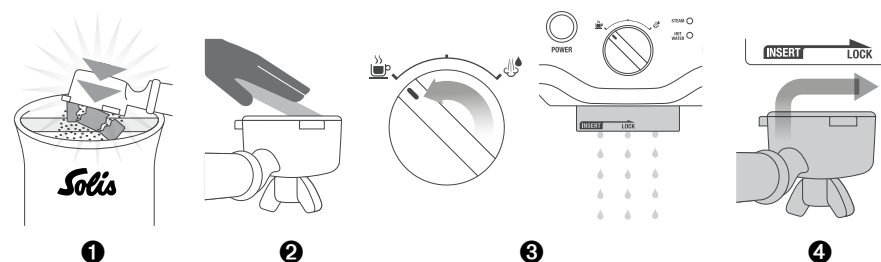
Buy coffee beans in small batches to reduce the storage time and store no more than one weeks supply at any time.


## 6. RINSING THE BREWING GROUP

Before inserting the portafilter in the brewing head, you should rinse the brewing group. Turn the selection knob to „Espresso“ position  for 30 seconds to let hot water run out of the brewing head, rinsing potential coffee residue from the brewing group. This also stabilizes the temperature before the brewing process.

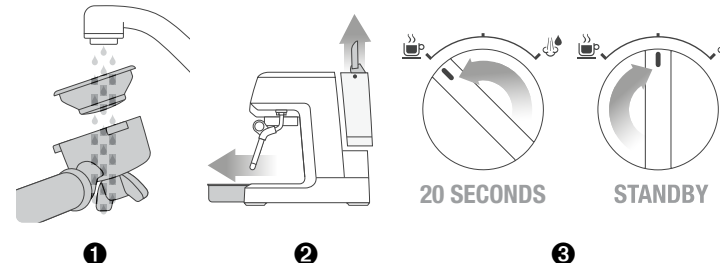
## ▲ CLEANING AND CARE


### ■ CLEANING AFTER EVERY ESPRESSO EXTRACTION




1. Knock out the coffee powder.
2. Wipe the portafilter clean with a dry towel.
3. Turn the selection knob to the „Espresso“ position  and let hot water run through the brewing group for 30 seconds to rinse the machine.
4. After that, place the portafilter back in the brewing head.

### ■ DAILY CLEANING



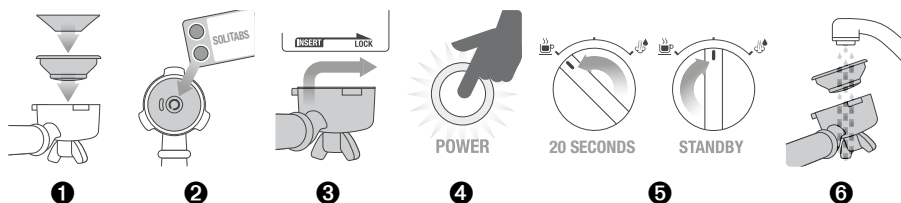
1. Clean and rinse the portafilter and the used filter inserts thoroughly under running water.
2. Empty the drip tray and fill the water tank with fresh water.
3. Turn the selection knob to the „Espresso“ position  for 20 seconds while the machine is switched on. Then, return it to the standby position in the center. Repeat three times.

### ■ PORTAFILTER CLEANING


You should run hot water through the portafilter at regular intervals to rinse out potential coffee residue. To do this, screw the empty portafilter into the brewing head, set the selection knob to „Espresso“  and let hot water run through the empty portafilter.

## ■ RUNNING THE CLEANING CYCLE

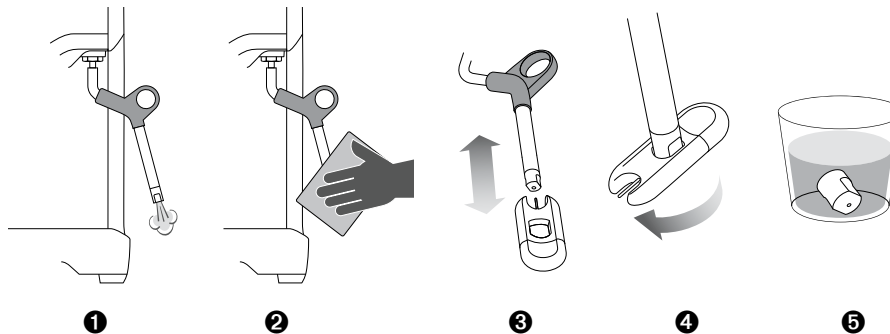
Through regular use, residues of coffee powder and coffee oil form in the appliance, impairing the brewing process. Therefore, you should perform a cleaning cycle once every 2 to 3 months.



Please proceed as follows:


- Empty the drip tray and fill the water tank.
- 1. Place the rubber disk in the filter insert (for one or two cups) and the filter insert in the portafilter.
- 2. Place a SOLITABS cleaning tablet (without sponge) in the filter insert, on the rubber disk.
- 3. Twist and install the portafilter in the brewing head.
- 4. Switch the machine on by pressing the POWER button. Wait for the control light in the button surround lights up constantly.
- 5. Turn the selection knob to the „Espresso“ position  for 20 seconds. Return the selection knob to the standby position in the center. Repeat both steps until the cleaning tablet has completely dissolved.
- 6. Switch the appliance off with the POWER button, remove the portafilter and check if the SOLITABS tablet has completely dissolved. Should this not be the case, repeat steps 3 to 5 until the tablet has completely dissolved. Should the SOLITABS tablet have dissolved, rinse the portafilter and the filter basket with warm water.
- Should you encounter problems when making espresso the next time, please refer to the section „Troubleshooting“ for ideas on how to solve the problem.
- The Troubleshooting section can be found on page 93–95.
- SOLITABS cleaning tablets are available from good specialist retailers or from Solis of Switzerland Ltd.  
Telephone: 0848 804 884, Telefax: 0848 804 890  
email: [info.ch@solis.com](mailto:info.ch@solis.com) or [www.solis.ch](http://www.solis.ch)  
(Shipping only within Switzerland)

## ■ CLEANING THE STEAM WAND



The steam wand must always be cleaned each time after texturing milk.

Proceed as follows:


1. Point the steam wand towards the drip tray and turn the selection knob to the „Steam“ position . By doing this, you remove potential milk residue in the steam wand by letting some steam run through. Return the selection knob to the center, to the standby position. Switch the machine off with the POWER button and let the appliance cool down.
2. Wipe the outside of the steam wand with a damp cloth.
3. If the steam wand remains blocked, use the pin on the cleaning tool to clear the opening.
4. If the steam wand remains blocked at all, the tip of the steam wand can be removed by using the spanner in the centre of the cleaning tool. Unscrew the tip.
5. 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 spanner in the cleaning tool.

## ■ WEEKLY CLEANING THE FILTER BASKETS, PORTAFILTER AND BREWING GROUP

Periodically run water through the machine with empty portafilter in place, to rinse out any residual coffee particles.

Should the fine holes in the filters become blocked, you have to clean the filter baskets.

Proceed as follows:

1. Knock the grinds out of the filter and portafilter.
2. Rinse the filter basket under warm, running water.
3. Place filter basket into portafilter.
4. Screw the portafilter into the brewing head and – without coffee powder – let some hot water run through by setting the selection knob to the „Espresso“ position .
5. To thoroughly clean the filter baskets, dissolve a SOLITABS cleaning tablet in hot water and let the filter baskets sit in this solution over night.
6. After that, thoroughly clean and dry the filter baskets.
7. The fine needle under the protection cap on the cleaning tool can be used to punch through resp. clean the fine holes in the filter baskets.



## ■ CLEANING THE OUTER HOUSING AND CUP WARMING PLATE

Before cleaning the outer housing, the appliance must be switched off and unplugged.

Wipe the outer housing and the cup warming plate clean with a soft, slightly wet towel and then dry it with a dry towel.

Do not use abrasive cleaners, pads or cloths which can scratch the surface.

## ■ CLEANING THE DRIP TRAY

Before cleaning the drip tray, the appliance must be switched off and unplugged.

The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is showing EMPTY ME!

Remove the drip tray grill from the tray. Clean the drip tray and the grill with warm dish water. Do not use any aggressive detergents or scratching sponges. Rinse the tray and the grill with clear water and dry everything carefully.

Reinstall the drip tray and place the grill back on the drip tray.

**NOTE:** Drip tray and grill can be cleaned in the dishwasher.

## ■ CLEANING THE STORAGE TRAY

The storage tray, located behind the drip tray, can also be removed after the drip tray is removed. Remove the storage tray and wash it with warm soapy water. Do not use abrasive cleaners, pads or cloths. Dry the storage tray thoroughly, then reinstall.

**WARNING:**

Take care during cleaning that power cord, power plug or appliance is not immersed in water or any other liquid.

## ■ STORING YOUR SOLIS BARISTA PERFECT

Before storing turn the selection knob to the standby position in the center and switch off the appliance by pressing the POWER button. Unplug the power plug and insert all accessories into position.

Store the cooled, cleaned and dried machine in an upright position, preferably use the original packaging. Do not place anything on top of the machine.

## ▲ DESCALING YOUR MACHINE



Hard water can lead to limestone deposits in and on many of the working parts of the machine if it is used regularly. This reduces brewing flow and power of the machine and impairs the quality of the coffee. We therefore recommend regularly (depending on water hardness, at least once every one to two months) descaling the machine with a mixture of water and SOLIPOL® special.

Please follow the descaling instructions.

**NOTE:** We recommend using exclusively SOLIPOL® special as a descaling agent and refuse to take any responsibility for damages caused by the use of other descaling agents.

**CAUTION:** Should the descaling agent – even in a diluted form – splash or drip onto the appliance, please wipe it off immediately to prevent damage to the surface of the appliance.

Please descale as follows:


1. Check if the selection knob is set to the center standby position, the machine is switched off with the POWER button (no light illuminating) and the power plug is pulled.
2. Remove the portafilter. Fill the water tank with the mixture of SOLIPOL® special liquid descaling agent and water (SOLIPOL® special diluted with water at a 1:1 ratio).
3. Plug the power plug into the power outlet.
4. Press the POWER button so that the button surround flashes.
5. Place a large container under the brewing head and the steam wand.
6. As soon as both button surrounds light up constantly, turn the selection knob to the „Espresso“ position  and let half of the descaling solution run through the brewing group.
7. Empty the container and place it back under the brewing head. Make sure that the steam wand is pointing into the container. Turn the selection knob to the „Steam“ position  and let the remaining descaling solution escape through the steam wand. Once no steam is passing out anymore, return the selection knob to the center, to the standby position.
8. When the descaling solution is almost used up, remove the water container and carefully rinse it with fresh water to remove all descaling agent residues. Refill it with fresh tap water.
9. To rinse the machine as well and to remove all descaling agent residues, please repeat steps 3 to 7 until only a little water remains in the water tank. Pour this last bit of water away and refill the tank with fresh tap water. Your appliance is now ready for use again.





**NOTE:** Please wipe off potential splashes of descaling solution on the outer housing of the machine immediately, as the substance could damage the surface.

**ATTENTION:** Never submerge the power cord, plug or the machine in water or any other liquid. While descaling the machine, never remove the water tank or allow the tank to run completely empty.

## ▲ TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	What to do
<b>Coffee does not run through</b>	<p>Machine is not turned on or plugged in Water tank is empty</p> <p>The selection knob is not in the „Espresso“ position</p> <p>Coffee grind is too fine</p> <p>Too much coffee in the filter</p> <p>Coffee tamped too firmly</p> <p>The filter is blocked</p>	<p>Ensure the machine is plugged in and the POWER button is flashing or lightning. Refer to “Filling the Water Tank” (page 74).</p> <p>Turn the selection knob to the left, to the „Espresso“ position .</p> <p>Ensure you use a suitable espresso grind. Ensure the correct amount (page 85).</p> <p>Refer to “Tamping the Coffee Grounds with the Tamper” (page 76).</p> <p>Clean the filters. Refer to “Cleaning the Filter Baskets, Portafilter and Brewing Group” (page 90).</p>
<b>Coffee runs out too quickly</b>	<p>The coffee grind is too coarse</p> <p>Not enough coffee grounds in the filter</p> <p>Coffee grounds not tamped firmly enough</p>	<p>Ensure you use a suitable espresso grind.</p> <p>Ensure the correct amount of coffee grounds (page 85).</p> <p>See page 76, „Tamping the Coffee Grounds with the Tamper“.</p>
<b>Coffee is too cold</b>	<p>Cups not preheated</p> <p>Milk not heated enough (for Cappuccino or Caffè Latte)</p>	<p>Preheat cups. Refer to “Preheating all Accessories” (page 83).</p> <p>When the base of the jug becomes too hot to touch this is when the milk is heated at the correct temperature. Refer to “Texturing Milk” (page 80).</p>

Problem	Possible Causes	What to do
<b>No crema</b>	Coffee grounds are not tamped firmly enough Coffee grind is too coarse Coffee grounds are not fresh Filter holes are blocked	See page 76, „Tamping the Coffee Grounds with the Tamper“. Ensure you use a suitable espresso grind.  Change old beans with fresh roasted or pre-ground. Coffee grounds should not be kept for longer than a week.  Use the fine pin on the cleaning tool to clear the holes. Refer to “Cleaning the Filter Baskets, Portafilter and Brewing Group” (page 90).
<b>Machine is making pulsing/pumping sound while extracting coffee or steaming milk</b>	The machine is carrying out the normal operation of the 15 bar pump	No action required as this is the normal operation of the machine.
<b>Coffee runs out around the edge of the portafilter</b>	Portafilter is not inserted in the group head properly There are coffee grounds around the filter rim Too much coffee grounds in the filter Coffee grounds have been tamped too firmly Incorrect filter for amount of coffee grounds used	Insert the portafilter to align into “LOCK” position in group head. Refer to “Inserting the Portafilter” (page 78). Clean any excess ground coffee from the rim of the portafilter to ensure a proper fit into the group head. Take care of the correct amount of coffee grounds (page 85). See page 76, „Tamping the Coffee Grounds with the Tamper“.  Ensure you use the small filter for 1 cup and the larger filter for 2 cups of coffee.
<b>Coffee extracts as drops from the portafilter</b>	The water tank is empty or low Coffee grind is too fine Too much coffee in filter basket Machine is blocked by mineral deposits	Refer to “Filling the Water Tank” (page 74). Ensure you use a suitable espresso grind. Ensure the correct amount of coffee (page 85). Decalcifying the machine, refer to “Descaling your Machine” (page 92).
<b>Machine is making a loud and continuous pumping noise</b>	Water tank is empty Water tank is not securely in place	Refer to “Filling the Water Tank” (page 74). Refer to “Before First Use” (page 73).

Problem	Possible Causes	What to do
<b>No steam is generated</b>	Machine is not turned on  Water tank is empty Selection knob not set to the „Steam“ position  / „STEAM“ function not selected. Steam wand is blocked	Make sure that the power plug is plugged in and that the POWER button is pressed and illuminated. Refer to “Filling the Water Tank” (page 74). Turn the selection knob to the „Steam“ position  . If „HOT WATER“ was previously selected, use the SELECT button to switch to the „STEAM“ function (LED illuminates). Use the pin on the cleaning tool to clear the opening. If the steam wand remains blocked remove the tip of the steam wand using the spanner in the centre of the cleaning tool. Refer to “Cleaning the Steam Wand” (page 89).
<b>No hot water</b>	Water tank is empty Steam wand is blocked	Refer to “Filling the Water Tank” (page 74). Use the pin on the cleaning tool to clear the opening. If the steam wand remains blocked remove the tip of the steam wand using the spanner in the centre of the cleaning tool. Refer to “Cleaning the Steam Wand” (page 89).
<b>Milk is not creamy after texturing</b>	Not enough steam  Milk isn't cold and fresh	Steam wand may be blocked. Refer to “Cleaning the Steam Wand” (page 89). Use cold fresh milk. Refer to “Texturing Milk” (page 80).
<b>Machine is not working</b>	Safety thermal-cut has been activated	The safety thermal-cut may have activated due to the pump overheating. Turn the machine off and allow to cool for about 30–60 minutes.

## ▲ COFFEE AND SUPPLIES

The following accessories, supplies and coffee variants are available for your Solis Barista Perfect:

Item-no. 978.40	Solis coffee grinder knock-out drawer
Item-no. 993.02	SOLITABS cleaning tablets (10 pcs.)
Item-no. 703.02	SOLIPOL® special descaling agent (1,0 litre)
Item-no. 992.00	Solis De Luxe coffee beans (500 g)
Item-no. 992.04	Solis Exclusif coffee beans (500 g)
Item-no. 992.60	Solis Crema coffee beans (500 g)
Item-no. 907.20	Small jug for milk texturing (0,25 l)

Accessories and supplies for your Solis Barista Perfect are available from specialist retailers or from Solis of Switzerland Ltd.

Phone: 0848 804 884, Fax: 0848 804 890, email: [info.ch@solis.com](mailto:info.ch@solis.com) or [www.solis.ch](http://www.solis.ch) (shipping only within Switzerland)

## ▲ TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model-No.	BES810, type 118
Product description	Espresso machine
Voltage/Frequency	220–240V~/50Hz
Output	1,500–1,750 Watt
Measurements	approx. 26 × 33,5 × 31,5 cm (length × height × depth)
Weight	approx. 6,3 kg

Technical changes reserved.

## ▲ 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.

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.

**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**

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland  
Phone +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99  
[info@solis.ch](mailto:info@solis.ch) • [www.solis.ch](http://www.solis.ch) • [www.solis.com](http://www.solis.com)