

CAFFESPRESSO PRO

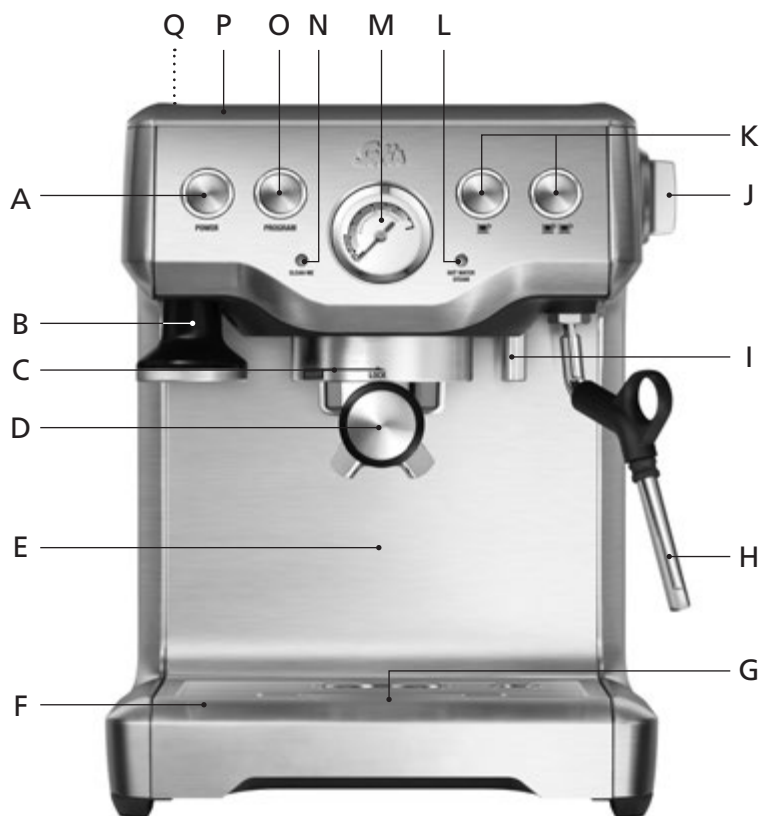
Type 117



Gebruiksaanwijzing



▲ PRODUCTOMSCHRIJVING



- A POWER knop**
De rand van de knop licht op, zodra de machine wordt aangezet.
- B Tamper**
Kan dankzij een magneet aan het apparaat worden bevestigd en losgemaakt worden. Met de tamper kan de gemalen koffie aangedrukt worden.
- C Zetgroep met filterkop**
Voor het eenvoudig plaatsen van de filterhouder.
- D 54 mm RVS filterhouder met professionele uitloop**
- E Extra hoge behuizing voor grote koffiekoppen**
- F Uitneembaar lekbak met daarin een vak voor de accessoires**
- G Indicator „lekbak vol“ (EMPTY ME) onder het rooster**
- H 360° draaibare stoompijp**
hiermee kunt u moeiteloos melk opschuimen.
- I Toevoer voor heet water**
- J Keuzeregelaar voor stoom en heet water**
- K Functieknoppen „1 kop“ en „2 koppen“**
- L Controleverlichting „stoom/heet water“**
Deze controleverlichting geeft aan dat de functie voor stoom/heet water is geactiveerd.
- M Espresso manometer**
Met behulp van de manometer kunt u de extractiedruk aflezen.
- N Controleverlichting reiniging „CLEAN ME“**
Deze licht op, zodra een reinigingscyclus uitgevoerd moet worden.
- O PROGRAM knop**
Met deze knop kunt u handmatig uw persoonlijke voorkeursinstelling voor de hoeveelheid koffie instellen.
- P Plaat voor het warm houden van koppen**
- Q Uitneembaar 1,8 liter waterreservoir met deksel**
Kan van bovenaf gevuld worden (aan de achterzijde van het apparaat).

ACCESSOIRES

- Enkelwandig filter voor versgemalen koffie
- Dubbelwandig filter voor versgemalen koffie
- RVS melkkan voor het opschuimen van de melk
- Doseerlepel

REINIGINGSACCESSOIRES

- Reinigingsgereedschap
- Rubberen afdichting voor de filterhouder
- Inbussleutel

▲ **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN**

Lees alstublieft voor gebruik van uw SOLIS Caffespresso Pro espressomachine deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u uw apparaat goed leert kennen en goed kunt bedienen. Wij raden u aan om deze gebruiksaanwijzing goed te bewaren en bij eventuele overdracht van het apparaat deze ook te overhandigen aan de nieuwe eigenaar.

Voor uw eigen veiligheid, dient u bij het gebruik van elektrische apparatuur de volgende veiligheidsmaatregelen in acht te nemen:

1. Om een stroomstoot te vermijden, mogen noch de espressomachine, noch het snoer of de stekker met water of andere vloeistoffen in aanraken komen.
2. Controleer voor ingebruikname of de spanning van het apparaat overeenkomt met uw netspanning.
3. Laat het snoer niet over tafelranden hangen, zodat het er niet vanaf getrokken kan worden. Let erop dat het niet met hete oppervlakten, zoals een kookplaat of een radiator resp. met het apparaat in contact komt.
4. Houd het apparaat uit de buurt van hete lucht, hete ovens of andere warmtebronnen. Gebruik het apparaat niet op een nat of warm oppervlak. Plaats het apparaat niet in de buurt van vochtigheid, hitte of open vuur. Houd het apparaat uit de buurt van bewegende delen of andere apparaten.
5. Het apparaat nooit aan het snoer optillen of trekken en niet op het snoer plaatsen.
6. Wij raden af om het dit apparaat een verlengsnoer te gebruiken. Plaats het apparaat niet direct onder een stopcontact.
7. Controleer of het apparaat uitgeschakeld is, voordat u de stekker in of uit het stopcontact doet.
8. Tijdens het gebruik moet het apparaat op een even, stabiele en droge ondergrond staan, zoals een tafel of een ander werkoppervlak. Het apparaat mag niet vlak bij de rand staan. Het apparaat is niet geschikt voor buiten gebruik en mag niet op boten of in caravans gebruikt worden.
9. Schakel het apparaat met de POWER knop uit en haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, onbeheerd achterlaat of schoon gaat maken. We raden het gebruik van een aardlekschakelaar aan, om een extra zekerheid bij het gebruik van elektrische apparatuur te waarborgen. Het is raadzaam om een veiligheidsschakelaar van maximaal 30 mA te gebruiken. Vakkundig advies vindt u bij uw elektricien.

10. Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, het snoer, de stekker of de accessoires.
11. Bij onjuist gebruik bestaat letselgevaar!
12. Grijp nooit naar een apparaat dat in het water is gevallen. Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact, voordat u deze uit het water haalt.
13. Plaats het apparaat nooit zo, dat het in water zou kunnen vallen of met water in aanraking zou kunnen komen (bijvoorbeeld in de buurt van een gootsteen).
14. Dompel het apparaat of onderdelen van het apparaat zoals het snoer of de stekker nooit onder in water en breng het niet met water in contact.
15. Plaats het apparaat zo, dat er geen direct zonlicht op is gericht.
16. Steek nooit scherpe of spitse objecten en gereedschap in de openingen van het apparaat. Het apparaat kan beschadigen, met (als gevolg) gevaar voor stoomstoten!
17. Schud of verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
18. Gebruik het apparaat alleen zoals in deze gebruiksaanwijzing beschreven. Gebruik alleen meegeleverde accessoires. Verkeerde accessoires kunnen leiden tot de beschadiging van het apparaat.
19. Neem het apparaat niet in gebruik via een tijdschakelaar of afstandsbediening.
20. Het apparaat is alleen bedoeld voor huiselijk gebruik en niet voor commercieel gebruik.
21. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers en gooi dit weg, voordat u het apparaat voor de eerste keer in gebruik neemt.
22. Controleer uw espressomachine voor ieder gebruik en kijk of het apparaat, het snoer of de stekker niet beschadigd zijn.
23. Gebruik, om een stroomstoot te vermijden, het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd zijn of als het apparaat andere storingen vertoont, gevallen is of enigszins beschadigd is. Voer nooit zelf reparaties of andere onderhoudswerkzaamheden naast reiniging en ontkalking uit, maar geef het apparaat af bij SOLIS of een, van de door SOLIS erkende servicepunten, om het te laten controleren, repareren of mechanisch en elektrisch in orde te maken.
24. Personen met beperkte psychische, sensorische of intellectuele capaciteit (ook kinderen) of onwetende en onervaren personen mogen de espressomachine niet gebruiken, tenzij door een bevoegd persoon toezicht wordt gehouden of diegene exact instrueert over hoe het apparaat gebruikt dient te worden.
25. Er moet op toegezien worden, dat kinderen niet met de espressomachine spelen.

26. Gebruik uitsluitend koud en schoon leidingwater voor het waterreservoir en geen andere vloeistoffen.
27. Neem de espressomachine nooit in gebruik als het waterreservoir leeg is.
28. Controleer altijd of de filterhouder juist in de zetgroep is geplaatst, voordat u het apparaat in gebruik neemt.
29. Verwijder de filterhouder nooit tijdens het koffiezetten - het apparaat staat onder druk!
30. Loop niet bij het apparaat weg als deze in gebruik is.
31. Let op: Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet! Laat het apparaat eerst afkoelen, voordat u deze verplaatst of schoon maakt.
32. Er mogen alleen kopjes op de warmhoudplaat van het apparaat geplaatst worden. Leg of plaats geen andere kleine voorwerpen op het apparaat!
33. Houd het apparaat en de accessoires altijd schoon. Bekijk hiervoor de beschrijving in de gebruiksaanwijzing.
34. Rol het snoer altijd volledig uit, voordat u deze in het stopcontact doet.
35. Olie of smeermiddelen moeten bij dit apparaat niet gebruikt worden.

DEZE KENMERKEN MAKEN UW SOLIS CAFFESPRESSO PRO ZO UNIEK:

- **PID Temperatuurscontrole**
De elektronische PID Temperatuurscontrole garandeert een constante temperatuur.
- **Automatische spoelfunctie**
De watertemperatuur wordt na de stoomfunctie voor het opschuimen van melk weer automatisch optimaal ingesteld voor de bereiding van koffie.
- **Verwarmingspiraal**
De geïntegreerde RVS verwarmingspiraal regelt de exacte watertemperatuur.
- **Stoompijp zoals bij een professionele machine**
De 360° draaibare stoompijp garandeert het moeiteloos opschuimen van melk.
- **Heetwater functie**
Met de heetwater functie kunt u uw koffie verdunnen, thee of andere hete dranken zoals kant-en-klare soep bereiden of koppen voorverwarmen.
- **Lage druk voorbevochtigsfunctie**
Met lage druk wordt de gemalen koffie voor de bereiding bevochtigd en kan zover uitzetten, voor een gelijkmatige extractie van de gemalen koffie.
- **Espresso manometer**
Geeft de precieze waterdruk tijdens de extractie in de filterhouder aan.
- **Hoeveelheidscontrole**
Voorgeprogrammeerde waterhoeveelheid voor een of twee koppen koffie, die handmatig aangepast kan worden.
- **„Droge filterkoek“ functie**
Overtollig water wordt na de bereiding uit het koffiedik in het filter verwijderd – de filterkoek is hierdoor eenvoudig uit het filter te verwijderen.

▲ VOOR INGEBRIJKSNAME

- Haal het apparaat voorzichtig uit de verpakking en verwijder alle stickers en het verpakkingsmateriaal.
- Haal alle accessoires uit het apparaat.
- Haal het waterreservoir met behulp van de handgreep uit het apparaat. Maak het waterreservoir, de filters, de filterhouder en de melkkan met warm water en wat niet-schurend afwasmiddel schoon. Daarna goed afspoelen en afdrogen.
- Neem de behuizing van de espressomachine en de lekbak met rooster af met een zachte, vochtige doek en droog alles af.

LET OP: De behuizing van de espressomachine, het snoer en de stekker mogen nooit ondergedompeld worden of daarmee in contact komen!

OPMERKING: De onderdelen van de espressomachine en accessoires zijn niet geschikt voor de afwasmachine.



- Vul het waterreservoir tot de MAX markering met koud leidingwater en sluit de deksel weer.
- Indien u het waterreservoir voor het bijvullen van het apparaat afgehaald heeft, plaats deze dan terug langs de geleiderail en zorg dat deze vast klikt.



- Doe de stekker in een hiervoor geschikt stopcontact.
- Druk op de POWER knop (A), de randen van de controleverlichting knippert.
- Een pompgeruis wordt hoorbaar, de machine warmt zich op. De randen van alle knoppen lichten op, zodra de juiste bedrijfstemperatuur bereikt wordt en het apparaat gaat in de stand-by modus.

SPOELEN VAN DE MACHINE

Wij raden aan om het waterreservoir voor het eerste gebruik eerst eenmaal volledig door te laten lopen, zodat het apparaat van binnen gespoeld wordt. Doe dit zonder gemalen koffie te gebruiken.

- Druk op de „2 koppen“ knop  (K), zodra de machine op de stand-by modus staat en laat het hete water gedurende 30 seconden door de zetgroep lopen.
- Draai de keuzeregelaar stoom/heet water (J) gedurende 10 seconden op „heet water“  en laat het hete water doorlopen.
- Herhaal beide stappen, totdat het water uit het waterreservoir op is.

▲ INGEBRUIKSNAME VAN UW SOLIS CAFFESPRESSO PRO

WATERRESERVOIR VULLEN

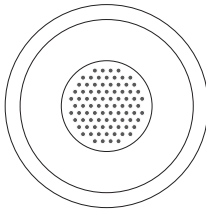
- Vul het waterreservoir met koud leidingwater tot de MAX markering en plaats het waterreservoir weer op de juiste manier terug aan de achterzijde van de machine.
- Doe de stekker in een hiervoor geschikt stopcontact.
- Druk op de POWER knop (A), het apparaat staat nu aan. De randen van de POWER knop knippert, zolang de espressomachine zich opwarmt. Zodra de juiste bedrijfstemperatuur bereikt is, blijven de randen van alle knoppen op het bedieningspaneel opgelicht.

OPMERKING:

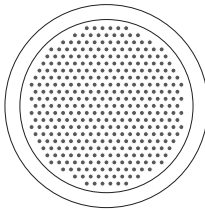
Controleer voor ieder gebruik de waterstand in het waterreservoir. Ververs het water dagelijks. Vul het waterreservoir voor elk gebruik met vers, koud leidingwater. Gebruik geen gedistilleerd water, mineraalwater of andere vloeistof.

DE FILTERS VULLEN MET GEMALEN KOFFIE EN AANDRUKKEN

- Kies de juiste filter:
de enkelwandige filter voor versgemalen koffie of de dubbelwandige filter voor voorgemalen gemalen koffie (zie hoofdstuk „De juiste filter kiezen” bij „Tips voor een goede espresso” op bladzijde 21). Gebruik de kleine filter voor 1 kop en de grotere filter voor 2 koppen. Als u een grote koffiemok wilt vullen, gebruik dan altijd de filter voor 2 koppen (op de knop ☕☕ drukken) en laat 60 ml water doorlopen.



voor 1 kop



voor 2 koppen

Enkelwandige filters voor
versgemalen koffie



voor 1 kop



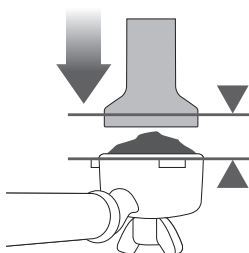
voor 2 koppen

Dubbelwandige filters
voor voorgemalen koffie

- Veeg de filters af met een droge doek.
- Leg de filter in de filterhouder en vul de filter met gemalen koffie.
- Tik de filterhouder licht tegen het werkblad aan, zodat de gemalen koffie zich gelijkmatig op de filter verdeelt. Gebruik de tamper om de gemalen koffie aan te drukken. U kunt de tamper gebruiken terwijl deze in het apparaat zit, door de filterhouder tegen de onderzijde van de tamper te drukken, of u kunt de tamper uit de houder van de machine halen en de gemalen koffie met de hand in de filterhouder aandrukken.



Oefen een druk uit van ongeveer 15–20 kg en herhaal het aandrukken meerdere keren. Het is niet zo belangrijk dat u extreem veel druk uitoefent, maar juist dat u iedere keer evenveel druk uitoefent. Het kan zijn dat u na het aandrukken nog wat gemalen koffie in de filter moet doen en het aandrukken moet herhalen, zodat er genoeg gemalen koffie voor uw ideale koffie in de filter zit. Tip: na het aandrukken moet de gemalen koffie op de gelijke hoogte zitten met de rand van het filter. Als u de tamper erop drukt, dan ligt het bovenste aandrukgedeelte van de tamper en de filterrand op een hoogte.



OPMERKING: Als u voor de enkelwandige filter fijngemalen koffie gebruikt, dan moet u voor de juiste dosering wat meer gemalen koffie gebruiken.

- Verwijder na het aandrukken achtergebleven koffie van de rand van de filterhouder, zodat deze op een juiste manier in de filterkop geplaatst kan worden.

FILTERHOUDER PLAATSEN

- Voordat u de filterhouder plaatst, drukt u op de ☕ of de ☕ ☕ knop, zodat het water uit de filterkop loopt en eventuele koffieresten uit de zetgroep wordt gespoeld. Hierdoor wordt tevens de temperatuur voor het zetten gestabiliseerd.
- Houd de filterhouder onder de filterkop, zodat de greep zich onder het opschrift INSERT bevindt.



- Duw de filterhouder omhoog tegen de filterkop aan en draai de greep naar rechts, tot u een weerstand voelt en de greep bij LOCK staat. De greep maakt dan een hoek van 90° graden met de machine.



Plaats een of twee koppen op het lekrooster, onder de uitloop van de filterhouder.

Als de randen van alle knoppen constant branden, dan heeft de machine de juiste bedrijfstemperatuur bereikt en kunt koffie zetten.



**KOFFIE ZETTEN:
VOORGEPROGRAMMEERDE HOEVEELHEID KOFFIE
VOOR 1 KOP**

Druk één keer op de knop met het symbool voor één kop ☕. Er loopt ongeveer 30 ml koffie in het geplaatste kop, daarna stopt het apparaat automatisch.



OPMERKING: De uiteindelijke hoeveelheid koffie in het kop is ook afhankelijk van de hoeveelheid gemalen koffie in het filter en hoe fijn de koffie is gemalen.

**KOFFIE ZETTEN:
VOORGEPROGRAMMEERDE HOEVEELHEID KOFFIE
VOOR 2 KOPPEN**



Druk één keer op de knop met het symbool voor twee koppen ☕ ☕. Er loopt ongeveer 60 ml koffie in de geplaatste koppen, daarna stopt het apparaat automatisch.



OPMERKING: Als u tijdens het koffiezetten nog een keer op de ☕ of de ☕ ☕ drukt, dan stopt het doorlopen van de koffie onmiddellijk.



INDIVIDUEEL PROGRAMMEREN EEN ENKELE ESPRESSO

Met uw SOLIS Caffespresso Pro Machine kunt u de hoeveelheid voor een enkele espresso zelf aanpassen en het apparaat voor toekomstig gebruik programmeren om zo uw persoonlijke koffiesmaak in te stellen. Zet hiervoor een kop onder de filterhouder en volg de volgende stappen:

1. Om de voorgeprogrammeerde instelling te veranderen, drukt u eerst op de knop PROGRAM (O). Er klinkt eenmalig een geluidssignaal en de knop PROGRAM begint te knipperen. Dit toont aan dat het apparaat zich in de programmeermodus bevindt.
2. Druk nu op de knop voor één kop , de espresso loopt uit de filterhouder. Zodra de gewenste hoeveelheid espresso in de kop zit, drukt u nogmaals op de knop voor 1 kop . Nu hoort u twee geluidssignalen die aangeven dat de programmering voor een enkele espresso klaar is.

INDIVIDUEEL PROGRAMMEREN EEN DUBBELE ESPRESSO

Met uw SOLIS Caffespresso Pro Machine kunt u natuurlijk ook de hoeveelheid voor een dubbele espresso zelf opnieuw instellen en zo uw persoonlijke voorkeur instellen. Zet hiervoor een grote kop onder de filterhouder en volg de volgende stappen:


1. Om de voorgeprogrammeerde instelling te veranderen, drukt u eerst op de knop PROGRAM (O). Er klinkt eenmalig een geluidssignaal en de knop PROGRAM begint te knipperen. Dit toont aan dat het apparaat zich in de programmeermodus bevindt.
2. Druk nu op de knop voor 2 koppen , de espresso loopt uit de filterhouder. Zodra de gewenste hoeveelheid espresso in de kop zit, drukt u nogmaals op de knop voor 2 koppen . Nu hoort u twee geluidssignalen die aangeven dat de programmering voor de dubbele espresso klaar is.

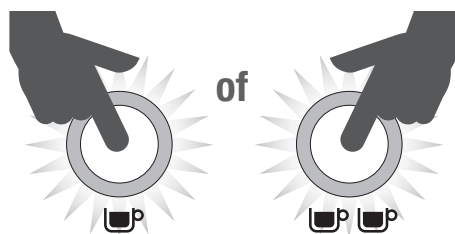
MACHINE RESETTEN NAAR DE VOORINGESTELDE WAARDEN

Om de machine te resetten naar de oorspronkelijke instellingen voor een of twee koppen, houdt u de PROGRAM knop (O) ingedrukt, tot u drie keer een geluidsignaal hoort. Laat de PROGRAM knop daarna los – het apparaat is weer ingesteld op de oorspronkelijke standaardinstelling.

OPMERKING: De voorgeprogrammeerde standaardinstelling houdt in: 1 kop espresso komt overeen met 30 ml, 2 koppen espresso komt overeen met 60 ml.

HANDMATIGE INSTELLING

U kunt ook iedere keer opnieuw beslissen hoe sterk u uw espresso wilt hebben. Houd hiervoor de knop  of  zolang ingedrukt, tot de voor u ideale hoeveelheid koffie zich in de kop of koppen bevindt.



OPMERKING: Let tijdens handmatig gebruik op dat de wijzer van de manometer op de juiste stand staat om er zeker van te zijn dat de extractie voor de espresso onder de ideale omstandigheden plaats vindt (zie ook de volgende bladzijde).

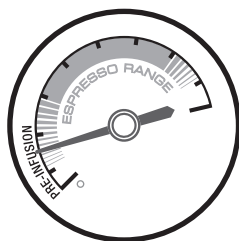
TIP: Als u een optimale smaak wenst, dan is het verstandig om bij de hoeveelheid koffie niet te veel af te wijken van de standaardinstelling.

DRUKBEREIK VOOR DE BEREIDING VAN ESPRESSO

LAGE DRUK

VOOR DE VOORBEVOCHTING VAN DE GEMALEN KOFFIE

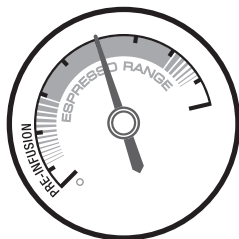
De wijzer van de manometer staat voor het koffiezetten in het gebied „PRE-INFUSION“, d.w.z. dat het apparaat met een lage druk de gemalen koffie bevochtigt, zodat het in volume toeneemt. De druk wordt continue verhoogd, tot de optimale druk is bereikt om het water mee door de filterhouder met gemalen koffie te persen.



OPTIMALE DRUK

VOOR KOFFIE EXTRACTIE

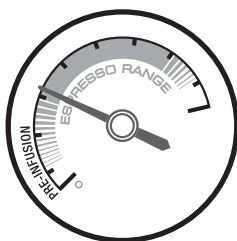
Tijdens het koffiezetten, d.w.z. tijdens de extractie, gaat de wijzer naar het gebied in het midden, de ESPRESSO RANGE, en geeft daarmee aan dat de espresso met de ideale druk wordt bereid.



ONDEREXTRACTIEGEBIED

Wanneer de wijzer tijdens het espresso bereiden in het onderste gebied staat, wijst dat erop dat de espresso met een te lage druk doorloopt, waardoor hij „ondergeëxtraheerd“ wordt. Dit kan gebeuren als het water te snel door de gemalen koffie stroomt - de espresso is dan waterig, heeft minder smaak en geen mooi crema laagje.

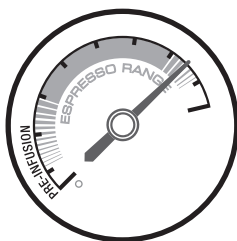
Andere oorzaken voor een ondergeëxtraheerde koffie kunnen zijn: de maling is te grof, er zit onvoldoende gemalen koffie in het filter of de koffie is onvoldoende aangedrukt.



OVEREXTRATIEGEBIED

Wanneer de wijzer tijdens het espresso bereiden in het onderste gebied staat, wijst dat erop dat de espresso met een te hoge druk doorloopt, waardoor hij „overgeëxtraheerd“ wordt. Dit kan gebeuren als het water te langzaam door de gemalen koffie stroomt – de espresso is erg donker, bitter en het laagje crema is gevlekt en ongelijkmatig.

Andere oorzaken van overgeëxtraheerde koffie kunnen zijn: de maling is te fijn, er zit te veel koffie in het filter of de koffie is te hard aangedrukt.



TIPS VOOR DE EXTRACTIE VAN DE ESPRESSO:

- Gebruik altijd voorwarmde koppen.
- Na het drukken op de ☕ of de ☕☕ knop, duurt het ongeveer 8–10 seconden, voordat de espresso uit de filterhouder loopt. Het apparaat heeft deze 8–10 seconden nodig om de gemalen koffie te bevochtigen.
- De lopende espresso moet een consistentie zoals een druipende honing hebben.
- Mocht de espresso al na 6 seconden of zelf sneller gaan lopen, dan heeft u ofwel te weinig gemalen koffie in het filter gedaan, of te zacht aangedrukt, of de maling is te grof. In dit geval is de espresso ondergeëxtraheerd.
- Mocht de espresso al pas na 15 seconden of zelf nog later gaan lopen, dan heeft u ofwel te veel gemalen koffie in het filter gedaan, of te hard aangedrukt, of de maling is te fijn. In dit geval is de espresso overgeëxtraheerd.

EXTRACTIETABEL

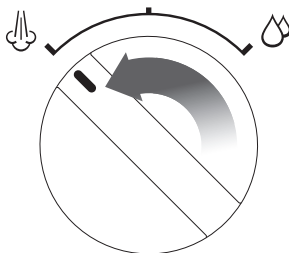
	MALING DOSERING		AANDRUKKEN	LOOPTIJD
OVERGEËXTRAHEERD bitter – wrang	Te fijn	Te veel	Te hard	Langer dan 40 sec.
OPTIMAAL	optimaal	10–12 g (1 kop) 18–20 g (2 koppen)	15–20 kg	25–35 sek.
ONDERGEËXTRAHEERD waterig – zuur	Te grof	Te weinig	Te zacht	Minder dan 20 sec.

MELK OPSCHUIMEN

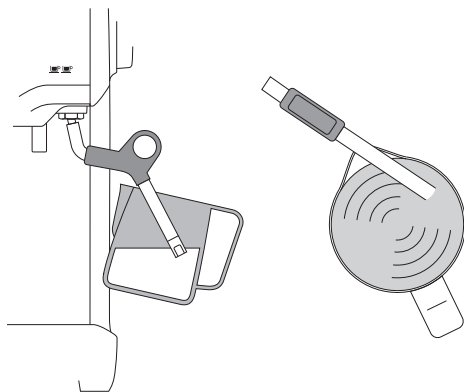
Het professionele stoompijpe van uw SOLIS Caffespresso Pro is dankzij het kogelscharnier eenvoudig in alle richtingen – 360° – te draaien en verandert verse, koude melk in romige, warme melkschuim. Dit gebeurt in twee fases: Eerst wordt de melk luchtig gemaakt en aansluitend opgeklopt, zodat deze mooi romig wordt en de juiste temperatuur bereikt.

Volg hiervoor de volgende stappen:

- Vul de melkkan met verse, koude melk – de hoeveelheid melk mag niet boven de V aan de onderkant van de tuit komen.
- Draai de stoompijp zo, dat deze zich boven het rooster op de lekbak bevindt.
- Draai de keuzeregelaar voor stoom/heet water (J) in de stand ☕. De overeenkomstige controleverlichting STEAM/HOT WATER (L) begint te knipperen als aanduiding dat de machine opwarmt op stoom te genereren. Mocht er wat condenswater vrijkomen, dan loopt dit in de lekbak.



- Als de controleverlichting (L) opgelicht blijft, dan kunt u de melk met de stoompijp gaan opschuimen.
- Voordat u de stoompijp in de melk doet, draait u de keuzeregelaar eerst kort terug naar de middelste stand-by stand. Hierdoor voorkomt u dat de melk uit de kan spuit.
- Doe nu de stoompijp in de melk en draai de keuzeregelaar terug in de stand ☺.
- De kop van de stoompijp moet zich ongeveer 1–2 cm onder het melkoppervlak bevinden, dichtbij de wand van de kan en in een 3-uur-stand.
- Houdt de kop van de stoompijp net zolang direct onder het melkoppervlak, tot de melk met de wijzers van de klok meedraaien, zoals een draaikolk.



- Zodra de melk draait, kunt u de melkkan wat naar beneden halen, zodat de kop zich alleen op het oppervlak van de melk bevindt en lucht de melk inblaast. Blijf bij het melkoppervlak en duw de kop telkens weer iets in de melk, zodat de melk blijft draaien.
- Houdt de kop op of net iets onder het melkoppervlak, de melk moet telkens weer gaan draaien. Ga zoals hierboven beschreven te werk, totdat de melk voldoende in volume is toegenomen.

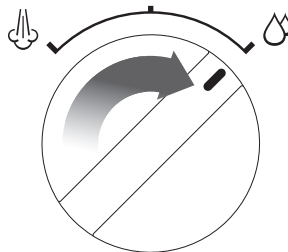
- Duw de kop onder het melkoppervlak, de melk moet blijven draaien. Als de melkkan te heet wordt om aan te raken, dan heeft de melk de juiste temperatuur van ongeveer 60–65 °C bereikt.
- Als de melk is verwarmd en opgeschuimd, draai dan de keuzeregelaar weer terug in de middelste stand-by stand en verwijder de melkkan.
- Tip de melkkan zacht tegen het werkblad aan om eventuele luchtbelletjes te verwijderen en beweeg de melkkan lichtjes heen en weer zodat de consistentie gelijkmatig wordt.
- Giet de opgeschuimde melk direct op de espresso.
- Draai de keuzeregelaar nog een keer naar de ☺ stand en laat stoom op het rooster van de lekbak vrijkomen, zodat de resten uit de stoompijp worden gespoeld. Veeg de stoompijp schoon met een vochtige doek.

OPMERKING:

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

Als u de stoomfunctie 5 minuten ononderbroken gebruikt, dan schakelt de machine de stoomfunctie automatisch uit. De controleverlichting STEAM/HOT WATER (L) begint te knipperen. Draait u in dit geval de keuzeregelaar naar de middelste stand-by positie.

HEET WATER FUNCTIE



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

Als u de toevoer van heet water wilt stoppen, draai dan de keuzeregelaar weer terug in de middelste stand-by stand.

AUTOMATISCHE SPOELFUNCTIE

Met uw SOLIS Caffespreso Pro Machine kunt u na het opschuimen van melk direct weer nieuwe koffie zetten. Dit wordt mogelijk gemaakt door de automatische spoelfunctie.

Deze automatische spoelfunctie zorgt ervoor dat de gemalen koffie niet door de verwarmingsspiraal wordt verbrand. Het water wordt automatisch in de lekbak geleid en garandeert hiermee dat de verwarmingsspiraal weer de ideale temperatuur heeft voor het zetten van koffie. U kunt er dus altijd zeker van zijn dat de extractie altijd op de optimale temperatuur plaats vindt en zijn volle smaak behoudt.

NA DE BEREIDING VAN ESPRESSO

- Haal de filterhouder uit de filterkop. Draai de greep van de filterhouder naar links tot deze loskomt uit de houder.
- Verwijder de koffiedik uit de filterhouder, door deze 180 graden te draaien en licht af te kloppen. Gooi de koffiedik weg bij het huishoudelijk afval en gooi het niet in de gootsteen, omdat hierdoor de afvoerleidingen verstopt kunnen raken.
- Houd de filterhouder met daarin nog het filter onder de filterkop en druk op de knop voor 1 kop  of draai de keuzeregelaar op  en laat het hete water over de filterhouder lopen, totdat er geen koffieresten meer zichtbaar zijn.
- Droog de filterhouder en het filter af met een keukenrol en plaats de filterhouder terug in de filterkop.


▲ TIPS VOOR HET ZETTEN VAN GOEDE KOFFIE

1. VOORVERWARMEN VAN DE BENODIGDHEDEN

Voorverwarmen van koppen of glazen

Met een warme kop blijft de koffie langer optimaal warm. Laat met de hete water functie of de  kop warm water in de kop lopen, giet de kop leeg en plaats deze op de warmhoudplaat bovenop het apparaat.

Voorverwarmen van de filterhouder en het filter

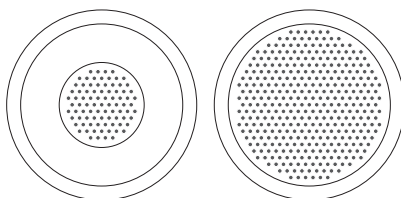
Een koude filterhouder of filter kan de extractie temperatuur laten dalen en zo een negatieve werking hebben op de smaak. Het is daarom goed om deze beide onderdelen voor te verwarmen door hier heet water overheen te laten lopen met de heet water functie of via de  knop.

LET OP: Droog de filterhouder en het filter altijd af met keukenrol, voordat u deze vult met gemalen koffie. Restvocht kan tot gevolg hebben dat het water tijdens de extractie langs en niet door de gemalen koffie loopt.

2. DE JUISTE FILER KIEZEN

Enkelwandige filters

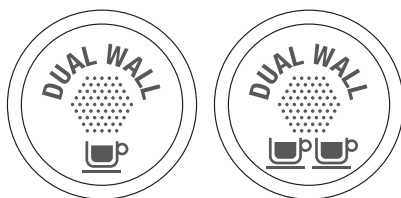
Het enkelwandige filter is bedoeld voor versgemalen koffie. Er is een filter voor één kop en een groter filter voor twee koppen. Probeer zelf uit met welk maalgraad, welke hoeveelheid en hoe aangedrukt uw espresso het beste smaakt.



De enkelwandige filters hebben geen aanduiding op de achterkant.

Dubbelwandige crema filters

Met de dubbelwandige filters kunt u espresso met voorgemalen koffie bereiden. Door het dubbelwandig filter wordt de extractiedruk, onafhankelijk van de maalgraad, hoeveelheid of manier van aandrukken, geoptimaliseerd. Ook hier is er een filter voor één kop en een groter filter voor twee koppen.



De dubbelwandige filters hebben een DUAL WALL aanduiding en een symbool voor een resp. twee koppen op de achterkant staan.

3. DE MAALGRAAD

De koffiebonen moeten fijn, maar niet te fijn worden gemalen. De maling heeft invloed op de snelheid waarmee het water door de gemalen koffie in het filter loopt en bepaald hierdoor ook de smaak van de koffie.

Als de maalgraad te fijn is (ziet er poederig uit en voelt aan als meel als men het tussen de vingers indrukt), dan kan het water zelf bij een hoge druk niet door de gemalen koffie lopen. Het resultaat is een overgeëxtraheerde koffie die zwart en bitter is.

Is de maling daarentegen te grof, dan loopt het water te snel door de gemalen koffie in het filter en de koffie wordt ondergeëxtraheerd, de smaak is zwak en de koffie waterig.

4. DOSERING, AANDRUKKEN, DRUK

Let op de beschrijvingen die in voorgaande hoofdstukken (blz. 10–11, blz. 16–18) ook uitgebreid gesproken worden.

In principe geldt:

Een echte goede espresso is alles tegelijkertijd: zoet, bitter en wat zuur. De koffiesmaak is natuurlijk van heel veel factoren afhankelijk: welke koffiebonen worden gebruikt, welke roostergraad is gebruikt, hoe vers en fijngemalen is de koffie en wat was de hoeveelheid en hoe is er aangedrukt. Experimenteer tot u de voor uw precies juiste combinatie gevonden heeft. Als u dan ook nog op de druk op de manometer van uw SOLIS Caffespreso Pro let, dan staat niet meer uw espressogenot in de weg.

5. KOFFIE

Gebruik vers geroosterde koffiebonen, voorzien van een „geroosterd op datum“ en gebruik de koffiebonen in de volgende 2 weken.

Het beste kunt u de koffie vlak voor het koffiezetten vers malen, omdat versgemalen koffie minder snel zijn aroma verliest.

Bewaar koffiebonen op een koele en donkere plaats, bij voorkeur in een luchtdichte, droge voorraadbus. Een vacuümverpakking zou perfect zijn.

Koop koffiebonen in kleine verpakkingen om te voorkomen dat u ze lang bewaard en bewaar enkel genoeg voor uw wekelijkse gebruik.

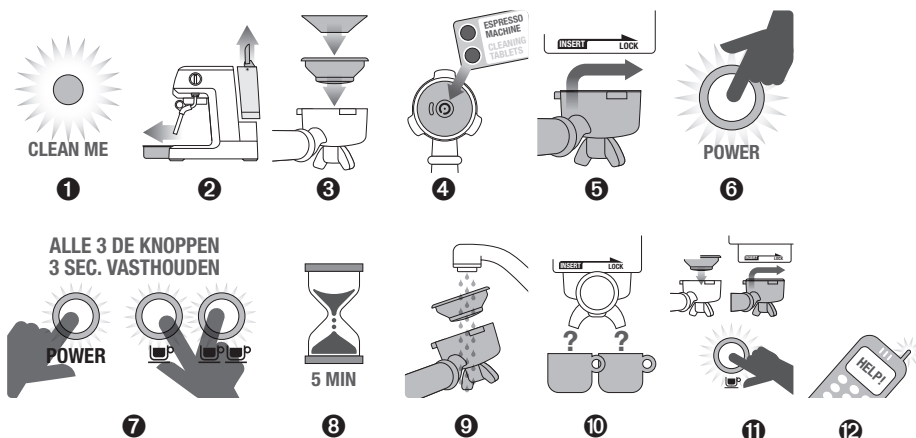
▲ REINIGING EN ONDERHOUD

REINIGING VAN DE FILTERHOUDER

Laat regelmatig heet water door de filterhouder lopen om eventuele koffieresten te verwijderen. Doe de filterhouder hiervoor in de filterkop en druk op de ☕ of de ☕☕ knop en laat heet water door de filterhouder lopen.

REINIGINGSCYCLUS DOORLOPEN

Uw SOLIS Caffespreso Pro espressomachine heeft een geïntegreerde reinigingscyclus, die regelmatig moet worden uitgevoerd. De controleverlichting CLEAN ME (N) zal automatisch oplichten als de reinigingscyclus doorlopen moet worden.

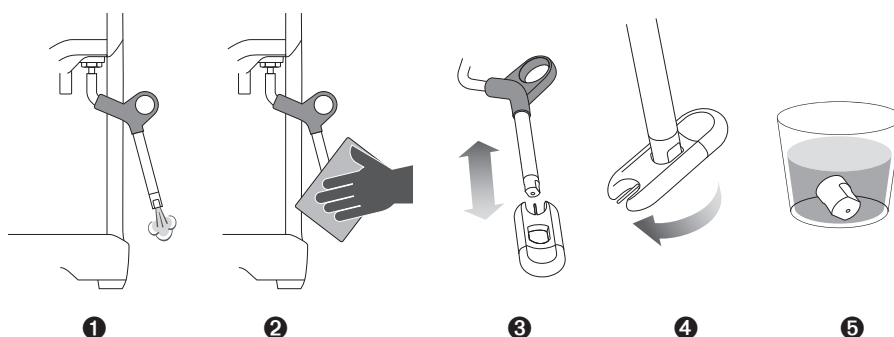


Volg daarbij de volgende stappen:

- 1 Voer de reinigingscyclus uit, zodra de controleverlichting CLEAN ME oplicht. De reinigingscyclus kan ook worden doorlopen als de controleverlichting CLEAN ME niet opgelicht is.
- 2 Leeg de lekbak en vul het waterreservoir.
- 3 Leg de rubberen afdichting in het filter (voor een of twee koppen) en plaats het filter in de filterhouder.
Leg een SOLITABS reinigingstablet (zonder spons) in het filter, op de rubberen afdichting.
- 5 Draai en bevestig de filterhouder aan de filterkop.
- 6 Zet de machine uit door op de POWER knop te drukken, de controle verlichting op de rand van de knoppen uit gaat.
- 7 Druk gelijktijdig gedurende 3 seconden op de volgende 3 knoppen: ☕, ☕☕ en POWER.
- 8 De reinigingscyclus wordt gestart en duurt ongeveer 5 minuten. Zodra deze afgelopen is, klinkt er drie keer een geluidssignaal.

- ⑨ Verwijder de filterhouder en controleer of het SOLITABS tablet volledig opgelost is. Mocht dit niet zo zijn, herhaal dan de stappen 5 tot 7, totdat het tablet wel volledig opgelost is. Is het SOLITABS tablet volledig opgelost, spoel dan de filterhouder en het filter af met warm water.
- ⑩ Mochten er de eerstvolgende keer problemen opstaan bij het koffie zetten, bekijk dan de aanwijzingen in het hoofdstuk „Problemen oplossen“.
- ⑪ Het hoofdstuk problemen oplossen vindt u op blz. 29–31.
- ⑫ De SOLITABS reinigingstabletten kunt u bij de betere speciaalzaak vinden of bestellen bij SOLIS-Mail.

REINIGING VAN DE STOOMPIJP



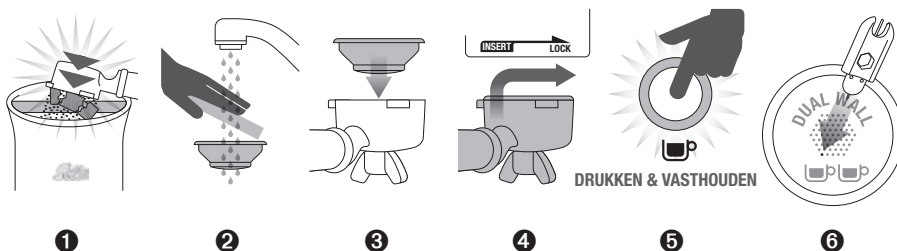
De stoompijp moet na iedere keer melk opschuimen worden gereinigd.

Volg daarbij de volgende stappen:

- ① Richt de stoompijp op de lekbak en draai de keuzeregelaar naar de stoomstand ☹️. Draai de keuzeregelaar terug naar de middelste stand-by stand. Schakel de machine uit met de POWER knop en laat het apparaat afkoelen.
- ② Veeg de stoompijp aan de buitenkant schoon met een vochtige doek.
- ③ Als de stoompijp verstopt is, doe dan de naald van het reinigingsgereedschap in de opening van de sproeikop.
Mocht de stoompijp daarna nog steeds verstopt zijn, dan kunt u de kop in het met de inbussleutel in het middel van het reinigingsgereedschap losmaken.
- ⑤ Leg de kop eerst in een glas met heet water en probeer daarna de verstopping nogmaals het de naald te verwijderen. Schroef de kop vervolgens weer vast op de stoompijp en zet tegen goed vast met behulp van de inbussleutel.

REINIGING VAN DE FILTERS, DE FILTERHOUDER EN DE ZETGROEP

Laat regelmatig heet water door de machine lopen terwijl de filterhouder leeg is bevestigd. Zo worden eventuele koffieresten verwijderd.



Reinig de filters als de fijne gaatjes verstopt zijn.

Volg daarbij de volgende stappen:

- 1** Tik de koffiekoek uit de filterdrager en het filter.
- 2** Spoel het filter af onder stromend, warm water.
- 3** Leg het filter weer in de filterhouder.
- 4** Draai de filterhouder in de filterkop en laat deze – zonder koffie – doorlopen met heet water, door op de knop voor 1 kop ☕ of voor 2 koppen ☕☕ te drukken.
- 5** Om de enkelwandige filters te reinigen, legt u deze een voor een in de filterhouder, plaatst u deze in de filterkop en houdt u de knop voor 1 kop ☕ ingedrukt – het hete water loopt nu door.
- 6** Met de fijne naald onder de beschermingskap van het reinigingsgereedschap kunnen de kleine gaatjes in de filters worden doorgestoken resp. worden schoongemaakt.

REINIGING VAN DE BEHUIZING EN WARMHOUDPLAAT

Voor de reiniging van de behuizing dient het apparaat uit te staan en mag de stekker niet in het stopcontact zitten.

Neem de behuizing en de warmhoudplaat af met een vochtige doek en maak aansluitend alles goed droog.

Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen, ruwe sponzen of doeken die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.

REINIGING VAN DE LEKBAK

Voor de reiniging van de lekbak dient het apparaat uit te staan en mag de stekker niet in het stopcontact zitten.

Verwijder, leeg en reinig de lekbak regelmatig, in ieder geval zodra de aanduiding EMPTY ME in de lekbak verschijnt.

Verwijder het rooster, de verdeelbak en de EMPTY ME indicator uit de lekbak. Om de gele EMPTY ME indicator te verwijderen, trekt u deze uit de houders omhoog. Spoel het lekbak af met warm afwaswater. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schurende sponzen. Spoel de lekbak af en droog deze zorgvuldig af.

Plaats de EMPTY ME indicator weer terug en plaats het rooster weer op de lekbak.

REINIGING VAN HET VAK VOOR DE ACCESSOIRES

Het vak voor de accessoires, dat zich achter de lekbak bevindt, kan ook verwijderd worden, indien de lekbak is verwijderd. Maak het vak voor de accessoires schoon met warm afwaswater en gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schurende sponzen. Droog het vak voor de accessoires vervolgens goed droog, voordat u deze terugplaatst.

WAARSCHUWING:

Let er bij alle reinigingswerkzaamheden op, dat het snoer, de stekker en het apparaat zelf niet in water mogen worden ondergedompeld.

Verwijder het waterreservoir niet tijdens het ontkalken en laat het ook niet helemaal leeglopen.

DE SOLIS CAFFESPRESSO PRO OPBERGEN

Zet het apparaat uit met de POWER knop en draai de keuzeregelaar in de middelste stand-by stand. Haal de stekker uit het stopcontact. Berg alle accessoires op.

Berg de afgekoelde, gereinigde en droge machine altijd rechtop op, bij voorkeur in de originele verpakking. Leg geen objecten op het apparaat.

▲ ONTKALKEN

Na langdurig gebruik of hard water, kan ervoor zorgen dat er kalk zich afzet in en op een aantal functionele delen van de machine en zo het vermogen reduceert - hierdoor wordt de kwaliteit van de espresso minder goed.

SOLIS raadt u daarom aan om uw Caffespreso Pro regelmatig (afhankelijk van de hardheid van het water, maar tenminste om de een tot twee maanden) met een speciaal ontkalkingsmiddel voor koffiemachines te ontkalken. Let daarbij op de specifieke toepassingsvoorschriften van de fabrikant op de fles.

Volg daarbij de volgende stappen:

1. Verwijder de filterhouder. Doe de oplossing met het ontkalkingsmiddel in het waterreservoir en vul deze tot de MAX markering.
2. Doe de stekker in het stopcontact.
3. Druk op de POWER knop, zodat de controleverlichting rond de rand van de knop knippert.
4. Plaats een grote bak onder de filterkop resp. de filterhouder en de stoompijp.
5. Zodra de juiste bedrijfstemperatuur is bereikt, blijven de randen van de controleverlichting branden. Druk voortdurend op de ☕ knop of de ☕ ☕ knop, totdat het handmatige koffiezetten resp. water doorlopen begint. Houdt de knop net zolang ingedrukt, totdat de helft van de oplossing met het ontkalkingsmiddel door de zetgroep is gelopen.
6. Draai de keuzeregelaar op de stoomstand ☁ en laat ongeveer 2 minuten stoom door de stoompijp lopen. Draai daarna de keuzeregelaar weer naar de middelste stand-by stand.
7. Draai de keuzeregelaar naar de heet water stand ☹ en laat ongeveer de hoeveelheid van een kop doorlopen. Daarna draait u de keuzeregelaar weer terug naar het midden in de stand-by stand.
8. Als het ontkalkingsmengsel zo goed als op is, verwijder dan het waterreservoir en spoel deze zorgvuldig af met fris water om alle ontkalkingsresten weg te spoelen en vul deze daarna weer met fris leidingwater.
9. Om nu ook de machine te spoelen en de ontkalkingsresten te verwijderen, herhaalt u de stappen 3 tot 7, totdat er nog een klein beetje restwater in het reservoir zit.



OPMERKING: Veeg alstublieft eventuele spetters van het ontkalkingsmengsel direct van het apparaat af, omdat het middel de oppervlakte kan beschadigen.

WAARSCHUWING: Nooit het snoer, de stekker of het apparaat onderdompelen in water of andere vloeistoffen. Tijdens het ontkalken nooit het waterreservoir verwijderen of volledig laten leeglopen.

▲ PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De verlichting voor stoom/heet water knippert als de machine aanstaat	Keuzeregelaar staat niet in de stand-by stand	Draai de keuzeregelaar op «Stand- by». De machine begint met de normale opwarmingsfase.
De koffie loopt niet door	Machine staat niet aan of de stekker zit niet goed in het stopcontact Waterreservoir is leeg Koffie is te fijn gemalen Te veel koffie in het filter Koffie is te hard aangedrukt Filter is verstopt	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of de POWER knop knippert of brandt. Zie bladzijde 9, «Waterreservoir vullen». Let op de juiste maalgraad. Let op de juiste hoeveelheid (blz. 18). Zie bladzijde 10 «De filters vullen met gemalen koffie en aandrukken ». Maak het filter schoon. Zie bladzijde 26, «Reiniging van de filters, filterhouder en de zetgroep».
De koffie loopt te snel door	Koffie is te grof gemalen Te weinig koffie in het filter Koffie is te genoeg aangedrukt	Let op de juiste maalgraad. Let op de juiste hoeveelheid (blz. 18). Zie bladzijde 10 «De filters vullen met gemalen koffie en aandrukken ».
De koffie is koud	Koppen zijn niet voorverwarmd De melk is niet warm genoeg (voor cappuccino of koffie verkeerd)	Verwarm de koppen voor. Zie bladzijde 21, «Voorverwarmen van de benodigheden ». Als de onderkant van de kan zo heet is, dan men hem niet meer kan aanraken, dan is de temperatuur goed. Zie bladzijde 18, «Melk opschuimen».

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Geen crema	<p>De koffie is onvoldoende aangedrukt</p> <p>De koffie is te grof gemalen</p> <p>De gemalen koffie is niet vers</p> <p>Het filter is verstopt</p>	<p>Zie bladzijde 10 «De filters vullen met gemalen koffie en aandrukken».</p> <p>Let op de juiste maalgraad.</p> <p>Vervang oude bonen door vers geroosterde of vers gemalen koffie. Bewaar gemalen koffie niet langer dan een week.</p> <p>Gebruik de fijne naald bij het reinigingsgereedschap om de gaatjes schoon te maken. Zie bladzijde 26, «Reiniging van de filters, de filterhouder en de zetgroep».</p>
De pomp maakt geluid tijdens het gebruik en tijdens het opschuimen van melk	<p>De pomp van de machine gebruikt normaal 15 bar</p>	<p>Ingrijpen is niet nodig omdat dit bij de normale werking van het apparaat hoort.</p>
De koffie loopt via de filterhouder naar beneden	<p>De filterhouder is niet juist in de zetgroep geplaatst</p> <p>Er zitten koffieresten aan de rand van het filter</p> <p>Er zit te veel koffie in het filter</p> <p>De gemalen koffie is te sterk aangedrukt</p> <p>Gebruik van de verkeerde filter voor de gekozen koffiehoeveelheid</p>	<p>De greep moet in de LOCK stand staan Zie bladzijde 12, «Filterhouder plaatsen».</p> <p>Verwijder de koffieresten van de rand van het filter om een juist gebruik van de filterkop te waarborgen.</p> <p>Let op de juiste hoeveelheid (blz. 11 + 18).</p> <p>Zie bladzijde 10 «De filters vullen met gemalen koffie en aandrukken».</p> <p>Controleer of u de kleine filter gebruikt voor 1 kop en de grote filter gebruikt voor 2 koppen.</p>
Er komen alleen maar druppels koffie uit de filterhouder	<p>Geen of te weinig water in het waterreservoir</p> <p>Koffie is te fijn gemalen</p> <p>Te veel koffie in het filter</p> <p>Machine is door kalkafzetting verstopt</p>	<p>Zie bladzijde 9, «Waterreservoir vullen».</p> <p>Let op de juiste maalgraad.</p> <p>Let op de juiste hoeveelheid (blz. 11 + 18).</p> <p>Ontkalk de machine. Zie bladzijde 28, «Ontkalken».</p>

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De machine maakt een luid en voortdurend pompgeluid	Het waterreservoir is leeg Het waterreservoir zit niet goed op zijn plek	Zie bladzijde 9, «Waterreservoir vullen». Zie bladzijde 9, «Waterreservoir vullen».
Er komt geen stoom uit	Machine staat niet aan Het waterreservoir is leeg De keuzeregelaar staat niet in de stoomstand ☹️ De stoompijp is verstopt	Controleer of de stekker in het stopcontact zit en de POWER knop brandt. Zie bladzijde 9, «Waterreservoir vullen». Draai de keuzeregelaar op ☺️. Gebruik de naald in het reinigingsgereedschap, om de kop schoon te maken. Als dit niet helpt, dan de inbussleutel op het reinigingsgereedschap gebruiken op de kop er af te schroeven. Zie bladzijde 25, «Reiniging van de stoompijp».
Er komt geen warm water uit	Het waterreservoir is leeg	Zie bladzijde 9, «Waterreservoir vullen».
Melk wordt na opschuimen niet romig	Er is niet genoeg stoom De melk is niet vers en koud	De stoompijp is verstopt. Zie bladzijde 25, «Reiniging van de stoompijp». Gebruik koude, verse melk. Zie bladzijde 18, «Melk opschuimen».
Machine doet het niet meer	Beveiliging is geactiveerd	Wellicht is de beveiliging tegen oververhitting van de pomp geactiveerd. Zet het apparaat uit en laat deze 30–60 minuten afkoelen

▲ KOFFIE EN ACCESSOIRES

Voor uw SOLIS Caffespreso Pro Machine zijn de volgende accessoires en koffiesoorten verkrijgbaar:

Art.nr. 960.77	SOLIS Scala Bonenmolen
Art.nr. 978.40	SOLIS Uitklopbak
Art.nr. 993.02	SOLITABS Reinigingstabletten (10 stuks)
Art.nr. 992.00	SOLIS De Luxe Koffiebonen (2 x 500 gr)
Art.nr. 992.04	SOLIS Exclusif Koffiebonen (2 x 500 gr)
Art.nr. 992.60	SOLIS Crema Koffiebonen (2 x 500 gr)
Art.nr. 907.20	Kan voor het opschuimen van melk (0,25 l)
Art.nr. 907.21	Kan voor het opschuimen van melk (0,50 l)

U vindt de accessoires voor uw SOLIS Caffespreso Pro machine in de betere vakhandel of bij SOLIS-Mail AG.

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

▲ TECHNISCHE GEGEVENS

Modelnummer	BES840, Type 117
Productbeschrijving	Espressomachine
Spanning/Frequentie	220–240V/50Hz
Vermogen	1500–1750 Watt
Afmeting	ca. 25 x 33,5 x 31,5 cm (Lengte x hoogte x diepte)
Gewicht	ca. 7,2 kg

▲ VERWIJDERING



EU 2002/96/EC

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

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

SOLIS behoudt zich te allen tijde het recht voor van technische en optische wijzigingen en modificaties ter verbetering van haar producten.



SOLIS HELPLINE:

044 874 64 14

(Alleen voor klanten in Zwitserland)

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

Bewaar de originele verpakking van dit product goed, zodat u deze voor een eventueel transport of verzending van het product gebruiken kan.

SOLIS AG

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





