

BARISTA PRO

Type 114



Programmeerbare espressomachine
met maalwerk





INHOUD

Fijn dat u gekozen hebt voor de nieuwe SOLIS BARISTA PRO espressomachine

Maak u vertrouwd met uw machine

Bij Solis gaat veiligheid voor alles	Seite	5
Kenmerken van uw SOLIS BARISTA PRO espressomachine	Seite	7
Maak u vertrouwd met uw SOLIS BARISTA PRO espressomachine	Seite	12
Voordat u de machine in gebruik neemt	Seite	15
Uw SOLIS BARISTA PRO espressomachine installeren	Seite	16
Soorten koffie	Seite	18
Receptideeën	Seite	22

DE SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMACHINE

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

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

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

Jason Chan
Barista van het jaar 2005 uit Melbourne

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



BIJ SOLIS GAAT VEILIGHEID VOOR ALLES

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR UW SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMACHINE

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

BIJ SOLIS GAAT VEILIGHEID VOOR ALLES

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR ALLE ELEKTRISCHE APPARATEN

- Rol het netsnoer vóór gebruik helemaal af.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en zorg ervoor dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken en niet in de knoop raakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen, mag u het apparaat, het netsnoer en de netstekker nooit onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan kennis en ervaring, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, hun leert hoe ze met het apparaat moeten omgaan of toezicht op hen houdt.
- Kinderen moeten in het oog worden gehouden, zodat gewaarborgd is dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- Controleer het apparaat regelmatig. Gebruik het niet, wanneer het netsnoer, de netstekker of het apparaat zelf beschadigd is. Breng het apparaat in dit geval naar het dichtstbijzijnde Solis servicepunt om het te laten nakijken en/of repareren.
- Onderhoudswerkzaamheden (met uitzondering van het reinigen van het apparaat) mogen uitsluitend worden verricht bij een geautoriseerd Solis servicepunt.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Gebruik het uitsluitend voor het doel waarvoor het bestemd is. Gebruik het apparaat niet in rijdende voertuigen of op boten. Gebruik het niet buiten. Gebruik van het apparaat in afwijking van de voorschriften kan verwondingen tot gevolg hebben.
- Ter vergroting van de veiligheid wordt geadviseerd een aardlekschakelaar (veiligheidsschakelaar) met een nominale verschilstroom van maximaal 30 mA te gebruiken. Voor deskundig advies kunt u terecht bij uw elektriciens.

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

WAARSCHUWING: ROL HET NETSNOER VÓÓR GEBRUIK HELEMAAL AF.

KENMERKEN VAN UW SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMACHINE

GEÏNTEGREERD CONISCH MAALWERK

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

Het maalwerk is speciaal afgestemd op de andere functies van de BARISTA PRO espresso-machine.



INSTELBARE MAALGRAAD

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

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

Meer informatie hierover vindt u op blz. 37 in het hoofdstuk «EEN LEVEN LANG GENIETEN».



VOORINGESTELDE MAALHOEVEELHEID – VOOR ÉÉN OF TWEE KOPJES

Met deze functie wordt automatisch de benodigde hoeveelheid koffie voor één of twee kopjes gemalen. Met de draaiknop kan de hoeveelheid exact worden afgestemd op de maalgraad van de koffie.

Zo kunt u de hoeveelheid koffie voor één of twee kopjes afhankelijk van uw persoonlijke smaak eenvoudig vergroten of verkleinen.

Meer informatie hierover vindt u op blz. 37 in het hoofdstuk «EEN LEVEN LANG GENIETEN».



KENMERKEN VAN UW SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMACHINE

KENMERKEN VAN UW SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMACHINE

De BARISTA PRO espressomachine heeft een ingebouwde houder voor de filterdrager, zodat de versgemalen koffie direct vanuit het maalwerk in het filter terecht komt. Zo hebt u terwijl de filterdrager wordt gevuld met precies de juiste hoeveelheid koffie, uw handen vrij voor andere bezigheden.



filterdrager in houder

8

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

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



tamper in de machine

INGEBOUWDE TAMPER

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



tamper verwijderd voor handmatig gebruik

KENMERKEN VAN UW SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMACHINE

PRECIEZE TEMPERATUUREGELING

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

DROGE FILTERKOEK

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

PROGRAMMEERFUNCTIE

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

IDEAAL ESPRESSOGEBIED

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



ESPRESSO-DRUKINDICATOR

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

KENMERKEN VAN UW SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMACHINE

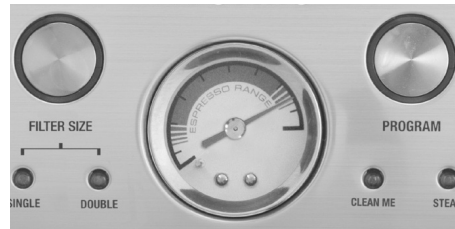
ONDEREXTRACTIEGEBIED

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



OVEREXTRACTIEGEBIED

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



PROFESSIEONEEL STOOMPIJPJE

Het zwenkbare stoompijpje van edelstaal met opschuimhulpstuk kan gemakkelijk in de optimale stand voor het opschuimen van melk worden gebracht. De zwenkarm is uitgerust met een professioneel kogelscharnier dat 360° kan draaien.



KENMERKEN VAN UW SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMACHINE

MODERNE DUBBELWANDIGE CREMA-SYSTEEMFILTERS – «ZO SIMPEL IS HET»

De hypermoderne dubbelwandige crema-systeemfilters zijn ontwikkeld om het doorlopen van het water tijdens het koffiezetten te vertragen. Zo vindt de extractie plaats bij een ideale druk en ontstaat er een perfect laagje crema. In de DUAL WALL-instelling zijn de filters zowel geschikt voor vacuümverpakte gemalen koffie als voor versgemalen koffie.



ENKELWANDIGE FILTERS – «EEN LEVEN LANG GENIETEN»

De enkelwandige filters zijn alleen geschikt voor versgemalen koffie. Ze vertragen het doorlopen van het water niet. Daarom is er enige ervaring met de maalgraad, hoeveelheid en perskracht nodig om het gewenste resultaat te bereiken.

Maar wanneer u eenmaal bekend bent met het gebruik van deze filters, kunt u met behulp hiervan «EEN LEVEN LANG GENIETEN» van de meest uiteenlopende espressovariaties.



ENERGIESPARFUNKTIONEN

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

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

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

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

MAAK U VERTROUWD MET UW SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMACHINE

FILTER SIZE

Keuze tussen SINGLE en DOUBLE filter

LICHTINDICATOR VOOR ENKEL OF DUBBEL FILTER

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

GRIND SIZE

Fijn voor enkelwandige filters of grof voor dubbelwandige filters

POWER

De rand licht op, wanneer de toets op «On» staat

GRIND AMOUNT

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

GEÏNTEGREERDE/UITNEEMBARE TAMPER

voor het professioneel aandrukken van de koffie

HOUDER

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

PLAAT VOOR HET WARM HOUDEN VAN KOPJESN

STEAM

Deze tekst licht op, wanneer de stoomfunctie is geselecteerd

CLEAN ME

Deze tekst licht op, wanneer het apparaat moet worden gereinigd

ZETGROEP

De filterdrager kan hier eenvoudig worden ingezet

EXTRA VEEL RUIMTE VOOR GROTE KOFFIEMOKKEN

UITNEEMBAAR RESERVOIR VOOR NAT EN DROOG KOFFIEDIJK

INDICATOR LEKBAK VOL



MAAK U VERTROUWD MET UW SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMACHINE

UITNEEMBAAR 2-LITER-WATERRESERVOIR

van boven af vulbaar

BONENRESERVOIR: INHOUD 230 G

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

GEÏNTEGREERD CONISCH MAALWERK

Instelbaar, voor een perfecte maling

DRIJKINDICATOR

Deze bewaakt de druk tijdens de extractie voor een optimale espressokwaliteit

PROGRAM

Intelligente, programmeerbare functie voor het opslaan van individuele espressovariaties

STEAM

Draaischakelaar voor de stoomproductie

PROGRAMMEERBARE FUNCTIE

voor één kopje of twee kopjes

GESMEDE FILTERDRAGER

Professioneel model met extra brede uitloop

ZWENKBAAR STOOMPIJPJE EN OPSCHUIMHULPSTUK VAN EDELSTAAL

voor het opschuimen van melk; gemakkelijk instelbaar

KENMERKEN

Accessoires

Opschuimkannetje van edelstaal

Doseerlepel/tamper

Beknopte handleiding

Espresso-handboek

Uitleg bij de drukindicator voor

gelijkblijvend goede resultaten

Enkelwandige filters

«Een leven lang genieten»

Modern dubbelwandig crema-systeem

Perfekte crema «Zo simpel is het»

Reinigingsbenodigdheden

Reinigingsgereedschap/kwast

Inbussleutel

Reinigingshandleiding

NIET AFGEBEELD

KABELVAK

onder het waterreservoir

OPBERGBAK

achter de lekbak; voor het bewaren van accessoires



MAAK U VERTROUWD MET UW SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMACHINE

AANVULLENDE KENMERKEN

15 bar pomp

Italiaans design en fabricaat

Precieze temperatuurregeling

Digitale Solis-technologie voor aromatische espresso dankzij een precieze temperatuurregeling

Verwarmingsspiraal met geïntegreerde koelsing van edelstaal

voor een nauwkeurig geregelde watertemperatuur

Voorbevochtigingsfunctie

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

Automatische spoelfunctie

voor een optimale temperatuur bij het koffiezetten

Droge filterkoek

Na de extractie wordt overtollig water uit het filter verwijderd

Vlakke filterkop

voor een gelijkmatige verdeling van het water in de gemalen koffie



VOORDAT U DE MACHINE IN GEBRUIK NEEMT

Wanneer u uw SOLIS BARISTA PRO espressomachine uitpakt, zijn de lekbak, het waterreservoir en de opbergbak al geïnstalleerd. De lekbak bevindt zich onderin aan de voorkant van de machine. Het waterreservoir bevindt zich aan de achterkant van de machine. De opbergbak zit achter de lekbak onder in de machine. De lekbak, het waterreservoir en de opbergbak kunnen gemakkelijk uit het apparaat worden verwijderd en weer worden teruggeplaatst.

Bij aflevering ligt het bonenreservoir op de lekbak.

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

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

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

AANWIJZING:

de machinedelen en accessoires zijn niet geschikt voor de afwasmachine.



UW SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMACHINE INSTALLEREN

STAP 1

Plaats de opbergbak onder in de machine en schuif hem naar achteren. De opbergbak biedt voldoende plaats voor het reinigingsgereedschap, de kwast, inbusleutel, edelstalen filters, doseerlepel/tamper, reinigingshandleiding en gebruiksaanwijzing, zodat u deze altijd bij de hand hebt.



STAP 2

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



STAP 3

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



UW SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMACHINE INSTALLEREN

STAP 4

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

AANWIJZING:

het verdient aanbeveling de machine telkens voordat u espresso gaat maken, een keer te laten lopen met alleen water, dus zonder koffie te gebruiken. Zo wordt gewaarborgd dat de machine optimaal is voorverwarmd. Zie ook in het hoofdstuk «EN LEVEN LANG GENIETEN» op blz. 35.



NL

SOORTEN KOFFIE

SOORTEN KOFFIE

ESPRESSO

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



CAFFÈ LUNGO

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



CAFÉ CRÈME

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



SOORTEN KOFFIE

KLASSIEKE CAFFÈ LATTE

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



20

CAPPUCCINO

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

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



CAFFÈ MACCHIATO

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



SOORTEN KOFFIE

CAFFÈ MOCHA

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



ESPRESSO AFFOGATO

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



CAFFÈ CON PANNA

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



NL

RECEPTIDEEËN

DESSERTS

RECEPTIDEEËN

DESSERTS

VANILLEPUDDING MET VERSE FRAMBOZEN EN ESPRESSO

voor 6 personen

750 ml room

¾ kopje suiker

2 vanillestokjes, in de lengte opengesneden

1 eetlepel gelatine

1 bakje verse frambozen

1 eetlepel fijne suiker

¾ kopje sterke espresso, afgekoeld

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

TIRAMISU

voor 4 personen

1 ½ kopje mascarpone

1 ¼ kopje room

2 ½ eetlepel poedersuiker

½ kopje sterke espresso, afgekoeld

½ kopje Tia Maria of andere koffielikeur

16 lange vingers

cacaopoeder om te bestuiven

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

RECEPTIDEEËN

DESSERTS

MUFFINS MET KOFFIE, KANEEL EN WALNOTEN

voor 12 personen

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

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

24

KOFFIEGLAZUUR

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

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

BARISTA PRO

Programmeerbare espressomachine met maalwerk

PREMIUM CLASS
PROFESSIONAL GRADE TOOLS

Bediening

BARISTA PRO espressomachine





DE SOLIS BARISTA PRO ESPRESSOMACHINE

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

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

Veel plezier daarbij!



NL

BEDIENING

INHOUD

Bediening

Zo simpel is het	Seite	31
Een leven lang genieten	Seite	35
De kunst van het melk opschuimen	Seite	42
Tips voor het zetten van goede koffie	Seite	44
Reiniging en onderhoud	Seite	46
Machine opbergen	Seite	53
Problemen oplossen	Seite	54

Neem s.v.p. de veiligheidsvoorschriften op blz. 5 en 6 in acht.

NL

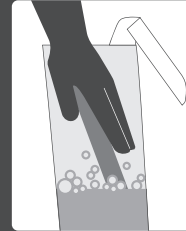
BEDIENING

ZO SIMPEL IS HET

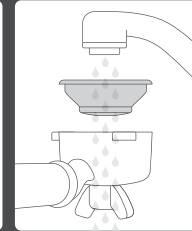
De BARISTA PRO espressomachine is uitgerust met dubbelwandige filters voor het zetten van één of twee kopjes. Deze filters zijn zo geconstrueerd dat ze de doorloopsnelheid van het water tijdens het zetten vertragen, waardoor er een mooi laagje goudkleurige crema ontstaat. De dubbelwandige filters zijn zowel geschikt voor vacuümverpakte gemalen koffie als voor versgemalen koffie. Met deze filters bereidt u bijna moeiteloos een gegarandeerd overheerlijke espresso.

1

Voordat u de machine in gebruik neemt



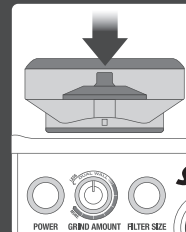
Spoel het waterreservoir door



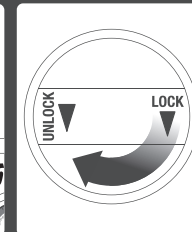
Reinig de filterdrager en het filter

2

Bonenreservoir inzetten



Plaats het reservoir in de machine



Vergrendel het reservoir

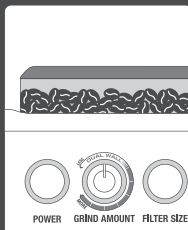


Vul het met bonen reservoir

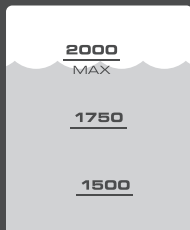
ZO SIMPEL IS HET

3

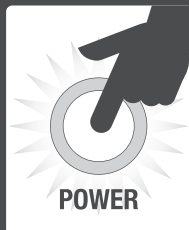
Telkens voor gebruik controleren



Zitten er bonen in het reservoir?



Is het waterreservoir gevuld?



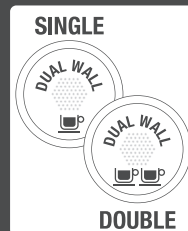
Schakel de machine in



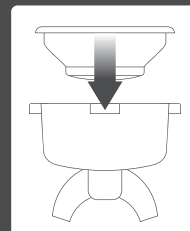
Wacht tot hij is opgewarmd

4

Espresso bereiden



Kies de filtermaat



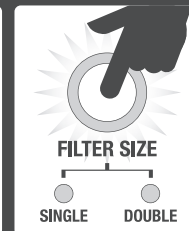
Plaats de filterdrager



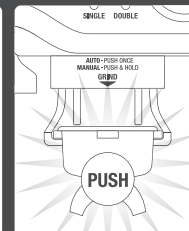
Stel de maalgraad in op DUAL WALL



Stel de hoeveelheid koffie in op DUAL WALL



Kies de filtermaat



Koffie malen: automatische start & stop

ZO SIMPEL IS HET

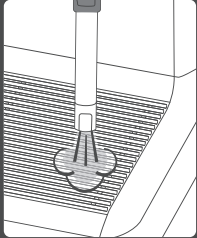
4 Espresso bereiden (Vervolg)

				
<p>Strijk de gemalen koffie glad</p>	<p>Druk de gemalen koffie aan</p>	<p>Plaats de filterdrager</p>	<p>Zet één kopje klaar voor één espresso of</p>	<p>twee kopjes voor twee espresso's</p>

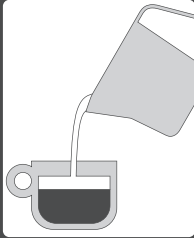
<h3>5 Melk opschuimen</h3>						
	<p>Bevestig het opschuimhulpstuk</p>	<p>Vul het melkkannetje maximaal tot de helft</p>	<p>Zet het kannetje op de lekbak</p>	<p>Schakel de stoom in</p>	<p>Schuim de melk op tot hij heet is</p>	<p>Schakel de stoom uit</p>

ZO SIMPEL IS HET

5 Melk opschuimen (Vervolg)



Activeer de stoom om resten melk te verwijderen



Schenk de melk in



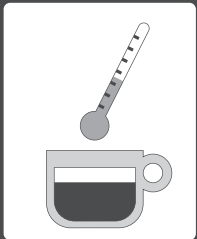
Geniet van uw koffie!

Problemen oplossen



Espresso te slap?

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



Niet heet genoeg?

Warm de kopjes en de filterdrager voor en maak de melk heter



Reinigingshandleiding

Meer informatie vindt u in de reinigingshandleiding

EEN LEVEN LANG GENIETEN

De BARISTA PRO espressomachine is uitgerust met «enkelwandige» filters voor het zetten van één of twee kopjes. Ze vertragen het doorlopen van het water niet. Daarom is er enige ervaring met de maalgraad, hoeveelheid en perskracht nodig om het gewenste resultaat te bereiken. Enkelwandige filters zijn alleen geschikt voor de verwerking van versgemalen koffie. Maar wanneer u eenmaal bekend bent met het gebruik van deze filters, kunt u met behulp hiervan «een leven lang genieten» van de meest uiteenlopende espressovariaties.

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

	Maalgraad	Hoeveelheid	Compressie	Doorloop-tijd
Overgeëxtraheerd Bitter Adstringerend	te fijn	te veel	te sterk	> 30 sec.
Evenwichtig	medium	8 g per kopje	5-10 kg	15-30 sec.
Overgeëxtraheerd Slap/Waterig	te grof	te weinig	te zwak	< 15 sec.

STAP 1 – WATERRESERVOIR VULLEN

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



STAP 2 – KOPJES VOORVERWARMEN

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

- De warmhoudplaat wordt samen met de machine verwarmd.
- Laat zonder filterdrager in de machine heet water door de filterkop lopen. Houd hiervoor de toets met het koffiekopjessymbool ingedrukt. Zet de kopjes op de plaat, zodat ze warm blijven.

AANWIJZING:

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

AANWIJZING:

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

EEN LEVEN LANG GENIETEN

STAP 3 – ENKELWANDIGE FILTERS VOORBEREIDEN

- Plaats het SINGLE WALL filter in de filterdrager (gebruik het kleine filter voor één kopje en het grote filter voor twee kopjes). Wanneer u een mok koffie wilt zetten, gebruik dan altijd het filter voor twee kopjes, maar laat slechts 60 ml water doorlopen. Wanneer u de koffie wilt zetten met meer water, laat dan eerst de extra hoeveelheid water in het kopje lopen en voeg daarna de koffie toe.
- Warm de filterdrager voor door deze onder de filterkop te houden en met de handmatige functie heet water over de filterdrager te laten lopen. Droog de filterdrager vóór gebruik goed af.



STAP 4 – KOFFIE MALEN



- Plaats de filterdrager in de daarvoor bedoelde houder.
- Vul het reservoir met verse koffiebonen.
- Druk op de toets FILTER SIZE om de hoeveelheid koffie te kiezen (één of twee porties).
- Duw de filterdrager één keer aan in de richting van de machine en wacht tot hij gevuld is met versgemalen koffie.
- Handmatig doseren: houd de filterdrager ingedrukt tot de gewenste hoeveelheid gemalen koffie in het filter zit.

AANWIJZING:

om het malen bij de bereiding van één of twee porties te onderbreken, drukt u eenvoudigweg nog een keer op de maaltoets of op de toets FILTER SIZE. Om het malen bij handmatige dosering te onderbreken, trekt u eenvoudigweg de filterdrager naar buiten. Daardoor wordt de eindschakelaar gedeactiveerd en het malen gestopt.

EEN LEVEN LANG GENIETEN

STAP 4 – MAALGRAAD INSTELLEN



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

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Maalgraad van uw BARISTA PRO espressomachine instellen
Stel de maalgraad alleen in, wanneer het maalwerk is ingeschakeld of er geen bonen in het bonenreservoir zitten.
Bij uitschakeling van het maalwerk kunnen er gemalen bonen tussen de maalschijven blijven vastzitten. Daarom mag de fijninstelling alleen worden aangepast, terwijl het maalwerk is ingeschakeld.



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

STAP 5 – MAALHOEVEELHEID INSTELLEN



Bij het doseren van fijngemalen koffie voor enkelwandige filters moet de te malen hoeveelheid worden vergroot, omdat de filters anders niet voldoende worden gevuld.

Om de maalhoeveelheid te vergroten, draait u de schakelaar GRIND AMOUNT met de klok mee tot voorbij de stand DUAL WALL.

AANWIJZING:

het is mogelijk dat u de instelling een paar keer moet aanpassen door de schakelaar GRIND AMOUNT nog iets te verdraaien tot u de naar uw smaak juiste hoeveelheid hebt gevonden.

EEN LEVEN LANG GENIETEN

STAP 6 – GEMALEN KOFFIE AANDRUKKEN

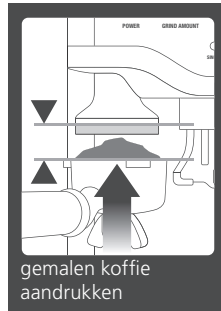


De gemalen koffie kan op twee manieren worden aangedrukt:

1. met de ingebouwde tamper:

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

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



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

2. aandrukcontrole:

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

- Haal de tamper uit de houder.
 - Haal de filterdrager na het malen uit de houder en tik er licht mee ergens tegenaan om de gemalen koffie gelijkmatig te verdelen.
 - Neem de tamper in de ene hand en de filterdrager in de andere.
 - Druk de tamper gelijkmatig op de gemalen koffie, zodat deze wordt verdeeld en aangedrukt.
 - Verwijder na het aandrukken de koffie van de rand van de filterdrager, zodat deze op de juiste manier in de filterkop kan worden geplaatst.
- Meer informatie vindt u in het hoofdstuk «Tips voor het zetten van goede koffie» op blz. 44.



EEN LEVEN LANG GENIETEN

STAP 6 – FILTERDRAGER INZETTEN



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



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

STAP 7 – ESPRESSO BEREIDEN

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

AANWIJZING:

VOORBEVOCHTIGINGSFUNCTIE Na het indrukken van de toets voor één of twee kopjes koffie pompt de machine een klein beetje water door de gemalen koffie. Na een korte pauze gaat de machine dan weer door met water door de koffie in de filterdrager pompen. Daardoor wordt de gemalen koffie vóór het eigenlijke koffiezetten alvast vochtig gemaakt. De hoge druk die daarna wordt opgebouwd, onttrekt alle oliën aan de gemalen koffie, waardoor het volle aroma tot ontwikkeling komt.

VOORINGESTELDE HOEVEELHEID – ÉÉN KOPJE



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

AANWIJZING:

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

AANWIJZING:

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

EEN LEVEN LANG GENIETEN

VOORINGESTELDE HOEVEELHEID – TWEE KOPJES



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

AANWIJZING:

wanneer u terwijl de koffie wordt gezet, op de toets voor één  of twee kopjes  drukt, wordt het proces onmiddellijk gestopt en loopt er geen water meer door.


40

ENKELE ESPRESSO PROGRAMMEREN

1. Voer de stappen 2 t/m 4 uit het hoofdstuk «ZO SIMPEL IS HET» op blz. 31-33 uit om een enkele espresso te maken.

2. Zet het kopje onder de filterkop.

3. Druk nu één keer op de toets PROGRAM. De machine geeft een geluidssignaal en de programmeertoets begint te knippen. Het geluid geeft aan dat de machine in de programmeermodus staat.

4. Druk één keer op de toets  met het symbool voor één kopje. De machine begint met het zetten van één kopje espresso en de rand van de toets met het symbool voor één kopje begint te knippen.

5. Wanneer de gewenste hoeveelheid espresso in het kopje zit, drukt u op de toets  met het symbool voor één kopje om het koffiezetten te stoppen. De machine geeft twee geluidssignalen om aan te geven dat de door u aangegeven hoeveelheid is opgeslagen en de programmeermodus is beëindigd.


DUBBELE ESPRESSO PROGRAMMEREN

1. Voer de stappen 2 t/m 4 uit het hoofdstuk «ZO SIMPEL IS HET» op blz. 31-33 uit om een dubbele espresso te maken.

2. Zet het kopje onder de filterkop.

3. Druk nu één keer op de toets PROGRAM. De machine geeft een geluidssignaal en de programmeertoets begint te knippen. Het geluid geeft aan dat de machine in de programmeermodus staat.

4. Druk één keer op de toets  met het symbool voor twee kopjes. De machine begint met het zetten van twee kopjes espresso en de rand van de toets met het symbool voor twee kopjes begint te knippen.

5. Wanneer de gewenste hoeveelheid espresso in het kopje zit, drukt u op de toets  met het symbool voor twee kopjes om het koffiezetten te stoppen. De machine geeft twee geluidssignalen om aan te geven dat de door u aangegeven hoeveelheid is opgeslagen en de programmeermodus is beëindigd.

EEN LEVEN LANG GENIETEN

MACHINE RESETTEN OP DE VOORINGESTELDE WAARDEN

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

HANDMATIGE INSTELLING



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

STAP 9 – FILTERDRAGER LEGEN

- Haal de filterdrager uit de filterkop. Draai de greep van de filterdrager naar links tot deze loskomt uit de houder.
- Om het koffiedik te verwijderen, draait u de filterdrager 180° en tikt u hem voorzichtig tegen de afvalbak tot het koffiedik eruit valt (koffiedik moet worden meegegeven met het huisvuil en mag niet door de gootsteen worden gespoeld, omdat de afvoerleidingen hierdoor verstopt kunnen raken).
- Houd de filterdrager met het geleegde filter er nog in onder de filterkop en druk op de knop ☕ met het symbool voor één kopje, zodat er heet water uit de machine komt. Spoel de filterdrager af tot alle koffieresten verdwenen zijn.
- Plaats de filterdrager terug in de zetgroep om hem te laten drogen en voor te verwarmen.

AANWIJZING:

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

AANWIJZING:

let bij handmatige bediening op de drukindicator die is beschreven op blz. 9 en 10, om er zeker van te kunnen zijn dat de voorwaarden waaronder de espresso wordt bereid, optimaal zijn.

WAARSCHUWING:

DE METALEN DELEN VAN DE FILTERDRAGER WORDEN ZEER HEET.

DE KUNST VAN HET MELK OPSCHUIMEN



De SOLIS BARISTA PRO espressomachine is uitgerust met een professioneel, zwenkbaar stoompijpje en een opschuimhulpstuk van edelstaal waarmee u melk heel eenvoudig kunt veranderen in romig melkschuim.

Om melk alleen op te warmen, haalt u het opschuimhulpstuk van het stoompijpje af. Controleer of het opschuimhulpstuk is afgekoeld en trek het eenvoudigweg naar onderen toe los. Bewaar het opschuimhulpstuk in de opbergbak onder in de machine, wanneer u het niet regelmatig gebruikt.

Wanneer u het opschuimhulpstuk wilt gebruiken, schuift u het eenvoudigweg stevig tot aan de rubbermantel op het stoompijpje.

- Vul het edelstalen kannaletje tot maximaal de helft met koude, verse melk.
- Zet de keuzeschakelaar in de stand STEAM. Het rode lampje begint te knipperen om aan te geven dat de machine wordt opgewarmd om stoom te kunnen produceren.
- Wanneer het lampje ophoudt met knipperen, is de machine gereed voor gebruik.
- Voordat u het stoompijpje in de melk steekt, moet u de keuzeschakelaar terugdraaien in de stand STANDBY. Zo voorkomt u dat de melk uit het kannaletje naar buiten spuit. (De pauze waarna de stoommodus wordt geactiveerd, duurt 6 seconden.)
- Steek het stoompijpje in de melk en warm de melk op.
- Wanneer de melk warm genoeg is, zet u de schakelaar weer op STANDBY en verwijdert u het kannaletje.

WAARSCHUWING:

DE MELK MAG NIET OVER HET OPSCHUIMHULPSTUK LOPEN, OMDAT DIT ANDERS NIET GOED MEER FUNCTIONEERT. OM TE VOORKOMEN DAT DE WARME MELK SPETTERT, MOET HET OPSCHUIMHULPSTUK TIJDENS HET OPSCHUIMEN ALTIJD IN DE MELK ONDERGEDOMPELD BLIJVEN. CONTROLEER VÓÓR VERWIJDERING VAN HET MELKKANNETJE OF DE KEUZESCHAKELAAR WEER OP STANDBY STAAT.



AANWIJZING:

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

AANWIJZING:

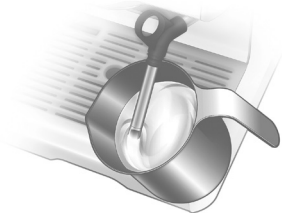
na 5 minuten ononderbroken stoomproductie schakelt de machine de stoomfunctie automatisch uit. De stoomindicator knippert. Zet de keuzeschakelaar in dit geval op STANDBY.

DE KUNST VAN HET MELK OPSCHUIMEN

Het opschuimen van melk gebeurt in twee fasen:

eerst wordt er lucht toegevoerd, zodat de melk luchtiger wordt, en daarna wordt de melk opgeklopt, zodat hij de juiste consistentie en temperatuur krijgt.

In de praktijk versmelten deze twee fasen tot één proces.



STAP 1 – LUCHT TOEVOEREN

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

STAP 2 – MELK OPKLOPPEN

Al na korte tijd is de melk luchtig genoeg. Houd het kannetje nu zo, dat het stoompijpje zich niet meer in het midden bevindt, zodat de melk wordt opgeklopt. Omdat het stoompijpje een hoek maakt, moet u het kannetje hierbij schuin van u af houden. Ook moet u het kannetje hoger houden, zodat het stoompijpje zich over een grotere lengte in de melk bevindt.

Blijf de melk opkloppen tot deze de gewenste temperatuur heeft (tussen de 55 en 65° C). Ook zonder thermometer merkt u vanzelf wanneer de juiste temperatuur is bereikt, doordat de bodem van het kannetje dan te heet is om aan te raken. Wanneer u de melk op de juiste manier opklopt, krijgt deze een consistentie die lijkt op die van geklopt eiwit, en gaat het oppervlak glanzen. Verwijder eventuele luchtbelletjes door voorzichtig met het kannetje op een gladde ondergrond te tikken en giet de melk in een glas of kopje om de gewenste koffiespecialiteit te bereiden. Maak het stoompijpje na gebruik schoon met een vochtige doek.

AANWIJZING:

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

AANWIJZING:

zorg er altijd voor dat het opschuimhulpstuk stevig en tot de rubbermantel op het stoompijpje zit. U bereikt de beste resultaten met verse, koude melk. Reinig het stoompijpje en het opschuimhulpstuk telkens na gebruik. Meer informatie hierover vindt u in het hoofdstuk «Reiniging en onderhoud» op blz. 50.

AANWIJZING:

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

TIPS VOOR HET ZETTEN VAN GOEDE KOFFIE

KOPJES EN GLAZEN VOORVERWARMEN

Een warm kopje zorgt ervoor dat de koffie zijn optimale temperatuur houdt.

Zet het kopje onder de zetgroep zonder dat de filterdrager in de machine zit, en houd de toets met het symbool voor één kopje ingedrukt, zodat er water in het kopje loopt. Zet de zo voorverwarmde kopjes op de warmhoudplaat.

FILTERDRAGER VOORVERWARMEN

Een koude filterdrager kan de temperatuur tijdens het koffiezetten zo sterk verlagen, dat dit ten koste gaat van de kwaliteit van de koffie. Verwarm de filterdrager daarom altijd vóór het koffiezetten voor door er heet water door te laten lopen.

AANWIJZING:

droog het filter en de filterdrager altijd af, voordat u koffie gaat zetten. Restvocht kan tot gevolg hebben dat het water langs en niet door de gemalen koffie loopt.

GEBRUIK VAN VOORGEMALEN KOFFIE

Let bij het kopen van gemalen koffie op dat u een maling kiest die geschikt is voor espresso- en cappuccinomachines.

DE JUISTE MAAT

Het is belangrijk dat u het juiste filter voor de gewenste hoeveelheid koffie gebruikt. Voor een enkele espresso hebt u 8 gram koffie nodig. Een afgestreken doseerlepel bevat precies de juiste hoeveelheid voor een enkele espresso en twee afgestreken eetlepels de juiste hoeveelheid voor een dubbele espresso.

GOED AANDRUKKEN

Strijk de gemalen koffie glad door licht tegen de zijkant van de filterdrager te tikken en druk de koffie aan met de tamper. Bij het bereiden van een dubbele espresso is het belangrijk dat u de gemalen koffie pas aandrukt nadat u de tweede portie koffie in het filter hebt gedaan. Anders vormt de koffie in het filter twee lagen, waardoor het eindresultaat mogelijk minder goed is.

AANWIJZING:

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

TIPS VOOR HET ZETTEN VAN GOEDE KOFFIE

FILTERKOP REINIGEN

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

ESPRESSO ZETTEN

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

AANWIJZING:

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

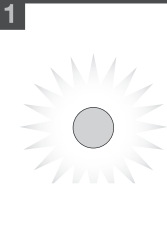
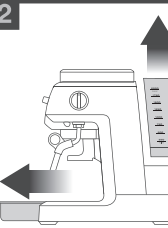
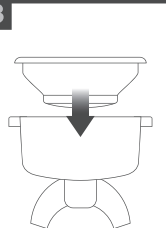

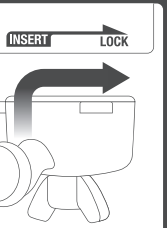
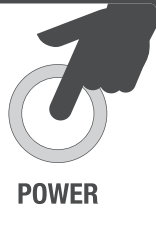
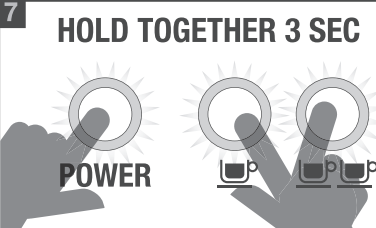

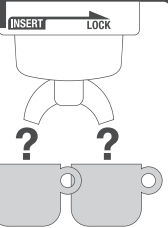

NL

REINIGING EN ONDERHOUD

REINIGING EN ONDERHOUD

REINIGINGSCYCLUS

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

<p>1</p> 	<p>2</p> 	<p>3</p> 	<p>4</p> 	<p>5</p> 	<p>6</p> 
<p>De machine moet worden gereinigd</p> <p>Leeg de lekbak en vul het waterreservoir</p> <p>Plaats een filter in de filterdrager</p> <p>Leg een reinigings-tablet in het filter</p> <p>Zet de filterdrager in de machine en vergrendel hem</p> <p>Schakel de machine uit</p>					
<p>7</p> <p>HOLD TOGETHER 3 SEC</p> 		<p>8</p>  <p>5 MIN</p>	<p>9</p> 	<p>10</p> 	
<p>Druk de toetsen voor 1 en 2 kopjes en dan de POWER toets tegelijkertijd gedurende 3 seconden in</p>		<p>Wacht 5 minuten</p>	<p>Geen espresso bereiden?</p>	<p>Nieuwe filter bestellen</p>	

FILTERDRAGER REINIGEN

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

De reinigingstabletten Solitabs (artikelnummer 993.02), de vloeibare ontkalker Solipol (artikelnummer 703.01 voor de design fles en artikelnummer 703.02 voor de opvouwbare fles) en de maalwerkreiniger GRINDZ® (artikelnummer 993.08) zijn verkrijgbaar bij de vakhandel resp. direct leverbaar via Solis-Mail AG. Telefoon: +41 848 804 884, fax: + 41 848 804 890, internet: www.solis-shop.ch (verzending alleen binnen Zwitserland).

REINIGING EN ONDERHOUD

REINIGINGSHANDLEIDING

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

1. Gebruik een SOLITABS-reinigingstablet.
2. Leeg de lekbak en vul het waterreservoir.
3. Plaats het filter in de filterdrager.
4. Doe een reinigingstablet in het filter.
5. Plaats de filterdrager in de zetgroep.
6. Schakel de machine uit.
7. Druk de toetsen voor 1 en 2 kopjes en dan de POWER toets tegelijkertijd gedurende 3 seconden in.
8. De reinigingscyclus begint en duurt ca. 5 minuten. Na afloop klinken er drie geluidssignalen. Haal de filterdrager uit de machine en controleer of de reinigingstablet helemaal is opgelost.

Wanneer de tablet niet is opgelost, herhaal dan de stappen 5 t/m 7.

ONTKALKEN

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

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

Ga hierbij te werk volgens de reinigingshandleiding.

AANWIJZING:

Wij adviseren uitsluitend SOLIPOL als ont-kalkingsmiddel te gebruiken en wijzen elke aanspraak op schadevergoeding van de hand die ontstaat als gevolg van gebruik van andere ont-kalkingsmiddelen.



PAS OP:

Spat of druppelt het ont-kalkingsmiddel (SOLIPOL) – ook verdund – op de buitenkant van het apparaat, aub direct afvegen om schade aan de oppervlakte te voorkomen.

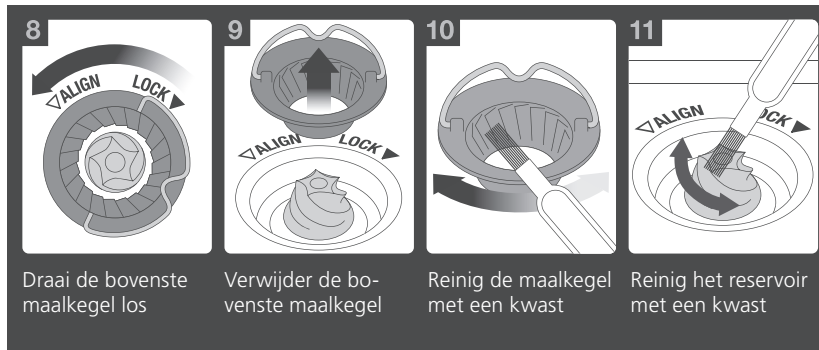
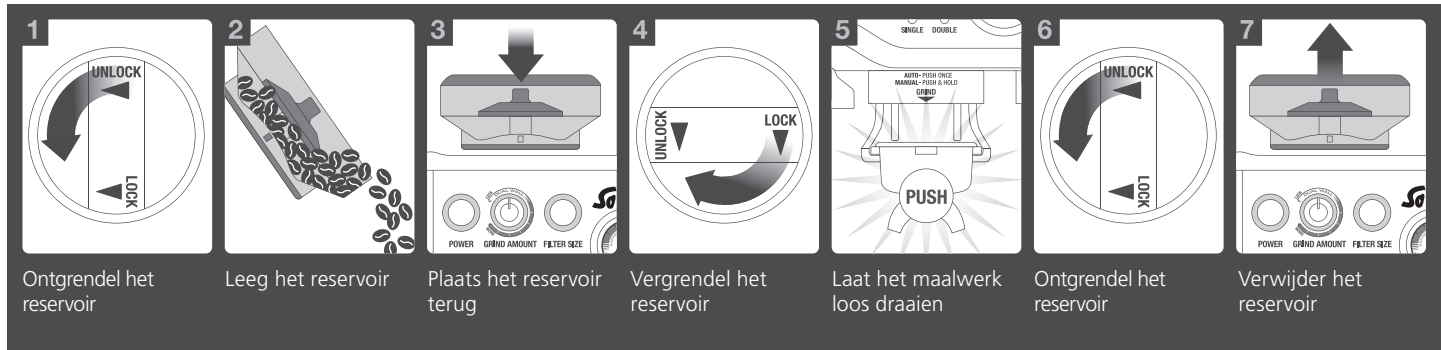
WAARSCHUWING:

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

MACHINE ONTKALKEN

- Verwijder de filterdrager en het opschuimhulpstuk. Vul de watertank met het mengsel van vloeibaar reinigingsmiddel (SOLIPOL 1:1 verdund met water).
- Steek de netstekker van de machine in het stopcontact.
- Zet de POWER-toets op ON.
- Zet een grote opvangbak onder de zetgroep en het stoompijpje.
- Zodra de bedrijfstemperatuur is bereikt, lichten de randen van de toetsen op het bedieningspaneel op. Houd de toets voor één  of twee kopjes  gedrukt tot het water stopt. Herhaal dit proces tot ongeveer 80% van het vloeibare reinigingsmiddel-water mengsel door de machine is gelopen.
- Draai de keuzeschakelaar in de stand STEAM en laat ca. 2 minuten lang stoom door de sproeier naar buiten komen. Draai de schakelaar terug in de stand OFF.
- Haal het waterreservoir na het ont-kalken uit de machine en spoel het grondig uit. Vul het met vers, koud water. Herhaal de bovenstaande stappen om de machine door te spoelen.

REINIGING EN ONDERHOUD



CONISCH MAALWERK REINIGEN

Bij het doorlopen van de reinigingscyclus wordt het maalwerk ontdaan van olieresten die zich hebben afgezet op de maalkegels en tot gevolg kunnen hebben dat het maalwerk minder goed functioneert.

Geadviseerd wordt het conische maalwerk ook te reinigen met het speciaal daarvoor bedoelde reinigingsmiddel GRINDZ® (artikelnummer 993.08). GRINDZ® is verkrijgbaar in de vakhandel resp. direct leverbaar via Solis-Mail AG. Telefoon: +41 848 804 884, fax: + 41 848 804 890, internet: www.solis-shop.ch (verzending alleen binnen Zwitserland).

REINIGING EN ONDERHOUD

STOOMPIJPJE EN OPSCHUIMHULPSTUK REINIGEN

Onderhoud van het stoompijpje

1



Verwijder het opschuimhulpstuk

2



Activeer de stoom om melkresten te verwijderen

Stoompijpje verstopt?

1



Reinig de opening met een naald

2



Verwijder de sproeier

3



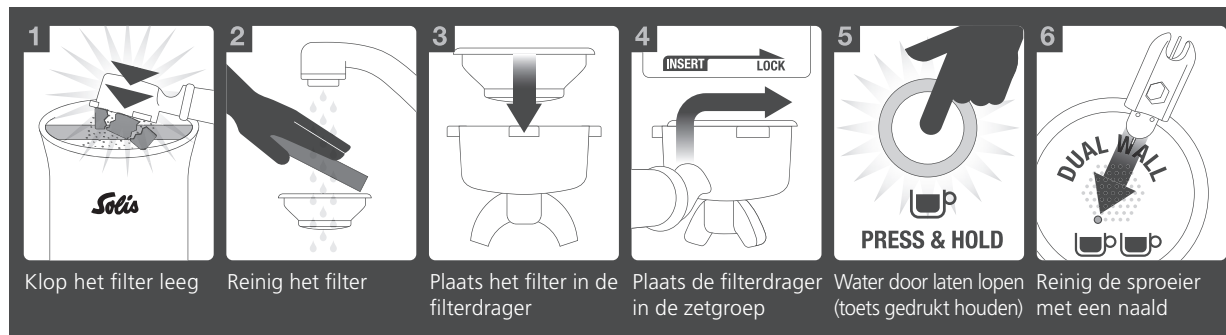
Zet de sproeier in de week in heet water

- Reinig het stoompijpje en het opschuimhulpstuk telkens nadat u melk hebt opgeschuimd.
- Trek het opschuimhulpstuk los en spoel het schoon in warm water.
- Neem het stoompijpje af met een vochtige doek. Positioneer het stoompijpje vervolgens boven de lekbak en zet de draaischakelaar even op STEAM. Daardoor worden melkresten uit de sproeier verwijderd.
- Controleer of de draaischakelaar op **STANDBY** staat. Schakel de **POWER**-toets uit en wacht tot de machine is afgekoeld.
- Wanneer het stoompijpje verstopt is, gebruik dan de naald van het reinigingsgereedschap om de sproeier schoon te maken.
- Wanneer het stoompijpje daarna nog steeds verstopt is, kunt u het met de middelste opening van het reinigingsapparaat losschroeven.
- Schroef de sproeier met het reinigingsgereedschap los.
- Zet de sproeier in de week in heet water, voordat u de opening met de naald schoonmaakt. Gebruik het reinigingsgereedschap om de sproeier weer vast te schroeven.

REINIGING EN ONDERHOUD

FILTER, FILTERDRAGER EN ZETGROEP REINIGEN/SCHOONMAKEN

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



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

1. Plaats het filter in de filterdrager. Laat water door de ingezette maar lege filterdrager lopen.
2. Reinig de gaatjes van het filter met de fijne naald van het reinigingsgereedschap.

3. Laat voor het reinigen van de enkelwandige filters eenvoudigweg met de handmatige functie water door de filterdrager lopen. Houd hiervoor de toets met het symbool voor één kopje ☕ ingedrukt.
4. Voor een grondige reiniging van de filters moet de automatische reinigingscyclus van de machine worden geactiveerd.

REINIGING EN ONDERHOUD



BEHUZING EN WARMHOUDPLAAT REINIGEN

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

REINIGING EN ONDERHOUD



LEKBAK REINIGEN

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

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

Het onderstuk en de afdekking van de lekbak zijn afwasmachinebestendig.



OPBERGBAK REINIGEN

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

MACHINE OPBERGEN

Zet voordat u de machine opbergt, de POWER-toets op OFF, draai de schakelaar voor de stoomproductie op OFF uit en haal de netstekker uit het stopcontact.

Leeg het bonenreservoir, het waterreservoir en de lekbak.

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

Zet de machine rechtop weg en leg er niets op.

WAARSCHUWING:
DOMPEL HET NETSNOER, DE NETSTEKKER
EN HET APPARAAT ZELF NIET IN WATER
OF ANDERE VLOEISTOFFEN. TIJDENS
HET ONTKALKEN MAG HET WATERRE-
SERVOIR NIET WORDEN VERWIJDERD
OF HELEMAAL LEEGLOPEN.


HANDLEIDING PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Bij ingeschakelde machine knippert de lampje voor stoom	Stoomdraaischakelaar niet in de stand STANDBY	Zet de schakelaar op 'STANDBY'. De machine start dan de normale opwarmfase.
Koffie loopt niet door	<p>Machine niet ingeschakeld of netstekker niet in het stopcontact Waterreservoir leeg Koffie te fijn gemalen</p> <p>Te veel koffie in het filter Koffie te dicht bij Filter verstopt</p>	<p>Controleer of de netstekker in het stopcontact zit en of de POWER-toets op ON staat. Zie blz. 35, «Waterreservoir vullen».</p> <p>Zorg ervoor dat de koffie de juiste maalgraad heeft. Zie blz. 37, «Maalgraad instellen».</p> <p>Zie blz. 37, «Maalhoeveelheid instellen».</p> <p>Zie blz. 38, «Gemalen koffie aandrukken».</p> <p>Reinig het filter. Zie blz. 47 «Filter reinigen».</p>
Koffie loopt te snel door	<p>Koffie te grof gemalen</p> <p>Te weinig koffie in het filter Koffie niet voldoende aangedrukt</p>	<p>Zorg ervoor dat de koffie de juiste maalgraad heeft. Zie blz. 37, «Maalgraad instellen».</p> <p>Zie blz. 37, «Maalhoeveelheid instellen».</p> <p>Zie blz. 38, «Gemalen koffie aandrukken».</p>
Koffie is koud	<p>Kopjes niet voorverwarmd</p> <p>Melk niet warm genoeg (voor cappuccino en caffè latte)</p>	<p>Verwarm de kopjes voor. Zie blz. 35, «Kopjes voorverwarmen».</p> <p>Wanneer de bodem van het kannetje zo heet is dat u het niet meer kunt vastpakken, is de temperatuur juist. Zie blz. 42, «De kunst van het melk opschuimen».</p>

HANDLEIDING PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Geen crema	<p>Koffie niet voldoende aangedrukt Koffie te grof gemalen</p> <p>Koffie niet vers</p> <p>Filter verstopt</p>	<p>Zie blz. 38, «Gemalen koffie aandrukken». Zorg ervoor dat de koffie de juiste maalgraad heeft. Zie blz. 37, «Maalgraad instellen». Vervang oude bonen door versgebrande of gebruik gemalen koffie. Bewaar gemalen koffie niet langer dan een week. Gebruik de fijne naald van het reinigingsgereedschap om de gaatjes schoon te maken. Zie blz. 51, «Filter reinigen».</p>
Tijdens het koffiezetten of het melk opschuimen hoor je de pomp ruisen	<p>De pomp van de machine draait normaal gesproken op 15 bar</p>	<p>Geen actie nodig, omdat dit normaal is.</p>
Koffie loopt langs de filterhouder omlaag	<p>Filterdrager niet goed ingezet in de zetgroep Koffieresten aan de rand van het filter</p> <p>Te veel koffie in het filter Koffie te sterk aangedrukt Verkeerd filter voor de gebruikte hoeveelheid koffie</p>	<p>Zie blz. 39 «Filterdrager inzetten». Verwijder koffieresten van de rand van het filter, zodat het filter op de juiste manier in de filterkop kan worden gezet. Zie blz. 37, «Maalhoeveelheid instellen». Zie blz. 38, «Gemalen koffie aandrukken». Zorg ervoor dat u het kleine filter gebruikt voor één kopje koffie en het grote filter voor twee kopjes.</p>

HANDLEIDING PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Koffie komt alleen druppelsgewijs uit de filterdrager	<p>Geen of te weinig water in het reservoir Koffie te fijn gemalen</p> <p>Machine verstopt door afzetting van mineralen</p>	<p>Zie blz. 35, Stap 1 – «Waterreservoir vullen». Zorg ervoor dat de koffie de juiste maalgraad heeft. Zie blz. 37, «Maalgraad instellen». Ontkalk de machine. Zie blz. 48, «Ontkalken».</p>
Machine maakt een hard en continu pompgeluid	<p>Waterreservoir leeg Waterreservoir niet goed vastgeklikt</p>	<p>Zie blz. 35, Stap 1 – «Waterreservoir vullen». Zie blz. 35, Stap 1 – «Waterreservoir vullen».</p>
Geen stoom	<p>Machine niet ingeschakeld</p> <p>Waterreservoir leeg Stoomdraaischakelaar niet in de stand STEAM Stoompijpje verstopt</p>	<p>Controleer of de netstekker in het stopcontact zit en of de POWER-toets op ON staat. Zie blz. 35, Stap 1 – «Waterreservoir vullen». Zet de schakelaar op «STEAM».  Gebruik de fijne naald van het reinigingsgereedschap om de sproeier schoon te maken. Wanneer dit niet helpt, gebruik dan het middelste gat van het reinigingsgereedschap om de sproeier los te schroeven. Zie blz. 50, «Reiniging en onderhoud».</p>
Melk na het opschuimen niet romig	<p>Niet genoeg stoom</p> <p>Melk niet vers en koud</p>	<p>Stoompijpje verstopt. Zie blz. 50, «Reiniging en onderhoud». Gebruik koude, verse melk. Zie blz. 42, «De kunst van het melk opschuimen».</p>

HANDLEIDING PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Machine werkt niet	De machine is ingeschakeld, maar werkt niet	Mogelijk is de veiligheidsuitschakeling geactiveerd, doordat de pomp of het maalwerk oververhit is. Schakel de machine uit en laat hem 30-60 minuten afkoelen.
Er komt geen koffie uit het maalwerk	Geen bonen in het reservoir	Vul het reservoir met bonen
Maalwerk start niet bij bediening van de microschakelaar. De lampjes «Filter Size» lichten beurtelings op	Veiligheidsvergrendeling van het reservoir open (reservoir niet goed vergrendeld)	Verwijder het reservoir, controleer het op resten, plaats het terug en vergrendel het
Er komt te veel/weinig gemalen koffie in het filter terecht	Hoeveelheidsinstelling niet goed voor de gekozen maalgraad	Draai aan de schakelaar GRIND AMOUNT om de hoeveelheid in te stellen
Er komt te veel/weinig espresso in het kopje terecht	Maalhoeveelheid of maalgraad moet worden veranderd	Zet de machine terug op de standaardinstellingen of programmeer de koffiedosering opnieuw

Verwijdering



EU 2002/96/EC

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

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

SOLIS 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.



Van boon naar espresso
in minder dan een minuut



Beans on Board
Conisch maalwerk



Malen naar behoefte
Voringestelde hoeveelheid
of naar eigen smaak



Programmeerbare portie
Koffie helemaal naar uw wensen



Hogedrukpomp
Made in Italy





SOLIS AG

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

Juni 2011