

**solac**

**MOD. CA4816  
CA4817**

**NEO ESPRESSION SUPREMA**

INSTRUCCIONES DE USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
MODE D'EMPLOI  
GEBRAUCHSANLEITUNG  
INSTRUÇÕES DE USO  
ISTRUZIONI PER L'USO  
GEBRUIKSAANWIJZING



Solac is a registered Trade Mark

07/10

**3-23 • ESPAÑOL**  
**24-44 • ENGLISH**  
**45-65 • FRANÇAIS**  
**66-88 • DEUTSCH**  
**89-109 • PORTUGUÊS**  
**110-130 • ITALIANO**  
**131-151 • NEDERLANDS**

## • ESPAÑOL

Gracias por elegir este producto Solac y por la confianza depositada en nuestra marca. Esta cafetera súper automática dispone de una bomba a presión de máximo rendimiento (18 BAR) para ofrecerle el mejor espresso profesional en su hogar. Con la tecnología touch-screen Vd. podrá seleccionar fácilmente el espresso que desee pulsando directamente sobre la pantalla digital.

El café es una materia orgánica que se comporta de diferente forma en función del tipo, origen, mezcla, nivel de tostado, humedad, temperatura ambiente,... Es decir, incluso con el mismo tipo de café, en determinadas condiciones, puede hacer que el comportamiento de la máquina sea diferente.

Neo Espresso Supremma incorpora una innovadora tecnología, Coffee Adapt Technology, que adapta los accionamientos del equipo para obtener un café óptimo, a partir de cualquier tipo de grano y en cualquier condición.

Le recomendamos que lea atentamente el libro de instrucciones para que conozca todas las posibilidades que le ofrece Espresso Supremma. Esperamos disfrute con el uso de esta cafetera y de los deliciosos cafés que prepara.

### 1 IMPORTANTE

- Por favor, lea estas instrucciones atentamente antes de usar por primera vez la cafetera. Manténgalas en un lugar seguro para poder consultarlas cuando lo necesite.
- No toque las superficies calientes, utilice los controles o asas diseñadas para este fin.
- Desconecte la cafetera cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que la cafetera se enfríe antes de poner o quitar alguna pieza, y sobre todo, antes de limpiarla.
- Esta cafetera ha sido diseñada para uso interior, no la utilice en el exterior.
- No coloque la cafetera sobre una superficie caliente, ni demasiado cerca de fuentes emisoras de calor.
- No deje el cable colgando del borde de la mesa, o en contacto con superficies calientes.
- Este aparato es apropiado tanto para el uso doméstico, como para el uso de empleados en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo; agroturismos; por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial; residencias de tipo "bed and breakfast". Cualquier uso diferente al indicado podría ser peligroso.
- Cuando vaya a desconectar la cafetera, primero apáguela presionando el interruptor on/off (posición OFF situado en la parte trasera) y a continuación desenchufe el cable de alimentación de la red.
- Tenga especial cuidado cuando esté utilizando vapor.
- No moje la cafetera, ni la sumerja en agua u otro líquido.
- Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.
- Utilice el molinillo sólo para moler café.
- Este aparato no debe ser manipulado por niños o personas discapacitadas a menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable, para asegurar que utilizan el producto con seguridad.
- Los niños pequeños deben estar vigilados para asegurar que no juegan con el aparato.



¡¡ATENCIÓN!!: Cuando desee desprenderse del aparato, NUNCA lo deposite en la basura, sino que acuda al PUNTO LIMPIO o de recogida de residuos más cercano a su domicilio, para su posterior tratamiento. De esta manera, está contribuyendo al cuidado del medio ambiente.

### 2 PRECAUCIÓN

- Quite todos los elementos utilizados para proteger el producto durante su transporte, así como el material utilizado para promociones como por ejemplo, bolsa de plástico, cartones, pegatinas, el protector de la pantalla digital, etc. tanto en el exterior como en el interior de la cafetera. No deje estos elementos al alcance de los niños.



- Si el cable de alimentación está dañado, éste debe ser reemplazado por el fabricante o por un servicio de asistencia autorizado para prevenir cualquier posible peligro.
- Nunca utilice agua templada o caliente para rellenar el depósito de agua. Use únicamente agua a temperatura ambiente.
- Nunca limpie la cafetera con un estropajo o una esponja rugosa. Use únicamente un paño suave humedecido con agua.
- Para evitar que se deposite cal en los conductos de su cafetera, le recomendamos utilice agua natural de baja mineralización.

### 3 ATENCIÓN

---

El fabricante no aceptará ninguna responsabilidad por daños causados por:

- Uso inapropiado de la cafetera para otra función que para la que no ha sido diseñada.
- Reparaciones realizadas por cualquier persona no autorizada.
- Manipulaciones del cable de alimentación.
- Manipulaciones de cualquier componente de la cafetera.
- Utilización de repuestos o accesorios que no sean los suministrados por el fabricante.
- Descalcificación de la cafetera sin proceder según lo descrito en el capítulo **16. DESCALCIFICACION.**

La garantía quedará invalidada en estos casos.

La máquina se puede llegar a desconectar automáticamente como consecuencia de fluctuaciones en el suministro eléctrico. Para resolverlo, presione el interruptor general después de 2 minutos.

### 4 NORMAS DE SEGURIDAD

---

#### En caso de emergencia

Desconecte inmediatamente la cafetera de la red.

#### La cafetera debe ser utilizada sólo:

- En un sitio cerrado.
- A una temperatura ambiente entre 10 y 40°C.
- Para preparar café, agua caliente, vaporizar leche o calentar líquidos usando vapor.
- Para uso doméstico.
- Para adultos en plena posesión de sus facultades físicas y psíquicas.

#### Cable de alimentación

Conecte la cafetera a un enchufe apropiado, el voltaje debe coincidir con el especificado en la placa de características.

**¡¡IMPORTANTE!!** Compruebe que el enchufe tiene conexión a tierra.

#### Instalación

- Si encuentra restos de café es porque la cafetera ha sido testada con granos de café real, para asegurar un perfecto funcionamiento.
- Coloque la cafetera sobre una superficie totalmente lisa, sin desniveles. No la coloque nunca sobre una superficie caliente.
- Mantenga una distancia de 10 cm. de las paredes y de fuentes emisoras de calor (gas, horno, etc.)
- No tenga la cafetera en un ambiente por debajo de 0°C, la cafetera se puede dañar por congelación del agua que tiene en el interior.
- El enchufe a red debe estar accesible todo el tiempo.





- El cable de alimentación no debe estar estropeado, ni colgando, ni colocado sobre superficies calientes.
- No utilice nunca el cable de alimentación para mover la cafetera tirando de él.

### **Peligros**

- No dirija el caudal de vapor o agua caliente directamente a ninguna persona, ya que existe riesgo de sufrir quemaduras.
- No introduzca ningún objeto dentro de la cafetera (¡Peligro eléctrico!)
- No toque el enchufe si sus manos están húmedas. No desenchufe la cafetera tirando del cable de alimentación.

### **Responsabilidades**

- No utilice la cafetera si no funciona correctamente o si sospecha que tenga algún defecto de funcionamiento, por ejemplo, después de una caída.
- Repare el producto en un centro autorizado.

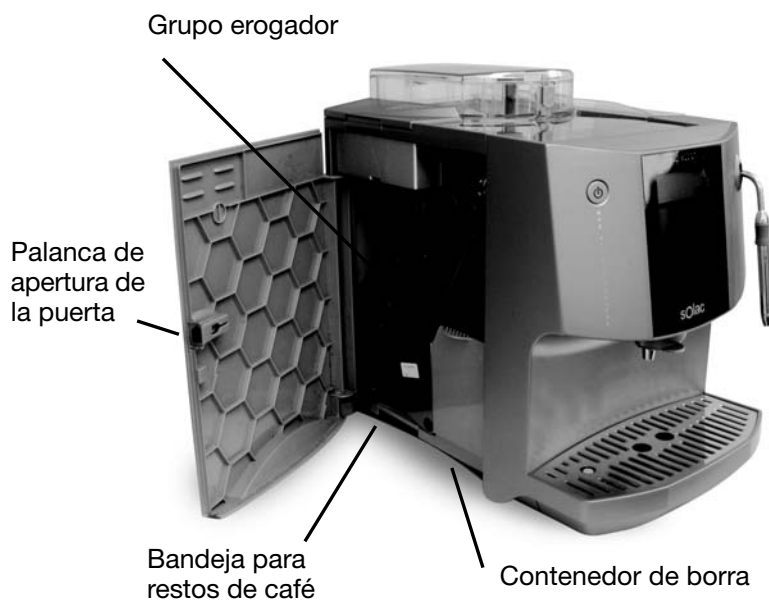
### **Repuestos**

Para garantizar su seguridad y el buen funcionamiento de su cafetera, debe utilizar sólo repuestos y accesorios autorizados por el fabricante.

## **5 COMPONENTES**

---

Interruptor





Neo Espresso Suprema incluye un accesorio para darle la opción de utilizar tazas de gran tamaño. Se trata de una bandeja adicional, colocada en la bandeja recoge gotas. Para utilizarla, extraiga la bandeja de acero inoxidable y apoye la taza que desee sobre la superficie de plástico. Recomendamos que mientras utilice tazas de menor tamaño, con la bandeja de acero inoxidable, extraiga esta otra bandeja adicional, para su mejor mantenimiento.

## 6 ACCESORIOS

Para su máxima comodidad todos los accesorios vienen dentro de una caja junto con el libro de instrucciones:

1. Cuchara dosificadora para café molido. Capacidad 8 gr, aprox.
2. Agente descalcificador.
3. Cepillo limpiador.
4. Tira reactiva para comprobar el nivel de dureza del agua. Niveles de 1 a 5.
5. Llave para el grupo de erogación.



## 7 GRUPO DE EROGACIÓN, EL CORAZÓN DE LA CAFETERA

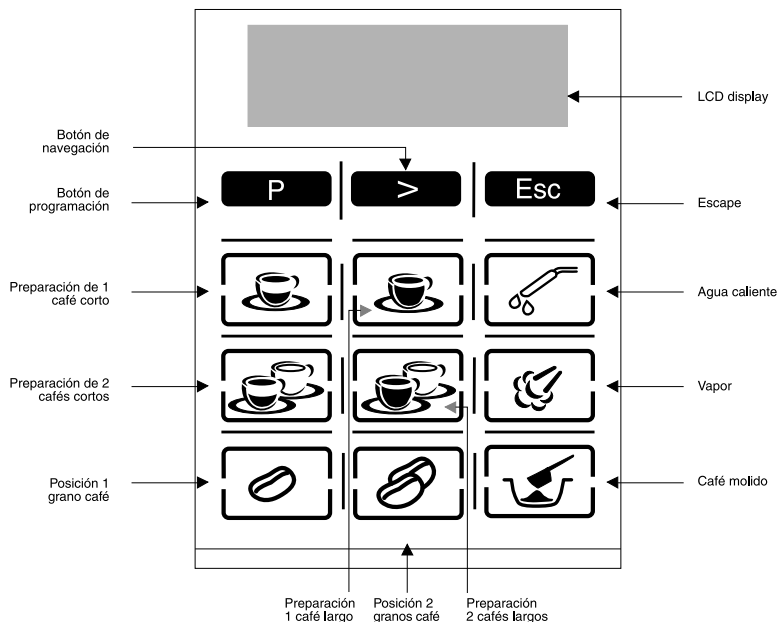
Esta cafetera súper automática tiene un grupo profesional fabricado y desarrollado por BIANCHI, el mejor fabricante de máquinas profesionales (Vending) en Italia. Este grupo erogador prepara de manera automática un excelente espresso.



**solac**



## 8 PANTALLA TOUCH SCREEN



## 9 INSTALACIÓN

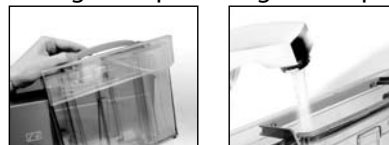
Si encuentra restos de café es porque la cafetera ha sido testada para asegurar un perfecto funcionamiento. Antes de poner la cafetera en funcionamiento, asegúrese de que ha quitado el protector de la pantalla.

1. Llene el depósito de café en grano con granos de café (el depósito tiene capacidad para almacenar hasta 250 g.)
2. Llene el depósito de agua con agua limpia y fresca. Puede llenarlo directamente (a) o bajo el grifo (b)

a) Levante la tapa del depósito de agua



b) Extraiga el depósito cogiéndolo por el asa.



Al colocar el depósito, asegúrese de que lo que encaja en la pestaña que tiene el cuerpo, para que quede perfectamente integrado.

3. Conecte el cable en el enchufe.
4. Accione el interruptor encendido y apagado que se encuentra en la parte posterior de la cafetera. Colóquelo en posición "I" para encender la cafetera.



5. El botón de "Stand by" se encenderá (color azul).



6. La primera vez que use la cafetera, ésta necesita llenar sus circuitos internos con agua. El icono del regulador del caudal de vapor/agua caliente aparecerá en la pantalla LCD indicando que es necesario rellenar el circuito.






**¡IMPORTANTE!** Es necesario realizar esta operación ANTES de realizar ninguna otra operación.

**¡IMPORTANTE!** El circuito debe ser llenado cada vez que el icono del regulador de vapor aparezca en la pantalla superior. Este icono aparece cada vez que la máquina es ENCHUFADA.





7. Coloque un contenedor (vaso o jarra) bajo el vaporizador.
8. Para rellenar los circuitos con agua, gire el regulador de vapor en dirección contraria a las agujas del reloj, hasta que haga tope.
9. Espere hasta que vea salir agua o vapor por el vaporizador.
10. Cierre el regulador de vapor para terminar el proceso de llenado de los circuitos.
11. Retire el contenedor donde ha sido vertido el agua caliente.
12. La cafetera se apaga y queda lista para ser usada. Accione el botón stand by. 
13. Un reloj de arena aparecerá en la pantalla superior, indicando que el sistema se está calentando. 
14. La cafetera realiza una auto-limpieza de los conductos para eliminar cualquier resto de café o agua que pueda haber quedado. Durante ese proceso expulsara agua por la salida del café. De esta manera, Vd. podrá disfrutar de un café con agua fresca y limpia. 
15. Cuando la cafetera esté lista, le avisará emitiendo un Bip, y mostrando una mano en la pantalla superior.

**Nota:** Puede desactivar el sonido (Bip) procediendo según lo descrito en el capítulo **18 PROGRAMACION DE SU CAFETERA**.

## 10 CONTENEDOR PARA AZUCARILLOS



Si Vd. suele utilizar azucarillos, puede guardarlos en la propia cafetera. Para ello levante la tapa del contenedor de azucarillos y deposite los azucarillos en su interior. Este contenedor puede ser extraído para llenarlo más cómodamente y para su limpieza. **¡IMPORTANTE!** Tenga cuidado de no equivocarse y depositar los azucarillos en el dispensador de café molido.

## 11 AJUSTES

El café es una materia orgánica que se comporta de diferente forma en función del tipo, origen, mezcla, nivel de tostado, humedad, temperatura ambiente,...

Neo Expression Supremma incorpora una innovadora tecnología, Coffee Adapt Technology, que adapta los accionamientos del equipo para obtener un café óptimo, a partir de cualquier tipo de grano y en cualquier condición.

En cada extracción que se realice, Neo Expression Supremma valorará el resultado obtenido y si lo cree necesario variará las condiciones de molienda en los próximos ciclos de extracción de café. Para un resultado óptimo, es posible que la máquina necesite algunos cafés hasta llegar al ideal (hasta 8 cafés, dependiendo del tipo de café utilizado).

Por otra parte, para conseguir una extracción que se adapte aún más a sus preferencias, podrá realizar otros ajustes:

### A) Ajuste del grado de molienda



Vd. puede regular el grosor del café molido. Este grosor afecta directamente al café que va a obtener con su cafetera, por lo que es aconsejable hacer alguna prueba hasta conseguir el grado de molienda que se adapte a su gusto personal. Para ajustar el grado de molienda, utilice el regulador que se encuentra dentro del depósito de café en grano, siempre con el molinillo en marcha.







**Molido fino:** en esta posición se conseguirá un poro de café más fino. El café se erogará más despacio, ya que necesitará más tiempo y fuerza (presión) para obtener el café. Para ello, gire el regulador hacia la izquierda (en sentido contrario a las agujas del reloj). Cuanto más fina es la molienda, el caudal será más lento y el café que se obtiene tiene más crema.

**¡Atención!** Si observa una extracción del café muy lenta, es que el grado de molienda es excesivamente fino para este tipo de grano de café (regulador del grado de molienda totalmente a la izquierda). Para solucionarlo, gire ligeramente el regulador hacia la derecha, hasta conseguir una extracción apropiada.



**Molido grueso:** El café se erogará con más fluidez. Gire el regulador hacia la derecha (en sentido de las agujas del reloj).



### ¡IMPORTANTE!

**El ajuste debe ser realizado cuando el molinillo está en funcionamiento.**

Utilice mezclas de café en grano preparadas para espresso. Si no obtiene el resultado deseado, pruebe diferentes mezclas hasta conseguir la que se adapte a su gusto personal. Almacene el café que no vierta en el depósito en un lugar fresco, herméticamente cerrado.

**¡¡IMPORTANTE!! No utilice café torrefacto, este café está horneado con azúcar (caramelizado) y puede dañar la cafetera.**

**ADVERTENCIA: En caso de salida discontinua del café, le recomendamos girar la regulación del molido a más grueso, porque el tipo de café que está utilizando da como resultado un molido excesivamente fino o el filtro pudiera estar sucio u obturado.**

Si observa que el café sale muy rápidamente y la crema no le satisface, gire el regulador de molienda a una posición más fina, para mejorar el resultado. Tenga cuidado de no seleccionar una posición excesivamente fina porque en caso de selección de 2 cafés, la salida puede ser discontinua.

Cualquiera de estas modificaciones se apreciarán sólo después de servir por lo menos dos cafés seguidos.

### B) Ajuste de la dosis de café

Antes de dispensar el café, debe elegir la dosis de café que desea preparar dependiendo si quiere un café más o menos fuerte.

En caso de que en la posición de 1 grano de café, observe que los restos de café que desecha el grupo son demasiado acuosos, le aconsejamos que para ese café utilice la opción de 2 granos, ya que probablemente, el resultado no supondrá un café excesivamente fuerte.



**ADVERTENCIA: Si observa que el molinillo funciona, pero no introduce el café, puede ser debido a la naturaleza excesivamente grasa del grano utilizado, que impide una adecuada introducción en el molinillo. Se recomienda mover ligeramente los granos y si no consigue solucionarlo, cambiar el tipo de café.**

### C) Ajuste de la salida de café

La salida de café puede ser regulada a distintas alturas según el tamaño de las tazas que vaya a utilizar:

1. Para usar tazas de gran tamaño, deslice la salida de café hacia arriba hasta la posición superior.
2. Para usar tazas de espresso, deslice la salida de café hacia abajo hasta la posición inferior.



**Nota:** La salida de café puede ser extraída para su limpieza.





### D) Ajuste de la cantidad de agua por taza

Para ajustar la cantidad de agua por taza que desee, presione los siguientes botones:

|         | Café corto (espresso) | Café largo (Americano) |
|---------|-----------------------|------------------------|
| 1 café  |                       |                        |
| 2 cafés |                       |                        |

## 12 OBTENCIÓN DE CAFÉ

1. Verifique que la cafetera está lista.
2. Verifique que ha ajustado la cafetera para obtener el café a su gusto.
3. Coloque una o dos tazas templadas bajo la salida de café.

**Nota:** Para obtener un café más caliente, le recomendamos que precaliente las tazas apoyándolas sobre la bandeja calentatazas, o en caso de que acabe de encender la cafetera, enjuagando la taza con el agua caliente del vaporizador.

### A) Café a partir de café en grano

**¡ATENCIÓN! El primer café que obtenga con su cafetera no será de buena calidad. Deséchelo vertiéndolo en el lavabo de la cocina. Esto ocurre porque la primera vez que el molinillo se pone en marcha, no puede cargar la dosis completa que necesita el grupo de erogación.**

4. Presione el botón con el tipo de café que desea obtener. Alrededor del botón seleccionado se iluminará un recuadro indicando cual ha sido su selección.

|         | Café corto (espresso) | Café largo (Americano) |
|---------|-----------------------|------------------------|
| 1 café  |                       |                        |
| 2 cafés |                       |                        |

**Nota:** Si selecciona la opción de 2 cafés (corto o largo), tenga en cuenta que la preparación de 2 cafés requiere dos ciclos de molido y dos ciclos de suministro, que la máquina llevará a cabo automáticamente.

5. A continuación la cafetera realiza la pre-infusión de la dosis de café molido. La pastilla de café es previamente inyectada con agua caliente que se distribuye uniformemente por todo el café. Gracias a la pre-infusión, se obtiene el máximo aroma y sabor del café. Durante la pre-infusión, verá en la pantalla superior el siguiente símbolo:

6. Durante la extracción de café, verá en la pantalla superior los siguientes símbolos:

|         |  |
|---------|--|
| 1 café  |  |
| 2 cafés |  |

7. Cuando la cafetera termine de dispensar el café, le indicará que puede coger las tazas, mediante iconos y Bips, siempre que tenga activadas las señales acústicas.

|         |  |
|---------|--|
| 1 café  |  |
| 2 cafés |  |

8. Después de dispensar el café, la cafetera está lista para preparar más café.








## B) Café a partir de café en polvo

Esta cafetera está preparada para utilizar café molido, sin necesidad de utilizar el molinillo. Esta función es especialmente útil cuando desee preparar café descafeinado.

ATENCIÓN: utilice únicamente café en polvo en el dispensador de café molido. La garantía no cubre los daños graves ocasionados por la introducción de otras sustancias u objetos.



1. Abra la tapa del dispensador de café molido.
2. Presione el botón de café molido. El marco alrededor del icono se iluminará. 
3. Utilice la cuchara dosificadora para calcular la dosis de café molido. **¡IMPORTANTE!! La dosis máxima es 1 cuchara rasa de café (8 gr.)**. A continuación, cierre la tapa.
4. Presione el botón del café que desee. El marco alrededor de su selección se iluminará.


|        | Café corto (espresso)   | Café largo (Americano)  |
|--------|---|---|
| 1 café |  |  |

**Nota:** cuando utilice café molido previamente no puede preparar dos cafés simultáneamente.

5. Cuando la cafetera termine de dispensar el café, puede coger la taza.



6. Si no va a preparar más cafés utilizando café a partir de café molido, presione el botón "un grano de café" o dos granos de café".  o 

El marco que rodea el icono de "café molido" desaparecerá. 

**¡IMPORTANTE!** Mientras la cafetera está dispensando café, Vd. puede detener la extracción presionando el botón ESCAPE.

Esc



Nota: si se abre la puerta lateral o se quita la bandeja recogegotas durante la extracción o erogación, ésta se detendrá.

Tras finalizar el ciclo, y al volver a la opción de café en grano, la cafetera hará un ciclo en vacío para evitar que puedan quedar restos de café en polvo olvidados.

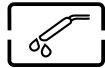

Asegúrese de que la cantidad de café se ajusta a 1 cuchara rasa. Utilice la cuchara dosificadora para calcular la dosis de café molido. Si la dosis es superior a la indicada, para evitar daños en la cafetera, Neo Expression Supremma le indicará este exceso de café mediante 5 pitidos, expulsará el café molido, y no realizará la extracción de café.


Por favor, vuelva a repetir la dosificación del café, según se explica en las instrucciones de uso.

## 13 AGUA CALIENTE

1. Verifique que la cafetera está lista 
2. Coloque el vaso o taza bajo el vaporizador.
3. Presione el botón de "agua caliente". El símbolo de agua caliente aparecerá recuadrado con un marco. 

La pantalla superior también indicará su elección: 



4. Gire el regulador de vapor en sentido contrario de las agujas del reloj hasta que haga tope (180°). Círralo cuando termine de extraer el agua caliente deseada.
5. Quite el vaso o taza lleno de agua caliente. 
6. Presione el botón "agua caliente" o el botón ESCAPE para desactivar esta función. El marco alrededor del símbolo de agua caliente desaparecerá. 


7. La cafetera quedará lista para preparar café. 






## 14 VAPOR

1. Verifique que la cafetera está lista 
2. Coloque una taza o jarra bajo el vaporizador.
3. Presione el botón de "Vapor". El marco que rodea el símbolo del vapor se iluminará. 


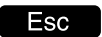
Mientras la cafetera se está calentando, la pantalla superior muestra el símbolo de un reloj de arena: 


Cuando la cafetera está lista para obtener vapor, el símbolo de vapor aparece en la pantalla superior:  El tiempo máximo de extracción de vapor será de 4 minutos.

4. Ponga un recipiente bajo el vaporizador, y ábralo girando el regulador del vaporizador en dirección contraria a las agujas del reloj para descargar la posible agua residual que haya podido quedar en el vaporizador. Cierre el vaporizador y tire el agua.
5. Coloque la taza o jarra con el líquido a calentar. Para obtener vapor, gire el regulador de vapor en dirección contraria a las agujas del reloj. Cierre el regulador de vapor cuando haya terminado de calentar el líquido. **Nota:** Para espumar y calentar leche, mueva la taza o jarra en círculos.
6. Quite la taza o jarra con el líquido calentado o la leche espumada.



**Nota:** Tenga en cuenta que tanto el recipiente con la leche, como la propia lanza del vaporizador, pueden alcanzar una temperatura elevada. Manipule el vaporizador sujetándolo por el protector.

7. Presione el botón de "vapor" o ESCAPE para desactivar el vapor. El marco que rodea el vapor desaparecerá.  o 
8. Automáticamente la cafetera estabiliza la temperatura interior del sistema. Este proceso automático dura 25 segundos aproximadamente, durante los cuales se expulsará agua por la salida del café.


El display superior muestra el símbolo del reloj de arena: 

9. La cafetera queda lista para preparar café. 

**Nota:** Se recomienda una limpieza del vaporizador después de cada uso con leche.

## 15 CAPPUCCINO



1. Llene con leche fría 1/3 de una taza grande
2. Verifique que ha seleccionado la función vapor y que la cafetera está lista para ello. 



Vapor listo: 

3. Coloque un vaso o jarra bajo el vaporizador. Abra el regulador de vapor para descargar el agua residual que pueda haber quedado en el vaporizador. Cuando empiece a salir vapor, cierre el regulador.
4. Coloque la taza con la leche bajo el vaporizador.
5. Abra el vaporizador, girando el regulador de vapor.
6. Mueva la taza con movimiento circulares para calentar homogéneamente la leche.





7. Después de espumar y calentar la leche. Cierre la salida de vapor.

8. Presione el botón de "vapor" o ESCAPE. El marco que rodea al símbolo de vapor se apagará.



Esc



9. Automáticamente la cafetera estabiliza la temperatura interior del sistema. Este proceso automático dura 25 segundos aproximadamente. Durante este proceso verá en la pantalla superior el símbolo del reloj de arena, y saldrá agua por la salida del café.



10. La cafetera está lista para preparar café.



11. Coloque la taza con leche espumada bajo la salida de café.

12. Dispense café directamente en la taza, y tendrá un delicioso cappuccino.

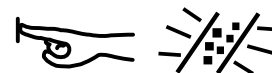


## 16 DESCALCIFICACIÓN

La descalcificación es un proceso que se debe realizar periódicamente para limpiar los circuitos internos de la cafetera de restos de cal. La periodicidad con la que tiene que descalcificar su cafetera depende de la dureza del agua que utilice. Por ello, primero tiene que **testar el nivel de dureza de su agua**. Para ello, proceda según lo descrito en el apartado **18 PROGRAMACIÓN DE SU CAFETERA**

**¡ATENCIÓN!! NO UTILICE NUNCA VINAGRE U OTRO AGENTE DESCALCIFICADOR QUE NO SEA EL SUMINISTRADO POR SOLAC.** Puede encontrar un sobre de agente descalcificador junto con los accesorios de su cafetera, con la dosis exacta para 1 descalcificación.

1. La cafetera le informará cuando es el momento de realizar la descalcificación de los circuitos, mostrando en la pantalla superior los siguientes símbolos:



**NOTA:** El proceso de descalcificación dura unos 35 minutos aproximadamente. No es necesario hacerlo en el mismo momento del aviso (puede continuar preparando cafés), pero es recomendable.

2. Pulse el botón "P" para entrar en el menú de programación.

P

3. Pulse el icono "flecha" hasta llegar al símbolo de descalcificación.



4. El símbolo de descalcificación aparecerá en la pantalla superior.



5. Para seleccionarlo, pulse el botón "P" de nuevo.

P

6. La cafetera le indicará que rellene el depósito de agua antes de comenzar el proceso de descalcificación. No vierta agua aún, para la descalcificación tiene que preparar la solución descalcificadora.



7. Prepare la solución descalcificadora tal y como se indica en el sobre que contiene el agente descalcificador suministrado por Solac. Vierta el contenido en el depósito de agua y añada agua hasta la marca señalada en el tanque con el símbolo de descalcificación.



8. Debido a la larga duración de este proceso, es necesario realizar una nueva aceptación de que realmente quiere realizarlo en ese momento. Antes de realizar esta confirmación verifique que ha vertido el agente descalcificador en el depósito del agua.

a) para confirmar que va a realizar el proceso de descalcificación, pulse el botón "P".

P

b) para abortar el proceso, presione el botón "ESC".

Esc

**¡ATENCIÓN!** Si ha vertido el agente descalcificador en el depósito del agua retírelo para no utilizarlo por equivocación en la preparación de un café.

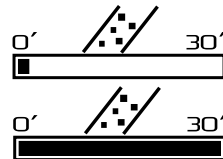




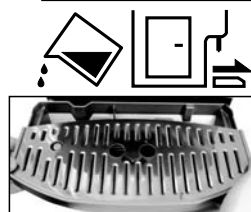
**NOTA.** Si se aborta el proceso de descalcificación una vez iniciado, presionando el botón ESC el programa continuará con el aclarado. De esta manera se evita que queden restos de agente descalcificante en el interior.

9. Una vez confirmado el proceso de descalcificación, la cafetera le mostrará en la pantalla superior que el proceso está comenzando.

La duración del proceso se irá mostrando en la barra que aparece en la pantalla superior. La barra se irá rellenando según vaya transcurriendo el tiempo hasta su finalización.



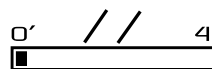
10. La pantalla superior le informará de la necesidad de rellenar el depósito de agua con agua limpia, y le avisará que debe vaciar la bandeja recoge gotas.



11. Vacíe el resto de agua del depósito y rellénelo con agua limpia. Vacíe la bandeja recoge gotas.

12. Una vez finalizado el proceso de descalcificación es necesario aclarar el sistema para asegurar que se elimina totalmente cualquier resto de agente descalcificador. Para proceder al aclarado, presione nuevamente el botón "P". **P**

13. La cafetera le mostrará que el proceso de aclarado ha comenzado.



14. La barra se irá rellenando durante el transcurso del aclarado hasta su finalización.



15. Después del aclarado, la cafetera está lista para preparar café.



**Nota:** El icono "falta de agua" puede aparecer durante los procesos de descalcificación y aclarado. Una vez que el depósito de agua se llene, este símbolo desaparecerá y proseguirá el proceso.



## 17 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**¡ATENCIÓN!** No sumerja la cafetera en agua u otro líquido, ni coloque ninguno de sus componentes dentro del lavavajillas.

**¡ATENCIÓN!** No seque la cafetera ni, ninguno de sus componentes en el horno y/o en el microondas

### A) LIMPIEZA BÁSICA

1. Apague la cafetera (posición "0").

2. Desenchufe la cafetera.



3. Limpie el depósito de agua.

4. Extraiga la bandeja recoge-gotas y vacíela. Límpiela con agua.

5. Extraiga el contenedor de borra (pastillas de café usadas), y vacíelo. Límpielo con agua.

Cada vez que se extraiga y se coloque de nuevo el contenedor de borras de café, la cafetera realizará un ciclo en vacío. A continuación la cafetera queda lista para ser utilizada.

6. Desenrosque el vaporizador, una vez frío desenrosque el vaporizador, así como la pieza de salida y limpie todas las partes. Cuando lo vea obstruido, limpie con una aguja el orificio de entrada de aire del vaporizador, para asegurar una óptima vaporización. Al volver a colocarlo, asegúrese de que este orificio queda en la parte superior del vaporizador.



7. Limpie con el pincel los restos de café que hayan podido quedar en el dispensador de café.

8. Extraiga el contenedor de azucarillos y límpielo con agua.

9. Extraiga la salida de café y límpiela con agua.

**¡IMPORTANTE!** La cafetera y sus componentes deben ser limpiados como mínimo una vez por semana.





## B) GRUPO DE EROGACIÓN

Este grupo de erogación profesional únicamente necesita un mantenimiento básico para un funcionamiento idóneo de la cafetera.

Es aconsejable que realice semanalmente una limpieza del grupo erogador o siempre que observe que el caudal de café decrece. Para ello, desmonte y limpie el grupo de erogación, siguiendo las instrucciones del siguiente apartado.



Asimismo, le aconsejamos que limpie con el cepillo que incluimos en la caja de accesorios, los restos de café que hayan podido quedar en el filtro del pistón.

Además de esta limpieza habitual, le recomendamos que tras **5 años ó 6.000 cafés**, lleve la cafetera al servicio técnico autorizado por Solac, para una revisión más exhaustiva y una puesta a punto del grupo.

### LIMPIEZA

1. Abra la puerta lateral.



2. Extraiga el contenedor de borra y la bandeja que recoge los restos de café molido.



3. Mueva la palanca del grupo hacia la izq.



4. Desenrosque la rosca de la parte superior del grupo.



5. Extraiga el grupo.



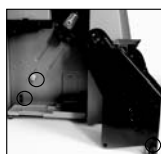
6. Limpie el grupo bajo el grifo con abundante agua caliente.



7. Espere hasta que el grupo esté totalmente seco.



8. Coloque el grupo en su sitio haciendo que coincidan los puntos señalados.



9. Mueva la palanca del grupo hacia la derecha.



10. Enrosque la rosca superior del grupo.



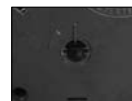
11. Extraiga el contenedor de borra y la bandeja que recoge los restos de café molido.



12. Cierre la puerta lateral.



**¡ATENCIÓN!** Cuando manipule el grupo para su limpieza, puede mover con relativa facilidad el pistón interno que compacta la pastilla de café. Sin embargo, para volver a colocarlo en su lugar original debe utilizar la llave del grupo erogador que le entregamos junto con la cafetera. Asegúrese de que las marcas de las partes fija y móvil coinciden. Si no es así, proceda según le indicamos a continuación:



Introduzca la llave en su cerradura



Gire la llave hacia la izquierda (en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que coincidan las dos marcas de las partes fija y móvil.)





### C) AUTO LIMPIEZA

La cafetera realiza automáticamente tres limpiezas de sistema:

- 1) Cuando Vd. encienda la cafetera, limpiará los conductos con un poco de agua caliente para asegurar que el café que obtenga esté limpio de restos de agua retenida en el conducto de los cafés preparados anteriormente.
- 2) Antes de apagarse y, para prevenir que la salida de café se obstruya con restos de café, la cafetera vierte un poco de agua y limpia la salida de café. Esta función ha sido diseñada para evitarle a Vd. realizar esta limpieza manualmente.
- 3) Cada 14 cafés, la máquina hará un ciclo en vacío para eliminar posibles restos de café.

## 18 PROGRAMACION DE SU CAFETERA

La cafetera viene programada para que pueda ser utilizada sin necesidad de modificar ningún parámetro, pero le ofrece la posibilidad de adaptarla a su gusto personal de manera fácil e intuitiva. Para ello hemos diseñado un sencillo menú con el que puede definir las distintas funciones de la cafetera.

Vd. puede programar la cantidad de agua por taza. Por defecto la cafetera viene programada con una determinada cantidad de agua para un café corto o largo. Vd. puede modificar si así lo desea la cantidad de agua determinada para cada tipo de café adaptándolo a su gusto personal.




Tras un tiempo sin interaccionar con la máquina, ésta se desconectará automáticamente para ahorrar energía. Según la cadencia de uso de la cafetera, puede programar el tiempo al que desea que la cafetera se autoapague desde el último uso.

El agua de cada zona geográfica tiene una determinada cantidad de cal que puede afectar a la vida de la cafetera. Vd. puede comprobar cuál es la dureza del agua que utiliza y, programar su cafetera para que le avise cuando es aconsejable realizar una descalcificación de la máquina.

También puede elegir el nivel de contraste de la pantalla, y si desea o no que la cafetera emita señales acústicas para avisarle que tiene el café listo o el vapor preparado.




















A continuación, le explicamos detalladamente cómo navegar por el menú de programación:

### A) AJUSTE DE LA CANTIDAD DE AGUA





| Secuencia  | Pulse el botón  | Mensaje en pantalla superior  |
|--|---|---|
| 1. La cafetera está lista.   |   |  |
| 2. Pulse el botón "P" para entrar en el menú de programación.  |  |   |
| 3. El primer menú del programa es el ajuste de la cantidad de agua por taza. Puede programar la cantidad para cada tipo de café de que se dispone. Para ayudarle las 4 opciones empezaran a parpadear. |   |  |





| Secuencia  | Pulse el botón  | Mensaje en pantalla superior  |
|--|---|---|
| 4. Para programar la cantidad de agua, pulse el botón correspondiente.<br>– Café corto<br>– Café largo<br>– 2 cafés cortos<br>– 2 cafés largos   | <br><br><br>    |   |
| 5. Después de presionar el botón del café seleccionado, entrará en el menú de programación de la cantidad de agua, que se irá aumentando al pulsar la "flecha".<br>– Café corto <br>– Café largo <br>– 2 cafés cortos <br>– 2 cafés largos <br>Por defecto, la cafetera viene programada en 40 ml para las opciones de café corto (1 ó 2 tazas) y en 60 ml para las opciones de café largo (1 ó 2 tazas). | <br><br><br> |  30 ml, 40 ml, 50 ml, 60 ml<br> 60 ml, 90 ml, 120 ml, 150 ml<br> 30 ml, 40 ml, 50 ml, 60 ml<br> 60 ml, 90 ml, 120 ml, 150 ml |
| 6. Para confirmar su elección, pulse "P".<br>Para salir de la programación pulse "Esc".  | <br>  |   |
| 7. La cafetera está lista.   |   |    |

## B) AHORRO DE ENERGÍA

| Secuencia   | Pulse el botón  | Mensaje en pantalla superior  |
|---|---|---|
| 1. La cafetera está lista.  |   |  |
| 2. Pulse el botón "P" para entrar en el menú de programación.             |  |   |
| 3. Pulse el botón ">" hasta ver el símbolo "auto apagado" en la pantalla. |  |  |



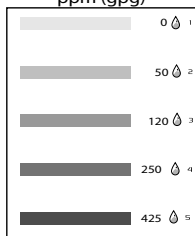
| Secuencia   | Pulse el botón | Mensaje en pantalla superior |
|---|----------------|------------------------------|
| 4. Para seleccionar esta función pulse "P".   |                |                              |
| 5. Verá en la pantalla el símbolo de "auto apagado".<br>Pulsando el botón ">" el tiempo irá aumentando de 1 hora en una hora, con un límite inferior de 1 hora y un máximo de 3 horas.<br>Por defecto la cafetera se auto apagará a la hora de no recibir interacción alguna. |                | <br><br>                     |
| 6. Para confirmar su elección, pulse "P".<br>Para salir de la programación pulse "Esc".   | <br>           |                              |
| 7. La cafetera está lista.  |                |                              |




### C) DUREZA DEL AGUA

La dureza del agua del grifo varía en cada región por lo que es aconsejable que teste cuál es la dureza del agua que vaya a utilizar en su cafetera. Una vez programe la cafetera con la dureza del agua, le avisará cuándo es recomendable realizar una descalcificación del sistema.




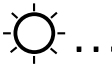


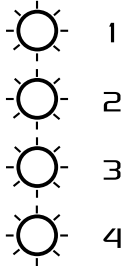



Primero, teste la dureza del agua. Para ello, introduzca la tira reactiva, suministrada en la caja de accesorios, en el agua durante 1 segundo. Verá que un cuadro de la tira reactiva cambia de color, para ver la dureza del agua, por favor, consulte el embalaje de la tira reactiva.

| Secuencia   | Pulse el botón | Mensaje en pantalla superior |
|---|----------------|------------------------------|
| 1. La cafetera está lista.  |                |                              |
| 2. Pulse el botón "P" para entrar en el menú de programación.   |                |                              |
| 3. Pulse el icono ">" hasta ver el icono "dureza de agua".  |                |                              |
| 4. Para programar la dureza del agua pulse "P".   |                |                              |
| 5. Después de pulsar "P" verá en la pantalla superior el menú de dureza de agua.<br>Pulsando ">" irá incrementando el nivel de dureza de agua desde 1 a 5. (después de 5 pasará nuevamente a 1).<br><b>Por defecto la cafetera viene programada con un nivel de dureza de agua 5.</b> |                | 1<br>2<br>3<br>4<br>5        |





| Secuencia                                  | Pulse el botón  | Mensaje en pantalla superior  |
|--|---|---|
| 6. Para confirmar su elección, pulse "P".  |  |   |
| Para salir de la programación pulse "Esc". |  |   |
| 7. La cafetera está lista.                 |   |  |

#### D) CONTRASTE DE LA PANTALLA DIGITAL

| Secuencia   | Pulse el botón  | Mensaje en pantalla superior  |
|---|---|---|
| 1. La cafetera está lista.  |   |    |
| 2. Pulse el botón "P" para entrar en el menú de programación.   |    |   |
| 3. Pulse el icono ">" hasta ver el icono "contraste".   |    |    |
| 4. Para programar el contraste de la pantalla pulse "P".  |  |   |
| 5. Después de pulsar "P" verá en la pantalla superior el menú de contraste.<br>Pulsando ">" irá incrementando el nivel de contraste de 1 a 4. (después de 4 pasará nuevamente a 1).<br><b>Por defecto la cafetera viene programada con un nivel de contraste 4.</b> |  |  |
| 6. Para confirmar su elección, pulse "P".   |  |   |
| Para salir de la programación pulse "Esc".  |  |   |
| 7. La cafetera está lista.  |   |  |

#### E) SEÑALES ACÚSTICAS

| Secuencia   | Pulse el botón  | Mensaje en pantalla superior  |
|---|---|---|
| 1. La cafetera está lista.                                    |   |  |
| 2. Pulse el botón "P" para entrar en el menú de programación. |  |   |



| Secuencia  | Pulse el botón | Mensaje en pantalla superior |
|--|----------------|------------------------------|
| 3. Pulse el icono ">" hasta ver el icono "señal acústica".   |                |                              |
| 4. Para entrar en el programa de señal acústica pulse "P".   |                |                              |
| 5. Después de pulsar "P" verá en la pantalla superior el menú de señal acústica.<br>Pulsando ">" se moverá entre las dos alternativas: encendido (ON) y apagado "OFF".<br><b>Por defecto la cafetera viene programada con la señal acústica activada (ON).</b> |                | <br>                         |
| 6. Para confirmar su elección, pulse "P".<br><br>Para salir de la programación pulse "Esc".  | <br>           |                              |
| 7. La cafetera está lista.   |                |                              |

## F) CONTADOR

La cafetera tiene un contador de cafés para informarle siempre que lo desee del número de cafés que ha preparado. Esta cantidad es informativa, no se puede modificar.

El contador tiene 5 dígitos. Vd. verá en su pantalla el número de cafés que ha preparado junto al símbolo de 1 taza de café.

## G) DESCALCIFICACIÓN


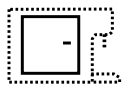
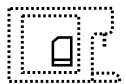

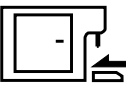
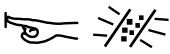



Ver apartado 16 DESCALCIFICACIÓN.



## 19 AVISOS

| Función                                | Icono en la pantalla superior | Comentario  |
|--|-------------------------------|---|
| Llenar el sistema con agua             |                               | La cafetera necesita llenar sus circuitos internos con agua. Antes de transportar la cafetera se vacían los circuitos para evitar la creación de bacterias, por eso es necesario rellenarla. Para llenar el sistema se utiliza en regulador de vapor. |
| El vaporizador no ha sido bien cerrado |                               | CIERRE EL VAPORIZADOR antes de preparar café. Este aviso evitará que el vaporizador gotee cuando vaya a preparar café. Una vez cerrado, el símbolo desaparecerá.  |
| Falta agua                             |                               | LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA. La cafetera no permite preparar más cafés hasta llenar el depósito de agua.   |






| Función  | Icono en la pantalla superior   | Comentario   |
|--|---|--|
| Contenedor borra lleno   |    | LIMPIAR EL CONTENEDOR. La cafetera no permite preparar más cafés hasta vaciar los restos de café (borra).  |
| Puerta principal abierta   |    | CERRAR LA PUERTA LATERAL. La cafetera no permite preparar cafés hasta cerrar la puerta.  |
| Falta contenedor borra   |    | COLOCAR EL CONTENEDOR EN SU LUGAR. La cafetera no permite preparar más cafés hasta colocar el contenedor de borra.   |
| Falta el grupo erogador  |    | COLOCAR EL GRUPO EROGADOR. La cafetera no permite preparar más cafés hasta colocar el grupo erogador.  |
| Falta la bandeja recoge gotas                                      |    | COLOQUE LA BANDEJA RECOGE GOTAS. La cafetera no permite preparar más cafés hasta colocar la bandeja recoge gotas en su lugar.  |
| Descalcificación   |    | ELIJA CAFÉ / DESCALCIFICACION. La cafetera permite seguir preparando café pero le informa que es aconsejable realizar la descalcificación de la máquina.   |
| Limpieza de la bandeja al finalizar el proceso de descalcificación |  | VACÍE LA BANDEJA RECOGEGOTAS Y LLENE CON AGUA LIMPIA EL DEPOSITO DEL AGUA. La cafetera ha terminado de descalcificar los conductos y ha vertido el agente descalcificador en la bandeja recoge gotas que queda llena. Primero se debe vaciar, y a continuación llenar el depósito de agua con agua limpia para el aclarado.                      |
| Algo no funciona correctamente                                     |  | RESETEE EL SOFTWARE DE LA CAFETERA, apagando el interruptor principal (posición "0"), espere unos segundos y enciéndala de nuevo<br>Si después de apagar y encender la cafetera el símbolo persiste, NECESITA ARREGLAR LA CAFETERA EN UN SERVICIO DE ASISTENCIA AUTORIZADO. La cafetera no realizará ninguna función hasta que no sea arreglada. |
| Nota   |  | Cuando la situación de aviso es solucionada, la cafetera vuelve a estar lista para preparar café.  |

## 20 PROBLEMA-CAUSA-SOLUCIÓN

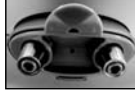
| Problema                    | Causa   | Solución  |
|-----------------------------|---|---|
| La cafetera no se enciende. | La cafetera no está conectada a la red eléctrica. | Pulse el interruptor, posición "I" (encendida).                                       |
|                             |   | Compruebe el cable y la conexión del mismo a la red.                                  |
|                             |   | Si continua sin encenderse, lleve la cafetera a un servicio de asistencia autorizado. |



| Problema   | Causa  | Solución   |
|--|--|--|
| El primer café no tiene buena calidad.   | La primera vez que el molinillo se pone en marcha no vierte suficiente cantidad al grupo erogador.   | Desechar este café. Después de unos ciclos que necesita la cafetera para adaptarse al grano utilizado, el resto de cafés saldrá siempre bien..                     |
| Cuando enciendo la máquina sale un poco de agua sucia.                                       | La cafetera realiza una auto limpieza de los conductos para asegurar un café óptimo, libre de restos o posos de cafés anteriores.                    | No poner la taza hasta que la cafetera realice la auto-limpieza.   |
| Cuando apago la cafetera sale un poco de agua sucia.   | Antes de apagarse y, para prevenir que la salida de café se obstruya con café reseco, la cafetera vierte un poco de agua y limpia la salida de café. | No es necesaria ninguna solución, es una función diseñada para evitarle a Vd. realizar esta limpieza manualmente.  |
| El café no está suficientemente caliente.  | Las tazas están frías.   | Pre caliente las tazas.  |
| Cuando selecciona café a partir de café molido, la cafetera dispensa solo agua.              | No ha vertido café molido en el dispensador de café.   | Introduzca café molido con la cuchara dosificadora (Max 1 cuchara rasa) y seleccione nuevamente el café.   |
| Ha utilizado café molido y no obtiene café.  | Ha dosificado demasiado café en el dispensador.  | Repita la operación usando la cuchara dosificadora y vierta como máximo 1 cuchara rasa.  |
|  | No ha pulsado el botón.   | Pulse de nuevo el botón.    |
|  | Ha vertido café molido en el dispensador cuando la cafetera estaba apagada.  | Repita la operación, pulsando primero el botón.                               |
|  | Se ha podido quedar parte del café molido en el embudo de entrada.   | Haga caer esos restos de café con el pincel que se incluye entre los accesorios, o con la parte trasera de la cucharilla dosificadora.                             |
| No obtiene vapor ni agua caliente.   | El vaporizador está obstruido.   | Limpie el conducto obstruido con una aguja.  |
|  |  | <b>¡ATENCIÓN!</b> Durante esta operación el regulador de vapor debe estar cerrado, y la cafetera apagada. Asegúrese de que la lanza está fría antes de manipularla |
| La cafetera necesita mucho tiempo para dispensar el café o la salida de café es discontinua. | Por las propiedades del café utilizado, el grado de molienda es demasiado fino.  | Seleccione un nivel de molienda algo más grueso.   |
|  | El filtro está sucio y puede haberse obstruido.  | Limpie el filtro. En caso de haber utilizado café en polvo, verifique que no ha excedido la cantidad de café recomendada.  |
| No puede encajar el grupo erogador en su sitio después de haberlo extraído para limpiarlo.   | El émbolo que compacta la pastilla de café se ha desplazado.   | Coja la llave del grupo erogador y coloque el émbolo en su sitio (según lo descrito en el apartado 17. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO, APTDO B) GRUPO EROGADOR).         |





| Problema  | Causa   | Solución  |
|---|---|---|
| No sale café por alguna o por ambas salidas.                                      | La salida de café ha quedado obstruida con resto de café seco.  | Extraiga la salida de café y límpiela bajo el grifo.  |
|   | Los conductos por donde sale el café de la cafetera a la salida extraíble han quedado obstruidos.  | Extraiga la salida de café. Limpie el/los conducto/s obstruido/s con una aguja.<br><b>¡ATENCIÓN!</b> Durante esta operación la cafetera debe estar apagada y fría.  |
| El caudal del café decrece o el tiempo de erogación aumenta.                      | El grupo de erogación necesita una limpieza.  | Proceda a realizar la limpieza del grupo, siguiendo las indicaciones del apartado 17 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.  |
| En la bandeja bajo el grupo erogador, quedan muchos restos de café molido (seco). | Por el tipo de café utilizado, la cantidad de café molido es excesiva, por lo que el grupo desecha el exceso de café molido.  | Gire el regulador del nivel de molienda a una posición de molido más grueso. En caso de que este regulador ya está posicionado en el punto de molienda más grueso, probablemente, el café utilizado tenga mucha densidad, lo que provoca un exceso de molienda. La cafetera se irá adaptando en los sucesivos cafés para obtener en un tiempo breve un café óptimo.   |
| Los restos de café en el depósito de borras son excesivamente acuosos.            | La cafetera realiza ciclos de limpieza al conectarse y antes de la desconexión para un perfecto mantenimiento. Durante estos ciclos deposita agua en ese compartimento.             | Estos restos de agua sólo se observarán en los primeros ciclos. En el momento que haya realizado varios cafés, las propias borras absorberán estos restos de agua. Si esto no es inmediato, no se preocupe. El sistema Coffee Adapt Technology. Irá variando las condiciones de la máquina para llegar a un café óptimo. Si al de varios ciclos (unos 10), el problema se mantiene, el tipo de café utilizado es extremo y requiere girar el grado de molienda a un nivel más grueso. |
| El café no tiene crema  | Los granos ya no están frescos.   | Cambie de café.   |
|   | El grado de molido no es el adecuado para este tipo de café.  | Gire el regulador del nivel de molienda, a una posición más fina.   |

## • ENGLISH

Thank you for choosing this Solac product and for placing your trust in our brand. This full automatic coffee-maker has a maximum performance pressure pump (18 Bar) to offer you the best professional espresso coffee in the comfort of your home. With the touchscreen technology, you can easily select the espresso you prefer by pressing directly on the digital screen.

Coffee is an organic material that behaves differently depending on the type, origin, blend, degree of roasting, humidity, temperature,... I.e., even the same type of coffee, depending on the conditions, can cause the machine to behave differently.

Neo Espression Supremma incorporates an innovative technology, Coffee Adapt Technology, which adjusts the operation of the equipment to obtain optimum coffee, from any type of bean and under any condition.

We recommend you read the instructions handbook carefully to discover all the options your Neo Espression Supremma has to offer. We hope you enjoy this coffee-maker and the delicious coffee it makes.

### 1 IMPORTANT

- Please read these instructions carefully before using the coffee-maker for the first time. Keep them in a safe place so that you can refer to them whenever you need to.
- Do not touch the hot surfaces; use the controls and handles that have been specifically designed for this purpose.
- Disconnect the coffee-maker when it is not in use and before cleaning. Leave the coffee-maker to cool before adding or removing parts and, especially, before cleaning it.
- This coffee-maker has been designed for indoor use; do not use it outdoors.
- Do not place the coffee-maker on a hot surface or too near heat sources.
- Do not leave the cable hanging over the edge of the table or in contact with hot surfaces.
- This appliance is suitable both for household use and can be used by employees in shops, offices and other workplaces, farmhouse accommodation, by hotel and motel guests and other residential environments, such as bed and breakfast facilities. Any use other than indicated could be dangerous.
- When disconnecting the coffee-maker, first switch it off by pressing the on/off switch (OFF position at the rear) and then unplug the cable from the mains.
- Take particular care when using steam.
- Do not wet the coffee-maker or submerge it in water or any other liquid.
- Keep the coffee-maker out of the reach of children.
- Use the grinder for grinding coffee only.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



CAUTION! When you want to dispose of the appliance, NEVER throw it in the rubbish bin. Take it to your nearest CLEAN POINT or the waste collection centre closest to your home for processing. You will thus be helping to take care of the environment.

### 2 PRECAUTION

- Remove all the used elements to protect the product during transport, as well as all material used for promotions, such as plastic bags, cardboard, stickers, the digital screen protection, etc. on both the outside and inside of the coffee-maker. Keep these elements out of the reach of children.





- If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by an authorised technical service to prevent any possible danger.
- Do not use warm or hot water to fill the tank under any circumstances. Use only water at room temperature.
- Never clean the coffee-maker with a scouring pad or a rough sponge. Use only a soft cloth moistened with water.
- To avoid lime scale deposits in the pipes in your coffee-maker, we recommend water with a low mineral content be used.

### 3 IMPORTANT

---

The manufacturer will not accept any liability whatsoever for damage caused by:

- Inappropriate use of the coffee-maker for any purpose other than that for which it has been designed.
- Repairs carried out by unauthorised persons.
- Manipulation of the mains cable.
- Manipulation of any part of the coffee-maker.
- Use of spares or accessories that are not supplied by the manufacturer.
- Removal of lime scale from the coffee-maker using any method that is not in accordance with the instructions given in chapter **16. REMOVAL OF LIME SCALE**.

In these cases, the warranty will be void.

The unit may automatically switch-off as a result of power supply fluctuations. The operation can be resumed to normal by pushing the on/off button after 2 minutes

### 4 SAFETY STANDARDS

---

#### In the event of an emergency

Immediately disconnect the appliance from the mains supply.

#### The coffee-maker must be used only:

- Indoors.
- At a room temperature of between 10°C and 40°C.
- To make coffee, hot water, steam milk or heat liquids using steam.
- For domestic use.
- By adults who are in full possession of their physical and mental faculties.

#### Power cable

Connect the coffee-maker to an appropriate socket; the voltage must coincide with that indicated on the specifications plate.

**IMPORTANT!** Check that the socket is connected to the mains.

#### Installation

- If you find coffee grounds, it is because the coffee-maker has been tested with real coffee beans to make sure it works perfectly.
- Place the coffee-maker on a completely flat surface. Do not place it on a hot surface under any circumstances.
- Keep it at a distance of 10 cm from walls and heat sources (gas, oven, etc.).
- Do not keep the coffee-maker at a room temperature of below 0°C; the coffee-maker may be damaged by the water inside freezing.
- The mains plug must be accessible at all times.
- The mains plug must not be damaged, hanging or placed on hard surfaces.
- Do not use the power cable to move the coffee-maker by pulling on it under any circumstances.





### Hazards

- Do not aim the steam jet or hot water directly at anyone, since there is a risk of burns.
- Do not place any objects inside the coffee-maker under any circumstances (electrical hazard).
- Do not touch the coffee-maker if your hands are wet. Do not unplug the coffee-maker by pulling on the power cable.

### Responsibilities.

- Do not use the coffee-maker if it does not work correctly or if you suspect that it may be faulty, e.g. after it has accidentally been dropped.
- Have the product repaired at an authorised centre.
- Turn off the coffee-maker before opening the side cover.

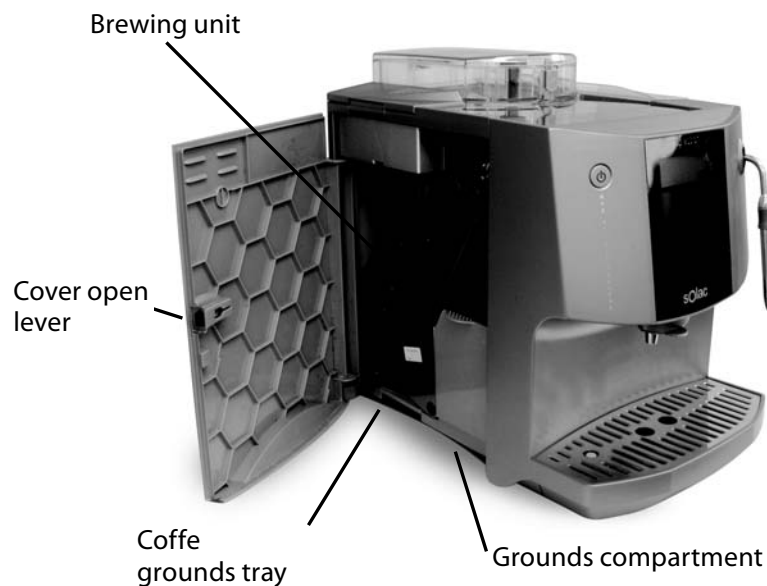
### Spares

To guarantee your safety and the correct operation of your coffee-maker, use only spares and accessories that are authorised by the manufacturer.

## 5 PARTS

---

Switch



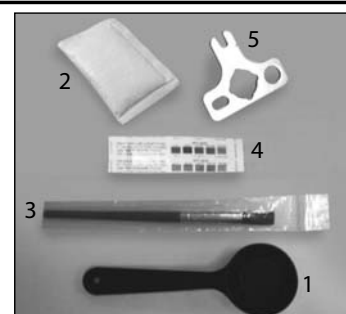


Neo Espresso includes an accessory that allows you to use large cups. It is an additional tray, placed in the drip tray. To use it, remove the stainless steel tray and place your cup on the plastic surface. When using smaller cups with the stainless steel tray, we recommend you remove this additional tray, to preserve its good condition.

## 6 ACCESSORIES

For your convenience, all the accessories are in a box with the instructions handbook:

1. Ground coffee dispensing spoon. Capacity 8 g, approx.
2. Lime scale remover.
3. Cleaning brush.
4. Strip of reagent to check water hardness. Levels 1 to 5.
5. Brewing unit switch.

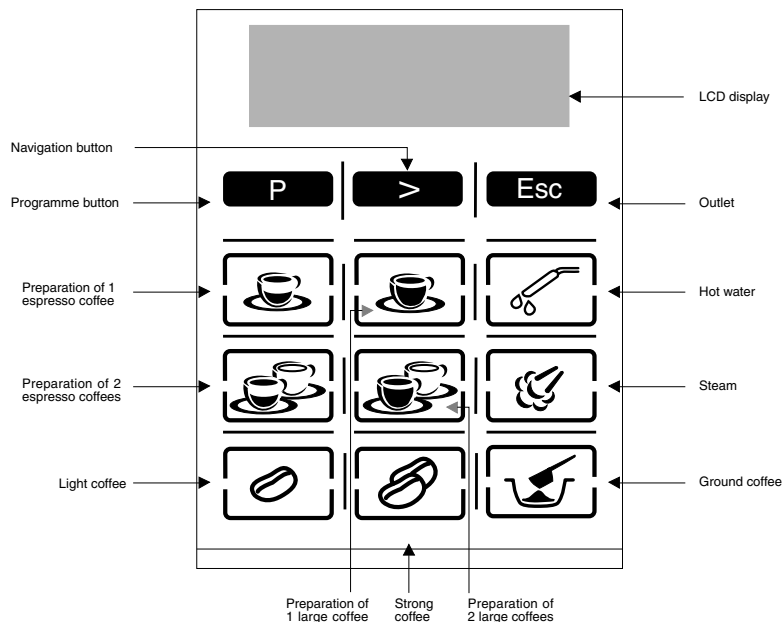


## 7 BREWING UNIT, THE HEART OF THE COFFEE-MAKER

This fullautomatic coffee-maker has a professional unit manufactured and developed by BIANCHI, the best manufacturer of professional machines (vending) in Italy. The brewing unit automatically prepares an excellent espresso coffee and deposits the grounds in a compartment.



## 8 TOUCHSCREEN



## 9 INSTALLATION

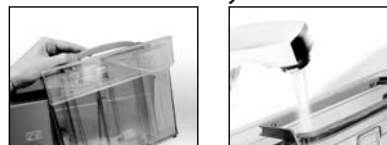
If you find coffee grounds, it is because the coffee-maker has been tested to make sure it works perfectly. Before switching on the coffee-maker, make sure you have removed the protection from the screen.

1. Fill the coffee bean tank with coffee beans (the tank has a capacity for up to 250 g).
2. Fill the water tank with clean, cool water. You can fill it directly (a) or under the tap (b)

a) Lift the water tank cover.



b) Remove the tank by the handle.



When placing the tank back in position, make sure it fits into the flap on the body, so that it is perfectly in place.

3. Connect the power cable.
4. Turn on the on/off switch at the rear of the coffee-maker. Turn it to the "I" position to switch the coffee-maker on.



5. The standby button will come on (blue).






6. The first time you use the coffee-maker, its internal circuits need to be filled with water. The steam jet/hot water regulator icon appears on the LCD screen to indicate that the circuit needs to be filled.



**IMPORTANT!** Perform this operation BEFORE any other.

**IMPORTANT!** The circuit must be filled each time the steam regulator icon appears on the display. This icon appears each time the machine is PLUGGED IN.

7. Place a compartment (glass or jug) under the steam nozzle.
8. To fill the circuits with water, turn the steam regulator anticlockwise as far as it will go.
9. Wait until water or steam comes out of the steam nozzle.
10. Close the steam regulator to complete the circuit filling process.
11. Remove the compartment with the hot water.
12. The coffee-maker will turn off and is ready for use. Press the standby button. 

13. An hourglass will appear on the display to indicate that the system is heating up. 
14. The coffee-maker auto-cleans the pipes to remove possible remains of coffee or water. During this process, water comes out of the coffee outlet. This enables you enjoy a coffee made with clean, fresh water.
15. The coffee-maker will indicate when it is ready with a beep and a hand will be displayed on the screen. 

**N.B.** You can turn off the beep by proceeding as indicated in chapter **18 PROGRAMMING YOUR COFFEE-MAKER**.

## 10 SUGAR CUBE COMPARTMENT



If you normally use sugar cubes, you can store them in the coffee-maker. Lift the sugar cube compartment cover and place the cubes inside. This compartment can be removed for cleaning and to make the filling process easier. **IMPORTANT!** Take care not to place the sugar cubes in the ground coffee dispenser by mistake.

## 11 ADJUSTMENTS

Coffee is an organic material that behaves differently depending on the type, origin, blend, degree of roasting, humidity, temperature, ...

Neo Espression Supremma incorporates an innovative technology, Coffee Adapt Technology, which adjusts the operation of the equipment to obtain optimum coffee, from any type of bean and under any condition.

Each time coffee is released, Neo Espression Supremma assesses the result obtained and if deemed necessary will vary the grinding conditions on the next coffee brewing cycles.

For perfect results the machine may need to make some coffee until the ideal brew is obtained (up to 8 coffees, depending on the type of coffee used).

Similarly, to obtain a brew that best suits your preferences, adjustments can be made:

### A) Adjust the grinding level



You can adjust the fineness of the ground coffee. This coarseness directly affects the coffee you will obtain with the machine, so you should make some tests to obtain the grinding level that suits your personal taste.

To adjust the grinding level, always use the regulator in the coffee bean tank with the grinder running.



**Finely ground:** in this position we will get a finer coffee pore. Coffee is released more slowly, as more time and force (pressure) are needed to obtain the coffee. To do so, turn the regulator to the left (anti-clockwise). The finer the grind, the slower the flow and more cream is obtained from the coffee.

**Warning!** If the coffee is being released very slowly, this means that the degree of grinding is too fine for this type of coffee bean (grinding level regulator entirely to the left). To solve this, rotate the regulator towards the right, until the coffee is released properly.



**Coarsely ground:** Coffee brew has more flow. Turn the regulator to the right (clockwise).



### IMPORTANT!

**The adjustment must be made when the grinder is in operation.**

Use coffee bean blends specially prepared for espresso coffee. If you do not obtain the desired result, try different blends until you get the one you prefer. Store any coffee not placed in the tank in a hermetically closed compartment in a cool place.

**IMPORTANT! Do not use high roast coffee; this type of coffee is roasted with sugar (caramelised) and may damage the coffee-maker.**

**WARNING: If the coffee is released discontinuously, we recommend turning the grinding regulation to coarser, because the type of coffee you are using provides an excessively fine grind or the filter could be dirty or blocked.**

If you notice that the coffee comes out very quickly and the cream is not to your satisfaction, turn the grinding regulator to a finer position, for a better result. Be careful not to select too fine a position because if 2 cups are selected, the output may be discontinuous.

Any of these changes can only be appreciated after serving at least two consecutive coffees

### B) Adjusting the amount of coffee

Prior to dispensing the coffee, choose the amount of coffee you want to prepare depending on whether you want a stronger or weaker coffee.



If at the one bean of coffee option, you note that the coffee dregs discarded by the unit are too watery, we suggest that for this coffee use the 2 bean option, the coffee will probably not be too strong.



**WARNING: If you notice that the grinder is working, but coffee is not entering, this may be due to the fact that the grain is too oily, preventing it from being properly poured into the grinder. The beans should be moved around slightly and if this does not work, change the type of coffee.**

### C) Adjusting the coffee outlet

The coffee outlet can be adjusted to different heights depending on the size of the cups that are being used:

1. To use large cups, slide the coffee outlet up to the top position.
2. To use espresso cups, slide the coffee outlet down to the bottom position.



**N.B.** The coffee outlets can be removed for cleaning.





### D) Adjusting the amount of water per cup

To adjust the amount of water per cup, press the following buttons:

|               | Espresso coffee | Large coffee |
|---------------|-----------------|--------------|
| 1 coffee cup  |                 |              |
| 2 coffee cups |                 |              |

## 12 OBTAINING THE COFFEE

1. Check that the coffee-maker is ready.
2. Check that you have adjusted the coffee-maker to obtain the coffee you prefer.
3. Place one or two warmed cups under the coffee outlet.

**N.B.** To obtain hotter coffee, the cups should be heated on the cup warmer tray, or if the coffee-maker has just been switched on, rinse the cup with hot water from the steamer.

### A) Coffee made from coffee beans

**IMPORTANT! The first coffee you get from your coffee-maker will not be good quality. Throw it away. This occurs because the first time the grinder is used, it cannot load the complete amount required by the brewing unit.**

4. Press the button for the type of coffee you wish to obtain. A frame will appear around the selected button to indicate your selection.

|               | Espresso coffee | Large coffee |
|---------------|-----------------|--------------|
| 1 coffee cup  |                 |              |
| 2 coffee cups |                 |              |

**N.B.** If you opt for 2 coffees (short or long), note that 2 coffees requires two grinding cycles and two supply cycles, that the machine will carry out automatically.

5. Next, the coffee-maker performs a preliminary infusion of the ground coffee. The coffee is injected with hot water, which is distributed evenly around the coffee. The preliminary infusion obtains the maximum aroma and flavour of the coffee. During the preliminary infusion, you will see the following symbol on the screen:
6. During the extraction of the coffee, you will see the following symbols on the screen:

|               |  |
|---------------|--|
| 1 coffee cup  |  |
| 2 coffee cups |  |

7. When the coffee-maker finishes dispensing the coffee, it will indicate that you can remove the cups through icons and beeps, as long as you have the beeps option activated.

|               |  |
|---------------|--|
| 1 coffee cup  |  |
| 2 coffee cups |  |

8. After dispensing the coffee, the coffee-maker is ready to make more coffee.








## B) Coffee using ground coffee

This coffee-maker can use ready-ground coffee without needing to use the grinder. This function is particularly useful when making decaffeinated coffee.

**WARNING:** only use ground coffee in the ground coffee dispenser.

The guarantee does not cover serious damages caused by adding other substances or objects.

1. Open the ground coffee dispenser cover.
2. Use the dispensing spoon to calculate the amount of ground coffee. **IMPORTANT! The maximum amount is one flat spoonful of coffee (8 g).** Then close the cover. 
3. Press the ground coffee button. The frame around the icon will light up.
4. Press the button for the coffee you want. The frame around your selection will light up.

|              | Espresso coffee   | Large coffee  |
|--------------|---|---|
| 1 coffee cup |  |  |


**N.B.** When you use ground coffee, you cannot make two cups of coffee at the same time.

5. When the coffee-maker finishes dispensing the coffee, you can remove the cup.



6. If you are not going to any make more cups of coffee using ground coffee, press the 'one coffee bean' or 'two coffee beans' button.



The frame around the 'ground coffee' icon will disappear. 

**IMPORTANT!** While the coffee-maker is dispensing the coffee, you can stop the extraction by pressing the ESCAPE button.

Esc





**N.B.** If the side door is opened or if the drip tray is removed during the extraction or brewing process, the process will stop.

After ending the cycle, and on returning to the coffee bean option, The coffee-maker will run a cycle on empty to avoid any powdered coffee dregs being left behind.

Make sure you use just one level spoonful of coffee. Use the dispensing spoon to calculate the correct amount of coffee. If there is excess coffee, Neo Espression Supremma will warn you by beeping 5 times, to avoid damaging the coffee maker. It will then eject and not brew the ground coffee.


Please measure the coffee again, following the instructions for use.

## 13 HOT WATER

1. Check that the coffee-maker is ready 
2. Place the glass or cup under the steam nozzle.
3. Press the 'hot water' button. The hot water symbol will appear inside a square frame.  The screen also indicates your selection: 
4. Turn the steam regulator anticlockwise as far as it will go (180°). Close it when you have obtained sufficient hot water.
5. Remove the glass or cup filled with hot water.
6. Press the 'hot water' button or the ESCAPE button to disable this function. The frame around the hot water symbol will disappear.  Esc



**N.B.** Bear in mind that both the milk tank and the steamer head may reach very high temperatures. Handle the steamer using the protector



7. The coffee-maker is ready to make coffee. 









## 14 STEAM

1. Check that the coffee-maker is ready 
2. Place a glass or jug under the steam nozzle.
3. Press the 'steam' button. The frame around the steam symbol will light up. 


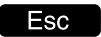
While the coffee-maker is heating up, the screen will display the hourglass symbol: 


When the coffee-maker is ready to obtain steam, the steam symbol is displayed on the screen:   
The maximum steam draw-off time is about 4 min.


4. Place a container under the steam nozzle and open it by turning the steam regulator clockwise to empty any possible residual water that may have been left in the steam nozzle. Close the steam nozzle and throw the water away.
5. Position the cup or jug with the liquid that is to be heated up. To obtain steam, turn the steam regulator anticlockwise. Close the steam regulator when you have finished heating up the liquid. N.B. To heat up the milk and make it frothy, move the cup or jug in circles.
6. Remove the cup or jug with the heated liquid or frothy milk.



**N.b.:** Bear in mind that both the milk tank and the steamer head may reach very high temperatures. Handle the steamer using the protector

7. Press the 'steam' or ESCAPE button to turn off the steam. The frame surrounding the steam will disappear.  
8. The coffee-maker automatically stabilises the temperature inside the system. This automatic process takes approximately 25 seconds, during which water is expelled through the coffee outlet.


The display shows the hourglass symbol: 

9. The coffee-maker is ready to make coffee. 

**N.b.:** The steamer should be cleaned after each use with milk.

## 15 CAPPUCCINO



1. Fill a large cup up to 1/3 with cold milk.
2. Check that you have selected the steam function and that the coffee-maker is ready. 



Steam ready: 

3. Place a glass or jug under the steam nozzle. Open the steam regulator to empty any residual water that may have been left in the steam nozzle. When steam comes out, close the regulator.
4. Place the cup with the milk under the steam nozzle.
5. Open the steam nozzle, turning the steam regulator.
6. Move the cup in circles to heat the milk evenly.





7. After heating the milk and making it frothy, close the steam outlet.

8. Press the 'steam' or ESCAPE button. The frame around the steam symbol goes off



Esc



9. The coffee-maker automatically stabilises the temperature inside the system. This automatic process takes approximately 25 seconds. During this process, you will see the hourglass symbol on the screen and water will come out of the coffee outlet.



10. The coffee-maker is ready to make coffee.



11. Place the cup with the frothy milk under the coffee outlet.

12. Pour the coffee directly into the cup for a delicious cappuccino.

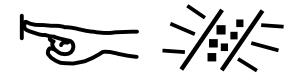


## 16 LIME SCALE REMOVAL

Lime scale should be removed regularly to clean the deposits from the internal circuits of the coffee-maker. The frequency with which your coffee-maker needs to be cleaned depends on the hardness of the water you use. Consequently, you first of all need **to test the hardness of the water**. To do this, proceed as indicated in section **18 PROGRAMMING YOUR COFFEE-MAKER**.

**IMPORTANT!! DO NOT USE VINEGAR OR ANY OTHER LIME SCALE REMOVAL AGENT NOT SUPPLIED BY SOLAC UNDER ANY CIRCUMSTANCES.** You will find a sachet of lime scale removal agent containing the exact amount for one removal with the accessories to your coffee-maker.

1. The coffee-maker will indicate when the lime scale needs to be removed from the circuits by displaying the following symbols on the screen:



**N.B.** The lime scale removal process takes approximately 35 minutes. It is not necessary to do so when warned (you may continue to make coffees), however it is advisable.

2. Press the 'P' button to enter the programming menu.



3. Press the 'arrow' icon until the lime scale removal symbol is displayed.



4. The lime scale removal symbol is displayed on the screen.



5. To select it, press the 'P' button again.



6. The coffee-maker tells you to fill the water tank before beginning the lime scale removal process. Do not pour water in yet; to remove the lime scale, you have to prepare the removal solution.



7. Prepare the lime scale removal solution as indicated on the sachet containing the removal agent supplied by Solac. Pour the content into the water tank and add water up to the lime scale removal mark on the tank.



8. Owing to the lengthiness of this process, you need to confirm that you want to carry it out at that time. Before confirming, make sure you have poured the removal agent into the water tank.

a) To confirm the lime scale removal process, press the 'P' button.



b) To exit the process, press the 'ESC' button.



**IMPORTANT!** If you have poured the removal agent into the water tank, remove it to make sure you do not use it by mistake to prepare a coffee.





**N.B.** if you exit the lime scale removal process once it has begun, press the ESC button for the programme to continue the rinse cycle. This will prevent traces of the removal agent remaining inside the appliance.

9. Once the lime scale removal process has been confirmed, the coffee-maker will indicate that the process is starting on the screen.



The duration of the process will be indicated on the bar that appears on the screen. The bar will complete as time progresses.



10. The screen will indicate the need to fill the water tank with clean water and will tell you to empty the drip tray.

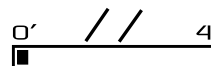


11. Empty the remaining water from the tank and fill it with clean water. Empty the drip tray.



12. Once the lime scale removal process has finished, the system must be rinsed to make sure that all remains of the removal agent are removed. To rinse the appliance, press the 'P' button again **P**.

13. The coffee-maker will indicate that the rinse process has begun.



14. The bar will be completed as time progresses.



15. After the rinse process, the coffee-maker is ready to make coffee.



**N.B.** The 'no water' icon may appear during the lime scale removal and rinse processes. Once the water tank is filled, this symbol will disappear and the process will continue.



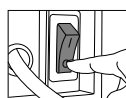
## 17 CLEANING AND MAINTENANCE

**IMPORTANT!** Do not place the coffee-maker in water or any other liquid or place any of its parts in a dishwasher.

**IMPORTANT!** Do not dry the coffee-maker or any of its parts in an oven and/or microwave.

### A) BASIC CLEANING

1. Turn off the coffee-maker (position '0').
2. Unplug the coffee-maker.
3. Clean the water tank.
4. Remove the drip tray and empty it. Wash it with water.
5. Remove the grounds compartment (used coffee) and empty it. Wash it with water. Whenever you remove or replace the grounds container, the coffee maker will run an empty cycle. The coffee maker will then be ready for use.
6. Unscrew the steam nozzle together with the outlet and clean all the parts. If it is blocked, clean the air inlet hole of the steam nozzle with a needle to optimise the steam function. When putting it back in place, make sure that this hole is at the top of the steam nozzle.
7. Eliminate the coffee remains left in the coffee dispenser with the brush.
8. Remove the sugar cube compartment and wash it with water.
9. Remove the coffee outlet and wash it with water.



**IMPORTANT! The coffee-maker and its parts must be cleaned at least once a week.**





## B) BREWING UNIT

The professional brewing unit only requires basic maintenance for the coffee-maker to operate smoothly. The brewing unit should be cleaned weekly or whenever the coffee flow is seen to decrease. To do so dismount and clean the brewing unit, in accordance with the following instructions.



In addition, we recommend you eliminate any coffee remains that may have been left in the piston filter using the brush included in the accessories box.

In addition to regular cleaning, we recommend that after 5 years or 6,000 coffees, the coffee-maker should be serviced by the official Solac service.

### CLEANING

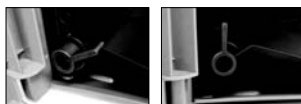
1. Open the side cover.



2. Remove the grounds compartment and the ground coffee drip tray.



3. Move the unit lever to the left



4. Unscrew the top of the unit.



5. Remove the unit.



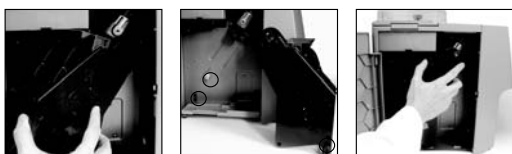
6. Wash the unit under the tap with plenty of hot water.



7. Wait until the unit is completely dry.



8. Replace the unit, making sure the indicated points coincide.



9. Move the unit lever to the right.



10. Screw up the top of the unit.



11. Remove the used coffee container and the ground coffee drip tray.



12. Close the side cover.



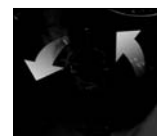
**IMPORTANT!** When handling the unit for cleaning, the internal system that compacts the coffee may move easily. To return it to its original position, use the brewing unit spanner supplied with the coffee-maker. Make sure that the marks on the fixed and moving parts coincide. If not, proceed as follows:



Insert the spanner in the lock



Turn the spanner to the left (anti-clockwise) until the two marks on the fixed and moving parts coincide.



## C) AUTO-CLEANING FUNCTION

The coffee-maker automatically performs three system-cleaning processes:

1) When you turn on the coffee-maker, it cleans the pipes with a little hot water to make sure that the coffee it makes does not contain any traces of water left in the pipes from coffee made previously.



- 2) Before turning off and to prevent the coffee outlet from being blocked with coffee remains, the coffee-maker expels a little water and cleans the coffee outlet. This function has been designed to save you from having to carry out this cleaning process manually.
- 3) Every 14 coffees the machine should run on empty to eliminate possible coffee dregs.

## 18 PROGRAMMING YOUR COFFEE-MAKER

The coffee-maker is programmed for use without it being necessary to modify any parameters, but it offers the possibility of adapting it to your personal preferences easily and intuitively. Consequently, we have designed a simple menu for defining the various functions of the coffee-maker.





You can programme the amount of water per cup. By default, the coffee-maker is programmed with a certain amount of water for an espresso or large coffee. You can modify the amount of water set for each type of coffee and adapt it to your personal preferences.
















If the machine has not been used for a length of time, it will automatically disconnect to save energy. Depending on the frequency of use, the time elapsed since the last use can be programmed.

The water in each geographical area has a determined level of limescale that may affect the life of the coffee-maker. You can check the hardness of the water you use and programme your coffee-maker to tell you when the lime scale should be removed from the appliance. You can also select the contrast level of the screen and whether or not you want the coffee-maker to beep to tell you when the coffee or the steam is ready.










The following is a detailed explanation of how to use the programming menu:

### A) ADJUSTING THE AMOUNT OF WATER FOR AN ESPRESSO COFFEE

| Sequence  | Press the button  | Message on screen   |
|---|---|---|
| 1. The coffee-maker is ready.   |   |  |
| 2. Press the 'P' button to enter the programming menu.  |  |   |
| 3. The first programme menu regulates the amount of water per cup. The amount for each type of coffee available can be programmed. The 4 options will start to flash in order to help.  |   |  |
| 4. To programme the amount of water for an espresso coffee, press the corresponding button.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Espresso coffee</li> <li>- Large coffee</li> <li>- 2 Espresso coffees</li> <li>- 2 Large coffees</li> </ul> |  |   |

| Sequence  | Press the button  | Message on screen   |
|---|---|---|
| <p>5. After pressing the button for 1 cup of espresso coffee, you enter the menu for programming the amount of water". Press the 'arrow' to increase the amount of water by 10 ml from 30 ml to 60 ml.</p> <p>– Espresso coffee </p> <p>– Large coffee </p> <p>– 2 Espresso coffees </p> <p>– 2 Large coffees </p> <p>By default, the coffee-maker is programmed with 40 ml for an espresso coffee and 60ml for a large coffee.</p> | <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> | <p> 30 ml, 40 ml, 50 ml, 60 ml</p> <p> 60 ml, 90 ml, 120 ml, 150 ml</p> <p> 30 ml, 40 ml, 50 ml, 60 ml</p> <p> 60 ml, 90 ml, 120 ml, 150 ml</p> |
| <p>6. To confirm your selection, press 'P'.</p> <p>To exit the programming mode, press 'Esc'.</p>   | <p></p> <p></p>   |   |
| <p>7. The coffee-maker is ready.</p>  |   |    |

## B) ENERGY SAVING

| Sequence  | Press the button  | Message on screen   |
|---|---|---|
| <p>1. The coffee-maker is ready.</p>  |   |    |
| <p>2. Press the 'P' button to enter the programming menu.</p>   |  |   |
| <p>3. Press the "&gt;" button until the 'auto-off' symbol appears on the screen.</p>  |  |    |
| <p>4. To select this function push "P".</p>   |  |   |
| <p>5. The 'auto-off' symbol is displayed on the screen.</p> <p>Pressing the "&gt;" button will increase time hour by hour with a minimum of 1 hour and a maximum of 3 hours.</p> <p>By default the coffee-maker will switch off after one hour if it does not receive any other instructions.</p> |  | <p> 1h</p> <p> 2h</p> <p> 3h</p> |



| Sequence                                   | Press the button | Message on screen |
|--|------------------|-------------------|
| 6. To confirm your selection, press 'P'.   |                  |                   |
| To exit the programming mode, press 'Esc'. |                  |                   |
| 7. The coffee-maker is ready.              |                  |                   |

### C) WATER HARDNESS

The hardness of the tap water varies with each region and you should test the hardness of the water you are going to use in your coffee-maker. Once the coffee-maker has been programmed with the hardness of the water, it will indicate when the lime scale should be removed from the system.







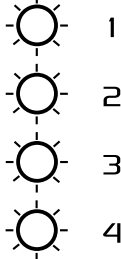



First, test the hardness of the water. Drop a reagent strip in the water during 1 second. You will see how one box on the strip changes its colour; the hardness will be equal to this colour. Please, check the packaging of this strip to see the hardness of the water.

| Sequence   | Press the button | Message on screen |  |    |  |     |  |     |  |     |  |
|--|------------------|-------------------|--|----|--|-----|--|-----|--|-----|--|
| 1. The coffee-maker is ready.  |                  |                   |  |    |  |     |  |     |  |     |  |
| 2. Press the 'P' button to enter the programming menu.   |                  |                   |  |    |  |     |  |     |  |     |  |
| 3. Press the '>' icon until the 'water hardness' icon is displayed.  |                  |                   |  |    |  |     |  |     |  |     |  |
| 4. To programme the water hardness, press 'P'.   |                  |                   |  |    |  |     |  |     |  |     |  |
| 5. After pressing 'P', the water hardness menu is displayed on the screen.<br><div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 10px;"> <p>ppm (gpg)</p> <table border="1"> <tr><td style="width: 100%; height: 10px; background-color: #cccccc;"></td><td>0</td></tr> <tr><td style="width: 50%; height: 10px; background-color: #cccccc;"></td><td>50</td></tr> <tr><td style="width: 33%; height: 10px; background-color: #cccccc;"></td><td>120</td></tr> <tr><td style="width: 25%; height: 10px; background-color: #cccccc;"></td><td>250</td></tr> <tr><td style="width: 10%; height: 10px; background-color: #cccccc;"></td><td>425</td></tr> </table> </div> <div> <p>Press '&gt;' to increase the water hardness level from 1 to 5 (after 5, it returns to 1).<br/>By default, the coffee-maker is programmed with a water hardness level of 5..</p> </div> </div> |                  | 0                 |  | 50 |  | 120 |  | 250 |  | 425 |  |
|  | 0                |                   |  |    |  |     |  |     |  |     |  |
|  | 50               |                   |  |    |  |     |  |     |  |     |  |
|  | 120              |                   |  |    |  |     |  |     |  |     |  |
|  | 250              |                   |  |    |  |     |  |     |  |     |  |
|  | 425              |                   |  |    |  |     |  |     |  |     |  |
| 6. To confirm your selection, press 'P'.   |                  |                   |  |    |  |     |  |     |  |     |  |
| To exit the programming mode, press 'Esc'.   |                  |                   |  |    |  |     |  |     |  |     |  |
| 7. The coffee-maker is ready.  |                  |                   |  |    |  |     |  |     |  |     |  |










## D) DIGITAL SCREEN CONTRAST

| Sequence   | Press the button   | Message on screen   |
|--|--|---|
| 1. The coffee-maker is ready.  |  |    |
| 2. Press the 'P' button to enter the menu.   |   |   |
| 3. Press the '>' icon until the 'contrast' icon is displayed.  |   |    |
| 4. To programme the screen contrast, press 'P'.  |   |   |
| 5. After pressing 'P', the contrast menu is displayed on the screen.<br>Press '>' to increase the contrast level from 1 to 4 (after 4, it returns to 1).<br>By default, the coffee-maker is programmed with a contrast level of 4. |   |   |
| 6. To confirm your selection, press 'P'.<br>To exit the programming mode, press 'Esc'.   | <br> |   |
| 7. The coffee-maker is ready.  |  |  |







## E) BEEPS

| Sequence  | Press the button  | Message on screen   |
|---|---|---|
| 1. The coffee-maker is ready.                             |   |  |
| 2. Press the 'P' button to enter the programming menu.    |  |   |
| 3. Press the '>' icon until the 'beep' icon is displayed. |  |  |
| 4. To enter the beeps programme, press 'P'.               |  |   |







| Sequence  | Press the button   | Message on screen   |
|---|--|---|
| 5. After pressing 'P', the beeps menu is displayed on the screen.<br>Press '>' to move between the two alternatives: 'ON' and 'OFF'.<br>By default, the coffee-maker is programmed with the beeps ON. |   |  ON<br> OFF |
| 6. To confirm your selection, press 'P'.<br>To exit the programming mode, press 'Esc'.  | <br> |   |
| 7. The coffee-maker is ready.   |  |    |

## F) COUNTER





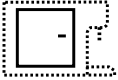
The coffee-maker has a coffee cup counter to inform you of the number of cups it has made. This amount is for information purposes only and cannot be changed. The counter has five digits. You will see the number of cups the appliance has made on the screen, next to the 1coffee cup symbol.

## G) LIME SCALE REMOVAL

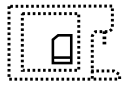

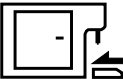
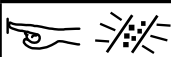



See section 16 LIME SCALE REMOVAL.



## 19 MESSAGES





| Function  | Icon on display   | Comment  |
|---|---|--|
| Fill the system with water.                     |  | The coffee-maker needs to fill its internal circuits with water. Before transporting the coffee-maker, the circuits are emptied to prevent the forming of bacteria and must then be refilled. To fill the system, use the steam regulator. |
| The steam nozzle has not been closed correctly. |  | CLOSE THE STEAM NOZZLE before making the coffee. This will prevent the steam nozzle from dripping when you are making a coffee. Once closed, the symbol disappears.  |
| No water.                                       |  | FILL THE WATER TANK. The coffee-maker will not make any more cups of coffee until the water tank has been filled.  |
| Grounds compartment full.                       |  | CLEAN THE COMPARTMENT. The coffee-maker will not make any more cups of coffee until the coffee grounds have been emptied.  |
| Main cover open.                                |  | CLOSE THE SIDE COVER. The coffee-maker will not make more cups of coffee until the cover is closed.  |



| Function  | Icon on display   | Comment  |
|---|---|--|
| No grounds compartment.   |    | PUT THE COMPARTMENT IN POSITION. The coffee-maker will not make any more cups of coffee until the grounds compartment has been put in position.  |
| No brewing unit.  |    | FIT THE BREWING UNIT. The coffee-maker will not make any more cups of coffee until the brewing unit has been fitted..  |
| No drip tray  |    | PUT THE DRIP TRAY IN POSITION. The coffee-maker will not make more cups of coffee until the drip tray has been put in position.  |
| Lime scale removal.   |    | SELECT COFFEE/LIME SCALE REMOVAL. The coffee-maker will continue to make coffee but indicate that the lime scale needs to be removed from the machine..  |
| Cleaning the tray at the end of the lime scale removal process. |    | EMPTY THE DRIP TRAY AND FILL THE WATER TANK WITH CLEAN WATER. The coffee-maker has finished removing the lime scale from the pipes and has poured the removal agent on to the drip tray, which is now full. First of all, empty it and then fill the water tank with clean water for the rinse cycle.  |
| Something is not working correctly.                             |   | RESET THE COFFEE-MAKER SOFTWARE by turning off the main switch (position '0'), wait a few seconds and then turn it on again.<br>If, after turning off and turning on the coffee-maker, the symbol continues, THE COFFEE-MAKER NEEDS TO BE REPAIRED AT AN AUTHORISED TECHNICAL SERVICE CENTRE. The coffee-maker will not work until it has been repaired. |
| N.B.  |  | When the situation has been corrected, the coffee-maker is again ready to make coffee.   |

## 20 TROUBLESHOOTING

| Problem   | Cause   | Solution   |
|---|---|--|
| The coffee-maker does not come on.                          | The coffee-maker is not connected to the mains.   | Press the switch, position 'I' (on).   |
|   |   | Check the cable and the plug.  |
|   |   | If it still does not come on, take the coffee-maker to an authorised technical service centre.                                   |
| The first coffee is of poor quality.                        | The first time the grinder is started, it does not pour sufficient quantity into the brewing unit.  | Throw out this coffee. After a few cycles required by the machine to adapt to the beans in use, the next coffees will be perfect |
| When I turn the machine on, a little dirty water comes out. | The coffee-maker automatically cleans the pipes to make sure the coffee is of optimum quality, free from the remains of previous coffees. | Do not put the cup in position until the coffee-maker has performed the auto-cleaning process.                                   |

| Problem  | Cause   | Solution   |
|--|---|--|
| When I turn the machine off, a little dirty water comes out.   | Before turning off and to prevent the coffee outlet from being blocked with coffee remains, the coffee-maker expels a little water and cleans the coffee outlet.                          | No solution is required; this function has been designed to prevent you from having to clean it manually.  |
| The coffee is not hot enough.  | The cups are cold.  | Preheat the cups.  |
| When coffee made with ground coffee is selected, the coffee-maker pours out only water.                | You have not put the ground coffee in the coffee dispenser.   | Add ground coffee using the dispensing spoon (maximum one flat spoonful) and select the coffee again.  |
| You have used ground coffee and no coffee is made.   | You have put too much coffee in the dispenser.  | Clean the ground coffee from the dispenser. Repeat the operation using the dispensing spoon and use a maximum of one flat spoonful.  |
|  | You have not pressed the button and the coffee bean compartment is empty.                                | Press the button again.   |
|  | You have put the ground coffee in the dispenser when the coffee-maker was switched off.   | Clean the ground coffee from the dispenser. Repeat the operation, first of all pressing the button.  |
|  | Part of the ground coffee may have been left in the inlet.  | Use the brush included with the accessories to make the coffee drop or use the back of the dispensing spoon.   |
| No steam or hot water is obtained.   | The steam nozzle is blocked.  | Clean the blocked pipe with a needle.  |
|  |   | <b>IMPORTANT!</b> During this operation, the steam regulator must be closed and the coffee-maker turned off.   |
| The coffee-maker is taking too long to dispense the coffee or the coffee is coming out intermittently. | Due to the properties of the coffee in use, the Coffee is being ground too finely.  | Select a coarser grind.  |
|  | The filter is dirty and may have become blocked.  | Clean the filter. If ground coffee has been used, check that the recommended amount of coffee has not been exceeded.   |
| The brewing unit does not fit in place after it has been removed for cleaning.                         | The piston that presses down the coffee has moved.  | Use the brewing unit spanner to position the piston in place (as indicated in section 17. CLEANING AND MAINTENANCE, section B) BREWING UNIT).  |
| No coffee comes out of the outlets.  | The coffee outlet is blocked with dry coffee remains.   | Remove the coffee outlet and wash it under the tap.  |
|  | The pipes through which the coffee comes out of the coffee-maker into the removal outlet are blocked.  | Remove the coffee outlet. Clean the blocked pipe(s) with a needle.   |
|  |   | <b>WARNING!</b> During this operation the coffee-maker must be switched off and cold.  |

| <b>Problem</b>   | <b>Cause</b>  | <b>Solution</b>   |
|--|---|---|
| The coffee flow decreases or the brewing time increases.                   | The brewing unit needs to be cleaned.   | Clean the unit as indicated in section 17 CLEANING AND MAINTENANCE.   |
| In the tray under the brewing unit, there is a lot of ground coffee (dry). | Due to the type of coffee used, the amount of ground coffee is excessive, and the unit therefore gets rid of the excess coffee.   | Rotate the grinding level to a coarser grinding level position. If it is already at a coarser grinding level, the coffee is probably too heavy, which causes excessive grinding. The coffee-maker will adapt itself to successive coffees to obtain perfect coffee within an optimum period of time.  |
| The remains of coffee in the coffee container are too watery.              | The coffee-maker carries out cleaning cycles on connection and before connection for perfect maintenance. During these cycles the water is deposited in this compartment. | The remains of water are only observed in the first cycles. Once several coffees have been made, the coffee tablets will absorb the remaining water. If this is not immediate, do not worry. The Coffee Adapt Technology system will vary the conditions of the machine to obtain optimal coffee. If after various cycles (about 10), the problem continues, the type of coffee used is too fine and the level of grinding should be coarser. |
| The coffee has no cream  | The beans are no longer fresh.  | Change the coffee.  |
|  | The level of grinding is not suitable for this type of coffee.  | Rotate grinding level regulator to a finer position.  |



## • FRANÇAISE

Merci de l'acquisition de ce produit Solac et de la confiance témoignée à notre marque. Cette machine à café super automatique est dotée d'une pompe à pression au rendement optimal (18 bar), qui vous permet de préparer chez vous le meilleur espresso professionnel. Avec la technologie *touchscreen* (écran tactile), vous pourrez facilement sélectionner l'espresso que vous souhaitez en appuyant directement sur l'écran tactile.

Le café est une matière organique qui se comporte de façon différente en fonction du type, de l'origine, du mélange, du niveau de torréfaction, de l'humidité, de la température ambiante... Ceci signifie qu'avec un même type de café, dans des conditions données, le comportement de la machine sera différent.

Neo Espression Supremma intègre une innovation technologique majeure, la Coffee Adapt Technology, qui adapte le fonctionnement de l'équipement afin d'obtenir un café optimal, en tenant compte des différents types de grains de café et des conditions environnantes.

**Nous vous recommandons de lire attentivement les instructions d'utilisation** afin de connaître toutes les possibilités que vous offre Neo Espression Supremma. Nous espérons que vous utiliserez avec plaisir cette machine et que vous apprécierez ses délicieux cafés.

### 1 IMPORTANT

- Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser la machine pour la première fois. **CONSERVEZ-LES DANS UN ENDROIT SÛR AFIN DE POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.**
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les commandes ou les poignées conçues à cet effet.
- Débranchez la machine lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez la machine refroidir avant de mettre ou de retirer un composant, et surtout, avant de la nettoyer.
- Cette machine à café a été conçue pour un usage à l'intérieur, ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne posez pas la machine sur une surface chaude, ni à proximité de sources de chaleur.
- Ne laissez pas le câble pendre au bord de la table ou en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil est aussi bien adapté pour un usage domestique, que pour une utilisation dans des magasins, bureaux ou autres sites professionnels ; le tourisme rural ; par les clients d'hôtels, motels et autres cadres de type résidentiel; des résidences de type "bed and breakfast". Toute utilisation différente de celle qui est indiquée pourrait être dangereuse.
- Avant de débrancher la machine, éteignez-la d'abord en appuyant sur l'interrupteur on/off (position OFF située sur la partie arrière) puis débranchez le cordon d'alimentation du secteur.
- Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez le mode de génération de vapeur.
- Ne mouillez pas la machine, et ne la plongez pas dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Maintenez la machine hors de la portée des enfants.
- N'utilisez le moulin que pour moulin du café.
- Cet appareil ne doit pas être manipulé par des enfants ou des personnes handicapées à moins que ces personnes ne se trouvent sous la supervision d'un responsable, pour assurer l'utilisation correcte du produit.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



**ATTENTION !** Pour mettre l'appareil au rebut, **NE LE JETEZ JAMAIS** à la poubelle ; déposez-le dans un **POINT DE RECYCLAGE** ou à la déchetterie la plus proche afin qu'il y soit traité correctement. Vous contribuerez ainsi au respect de l'environnement.

### 2 PRÉCAUTIONS

- Retirez tous les éléments utilisés pour protéger le produit durant le transport, ainsi que le matériel utilisé lors des promotions comme par exemple les sacs en plastique, les cartons, les autocollants, le protecteur de l'écran tactile, etc., que ce soit à l'extérieur comme à l'intérieur de la machine. Ne laissez pas ces éléments à la portée des enfants.





- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant ou par un service après-vente agréé afin d'écartier tout danger.
- N'utilisez jamais d'eau tiède ou chaude pour remplir le réservoir d'eau. Utilisez uniquement de l'eau à température ambiante.
- Ne nettoyez jamais la machine avec des éponges abrasives ou rugueuses.
- Afin d'éviter le dépôt de calcaire dans les conduites de votre machine, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau naturelle à faible minéralisation.

### 3 ATTENTION

---

Le fabricant n'assumera aucune responsabilité en cas de dommages causés par :

- Un usage inadéquat de la machine à café pour d'autres fonctions que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- Des réparations réalisées par toute autre personne non autorisée.
- Des manipulations du cordon d'alimentation.
- Des manipulations d'un quelconque élément de la machine.
- Une utilisation de pièces de rechange ou d'accessoires non fournis par le fabricant.
- Un détartrage de la machine à café sans procéder conformément aux descriptions du chapitre 16.

#### DÉTARTRAGE.

La garantie sera nulle et non avenue dans ces cas.

Il est possible que l'appareil s'éteigne automatiquement en fonction des fluctuations de l'alimentation d'énergie. L'opération peut revenir à la normale en actionnant le bouton «Marche/Arrêt» après 2 minutes.

### 4 NORMES DE SÉCURITÉ

---

LIREZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION. CONSERVEZ-LES DANS UN ENDROIT SÛR AFIN DE POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

#### En cas d'urgence

Débranchez immédiatement la machine à café du réseau.

#### La machine ne doit être utilisée que :

- Dans un lieu fermé.
- À une température ambiante comprise entre 10 et 40° C.
- Pour préparer du café, de l'eau chaude, vaporiser du lait ou chauffer des liquides en utilisant de la vapeur.
- Pour un usage domestique.
- Par des adultes en pleine possession de leurs facultés physiques et psychiques.

#### Cordon d'alimentation

Branchez la machine à une prise appropriée, la tension devant correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

**IMPORTANT !!** Vérifiez que la prise dispose d'une connexion à la terre.

#### Installation

- Les restes de café éventuellement retrouvés sont dus au fait que machine neuve a été testée avec des grains de café réel, afin d'assurer son parfait fonctionnement.
- Posez la machine à café sur une surface plane, sans différences de niveaux. Ne l'installez jamais sur une surface chaude.
- Maintenez-la à une distance de 10 cm des murs et des sources de chaleur (gaz, four, etc.)
- Ne soumettez pas la machine à une température inférieure à 0° C ; dans le cas contraire, elle pourrait s'endommager à cause de l'eau qu'elle contient qui pourrait geler.
- La prise électrique doit être accessible en permanence.





- Le cordon d'alimentation ne doit pas être endommagé, ni pendre, ni être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour déplacer la machine à café.

### Dangers

- Ne dirigez jamais le débit de vapeur ou d'eau chaude directement vers quelqu'un : cette personne pourrait être gravement brûlée.
- N'introduisez aucun objet dans la machine (danger de décharge électrique !)
- Ne touchez jamais la prise si vos mains sont humides. Ne débranchez pas la machine en tirant sur le cordon d'alimentation.

### Responsabilités

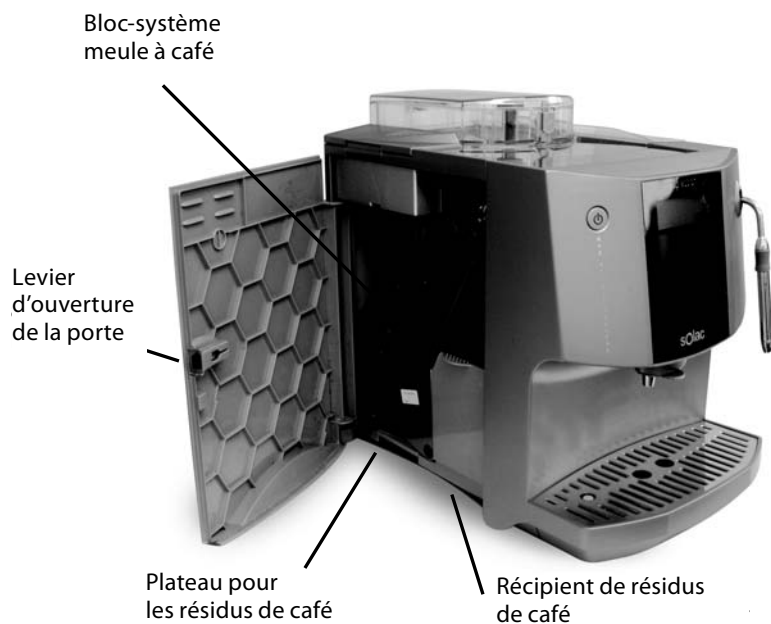
- N'utilisez pas la machine à café si elle ne fonctionne pas correctement ou si vous supposez qu'elle présente un défaut de fonctionnement, par exemple après une chute.
- Faites réparer l'appareil dans un centre agréé.
- Éteignez la machine avant d'ouvrir la porte latérale.

### Pièces détachées

Pour garantir votre sécurité et le bon fonctionnement de votre machine à café, vous devez utiliser uniquement des pièces détachées et des accessoires agréés par le fabricant.

## 5 ÉLÉMENTS

Interrupteur





Neo Expression comprend un accessoire vous permettant d'utiliser des tasses de grande taille. Il s'agit d'un plateau supplémentaire, disposé sur le plateau de récupération des gouttes. Pour l'utiliser, retirez le plateau en acier inoxydable et appuyez la tasse de votre choix sur la surface en plastique. Nous vous recommandons pendant l'utilisation de tasses de taille inférieure avec le plateau en acier inoxydable, de retirer ce plateau supplémentaire, afin de mieux conserver l'appareil.

## 6 ACCESSOIRES

Pour votre commodité, tous les accessoires sont fournis dans un coffret avec le livre d'instructions.

1. Cuillère de dosage pour café moulu. Capacité : 8 g environ
2. Produit de détartrage.
3. Brosse de nettoyage.
4. Bande réactive pour mesurer le niveau de dureté de l'eau. Niveaux de 1 à 5.
5. Clé pour le dispositif de préparation du café.



## 7 BLOC-SYSTEME DE MEULAGE, LE CŒUR DE LA MACHINE À CAFÉ

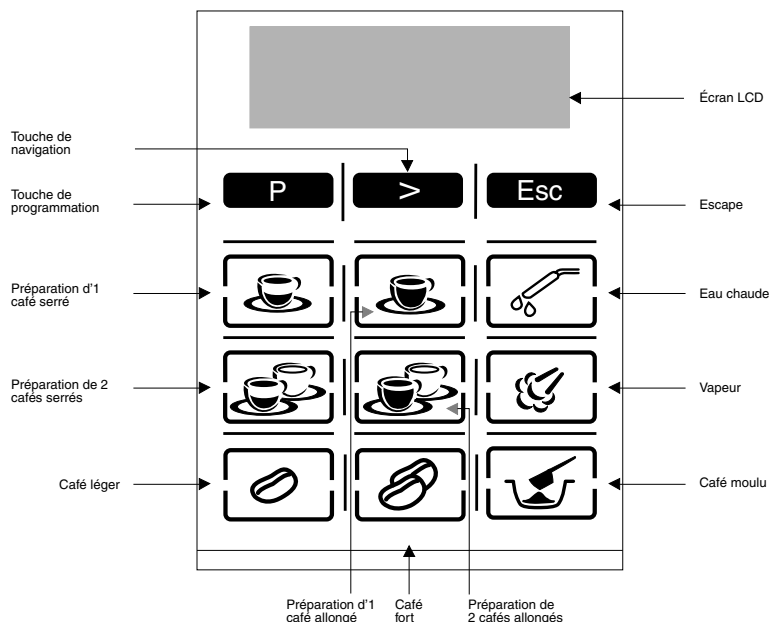
Cette machine à café super automatique est dotée d'un bloc-système de meule professionnel fabriqué et développé par BIANCHI, le meilleur fabricant de machines professionnelles (Vending) en Italie. Ce bloc-système prépare de manière automatique un excellent espresso.







## 8 ÉCRAN TACTILE TOUCH SCREEN



## 9 INSTALLATION

Il se peut que vous trouviez des restes de café suite aux tests effectués pour s'assurer du parfait fonctionnement de la machine.

Avant de mettre la machine à café en marche, veillez à retirer la protection de l'écran.


1. Remplissez le réservoir de café en grains avec des grains de café (le réservoir a une capacité de stockage de 250 g).
2. Remplissez le réservoir de l'eau propre et fraîche jusqu'à la marque MAX. Vous pouvez le remplir directement (a) ou sous le robinet (b)
  - a) Soulevez le couvercle du réservoir d'eau.
  - b) Retirez le réservoir en le prenant par la poignée.



En mettant le réservoir en place, veillez à ce qu'il s'emboîte dans la languette de la structure afin qu'il soit parfaitement fixé à la machine.

3. Branchez le cordon dans la prise.
4. Actionnez l'interrupteur marche/arrêt qui se trouve à l'arrière de la machine. Mettez-le sur la position « I » pour allumer la machine.



5. La touche « Stand-by » s'allumera en bleu. 




6. Lors de la première utilisation, remplissez d'eau les circuits internes de la machine. L'icône du régulateur du débit de vapeur/eau chaude apparaîtra sur l'écran LCD en indiquant qu'il est nécessaire de remplir le circuit.





**IMPORTANT !** Cette opération doit être effectuée AVANT toute autre.

**IMPORTANT !** Le circuit doit être rempli chaque fois que l'icône du régulateur de vapeur apparaît à l'écran supérieur. Cette icône apparaît chaque fois que la machine est BRANCHÉE.

7. Placez un récipient (verre ou pichet) en dessous de la buse à vapeur.
8. Pour remplir les circuits avec de l'eau, tournez le régulateur de vapeur au maximum dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre.
9. Attendez que de l'eau ou de la vapeur sorte de la buse à vapeur.
10. Fermez le régulateur de vapeur pour terminer le processus de remplissage des circuits.
11. Retirez le récipient dans lequel vous avez versé l'eau chaude.
12. La machine à café s'éteint et est prête à l'emploi. Appuyez sur la touche stand-by. 
13. Un sablier apparaîtra sur l'écran supérieur pour indiquer que le système est en train de chauffer. 
14. La machine réalise un auto-nettoyage des conduits pour supprimer tout reste éventuel de café ou d'eau. Durant cette opération, de l'eau sera expulsée par le conduit de sortie du café. Vous pourrez ainsi apprécier un café préparé avec de l'eau fraîche et propre.
15. Lorsque la machine à café est prête, un bip est émis et une main s'affiche sur l'écran supérieur. 

**Remarque :** Vous pouvez désactiver le son (bip) en procédant comme indiqué dans le chapitre **18 PROGRAMMATION DE VOTRE MACHINE À CAFÉ.**

## 10 RÉCIPIENT POUR LE SUCRE



Si vous utilisez du sucre, vous pouvez l'entreposer dans la machine à café. Pour cela, soulevez le couvercle du récipient à sucre et mettez-y les morceaux de sucre. Ce récipient peut être retiré pour le remplir plus facilement et pour faciliter son nettoyage.

**IMPORTANT !** Veillez à ne pas vous tromper et ne mettez pas le sucre dans le distributeur de café moulu.

## 11 RÉGLAGES

Le café est une matière organique qui se comporte de façon différente en fonction du type de café, de l'origine, du mélange, du niveau de torréfaction, de l'humidité, de la température ambiante,...

Neo Espression Supremma intègre une innovation technologique majeure, qui adapte le fonctionnement de l'équipement afin d'obtenir un café optimal, en tenant compte des différents types de grains de café et des conditions environnantes.

À chaque extraction réalisée, Neo Espression Supremma évaluera le résultat obtenu et modifiera, si nécessaire, les conditions de mouture lors des cycles d'extraction des cafés suivants.

Pour arriver à un résultat optimal, il est possible que la machine ait besoin d'avoir déjà produit un certain nombre de cafés (jusqu'à 8, en fonction du type de café utilisé).

D'autre part, pour obtenir une extraction encore plus adaptée à vos préférences, vous pourrez réaliser d'autres réglages :

### A) Réglage du degré de mouture



Vous pouvez régler la mouture du café. Cette grosseur affecte directement le café que vous allez obtenir avec votre machine, nous vous conseillons donc de réaliser plusieurs essais afin d'obtenir de degré de mouture le plus adapté à votre goût personnel. Afin de régler le degré de mouture, utilisez le bouton de réglage situé à l'intérieur du réservoir à café en grains, toujours avec le moulin en marche.





**Mouture fine :** cette position permet d'obtenir un café plus fin. Le café sera moulu plus lentement, étant donné qu'il faudra plus de temps et de force (pression) pour obtenir le café. Pour cela, tournez le bouton de réglage vers la gauche (sens inverse aux aiguilles d'une montre). Plus la mouture sera fine, plus le débit sera lent et plus le café obtenu aura de crème.

**Attention !** Si vous observez une extraction de café très lente, celle-ci peut être due à une mouture excessivement fine pour ce type de grain de café (bouton de réglage de la mouture totalement vers la gauche). Pour régler ce problème, tournez légèrement le bouton vers la droite, jusqu'à obtenir une extraction appropriée.



**Mouture épaisse :** le café sortira avec plus de fluidité. Tournez le bouton vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre).

### IMPORTANT !

**Le réglage devra être réalisé pendant que le moulin fonctionne.**

Utilisez des mélanges de café en grains préparés pour espresso. Si vous n'obtenez pas le résultat souhaité, essayez différents mélanges jusqu'à obtenir celui qui s'adapte le mieux à votre goût. Stockez le café que vous ne versez pas dans le réservoir dans un endroit frais, hermétiquement fermé.

**IMPORTANT !! N'utilisez pas du café torréfié avec un ajout de sucre (caramélisé), Car dans ce cas il peut endommager la cafetière.**

**ATTENTION : En cas de sortie discontinue du café, nous vous recommandons de tourner le bouton de réglage vers une mouture plus épaisse, le résultat de la mouture étant certainement excessivement fin, ce qui pourrait salir et obstruer le filtre.**

Si vous observez que le café sort très rapidement et que la crème ne vous satisfait pas, tournez le bouton de réglage vers une position plus fine, pour un meilleur résultat. Attention à ne pas sélectionner une position excessivement fine parce qu'en cas de sélection de 2 cafés, la sortie pourra être discontinue.

Ces différentes modifications ne donneront de résultat qu'après avoir servi au moins deux cafés de suite.

### B) Réglage de la dose de café

Avant de servir le café, choisissez la dose de café que vous souhaitez préparer suivant le café plus ou moins fort que vous désirez.

Si en position 1 grain de café, vous observez que les restes de café rejetés par le groupe broyeur sont trop aqueux, nous vous conseillons d'utiliser, pour ce café, l'option 2 grains, car dans ce cas vous n'obtiendrez probablement pas un café très fort.



**ATTENTION : Si vous observez que le moulin fonctionne, sans introduction de café, ceci peut être dû à la nature excessivement épaisse du grain utilisé, qui empêche son introduction adéquate dans le moulin. Il est recommandé de remuer légèrement les grains et si le problème persiste, changez de café.**

### C) Réglage de la sortie du café

L'embout de sortie du café peut être réglé à des hauteurs différentes en fonction de la taille des tasses que vous allez utiliser.

1. Pour utiliser des tasses de grande taille, faites glisser l'embout de sortie du café vers le haut jusqu'à la position supérieure.
2. Pour utiliser des tasses pour espresso, faites glisser l'embout de sortie du café vers le bas jusqu'à la position inférieure.



**Remarque :** L'embout de sortie du café peut être retiré pour être nettoyé.





## D) Réglage de la quantité d'eau par tasse.

Pour régler la quantité d'eau par tasse, appuyez sur les touches suivantes :

|         | Café serré (espresso) | Café allongé (« américain ») |
|---------|-----------------------|------------------------------|
| 1 café  |                       |                              |
| 2 cafés |                       |                              |

## 12 OBTENCIÓN DE CAFÉ

1. Vérifiez que la machine est prête.
2. Vérifiez que vous avez réglé la machine pour obtenir le café à votre goût.
3. Placez une ou deux tasses à température ambiante sous l'embout de sortie du café.

**Note :** Pour obtenir un café plus chaud, il est recommandé de préchauffer les tasses en les posant sur le plateau chauffe tasses, ou, si vous venez juste d'allumer la machine, en rinçant la tasse avec l'eau chaude de la buse à vapeur.

### A) Café à partir de café en grains

**ATTENTION ! Le premier café obtenu avec votre machine ne sera pas de bonne qualité. Jetez-le dans l'évier. Cela est dû au fait que la première fois que le moulin est utilisé, il ne peut pas charger la dose complète nécessaire pour le bloc-système.**

4. Appuyez sur la touche correspondant au type de café que vous souhaitez obtenir. Le pourtour de la touche sélectionnée s'allumera pour indiquer votre choix.

|         | Café serré (espresso) | Café allongé (« américain ») |
|---------|-----------------------|------------------------------|
| 1 café  |                       |                              |
| 2 cafés |                       |                              |

**Note :** Si vous sélectionnez l'option 2 cafés (court ou long), n'oubliez pas que la préparation des 2 cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de préparation, que la machine effectuera automatiquement.

5. La machine procède alors à la pré-infusion de la dose de café moulu. La pastille de café est d'abord injectée avec de l'eau chaude qui s'infiltre uniformément dans l'ensemble du café. La pré-infusion permet d'extraire l'arôme et la saveur maximum du café. Pendant la pré-infusion, le symbole suivant s'affiche sur l'écran supérieur:

6. Pendant le passage du café, les symboles suivants s'affichent sur l'écran supérieur:

| 1 café  |  |
|---------|--|
| 2 cafés |  |

7. Lorsque la machine termine la distribution du café, elle indique à l'aide d'icônes que vous pouvez retirer les tasses ou également grâce à des bips si les signaux sonores sont activés.

| 1 café  |  |
|---------|--|
| 2 cafés |  |

8. Après avoir servi le café, la machine est prête pour en préparer d'autres.








## B) Cafés obtenus à partir de café en poudre.

Cette machine est conçue pour utiliser également du café moulu, sans avoir à utiliser le moulin à café. Cette fonction est particulièrement utile pour préparer du café décaféiné.

**ATTENTION :** n'utilisez uniquement que du café en poudre dans le distributeur de café moulu. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'introduction d'autres substances ou objets.

1. Ouvrez le couvercle du distributeur de café moulu.
2. Appuyez sur la touche de café moulu. Le pourtour de la touche s'allumera. 
3. Utilisez la cuillère de dosage pour calculer la dose de café moulu. **IMPORTANT !! La dose maximale est d'une cuillère dosée à ras (8 g)** Refermez ensuite le couvercle.
4. Appuyez sur la touche de café moulu. Le pourtour de la touche s'allumera.

|        | Café serré (espresso)   | Café allongé (« américain »)  |
|--------|---|---|
| 1 café |  |  |


**Remarque :** lorsque vous utilisez du café préalablement moulu, vous ne pouvez pas préparer deux cafés simultanément.

5. Lorsque la machine termine la distribution du café, vous pouvez prendre la tasse.



6. Si vous n'avez plus l'intention de préparer d'autres cafés avec le café moulu, appuyez sur la touche figurant « un grain de café » ou « deux grains de café.



Le pourtour de l'icône « café moulu » s'éteindra. 

**IMPORTANT !** Pendant que la machine sert le café, vous pouvez interrompre le service en appuyant sur la touche ESCAPE.

Esc


**Remarque :** si la porte latérale s'ouvre ou si le plateau de récupération des gouttes est retiré pendant l'extraction ou la distribution du café, celle-ci s'arrêtera.

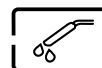
Une fois le cycle terminé, et en revenant à l'option en grain, la machine effectuera un cycle à vide pour éviter qu'il subsiste des restes de café en poudre oubliés.


Assurez-vous que la quantité de café correspond à 1 cuillère rase. Utilisez la cuillère de dosage pour calculer la dose de café moulu. Si la dose est supérieure à celle indiquée, et afin d'éviter d'endommager la cafetière, Neo Expression Supremma vous avertira de cet excès de café par 5 bips sonores, le café moulu sera expulsé et l'extraction du café ne sera pas effectuée.


Veillez recommencer le dosage du café, selon les instructions d'utilisation.

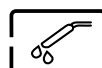
## 13 EAU CHAUDE

1. Vérifiez que la machine à café est prête 
2. Placez un verre ou un pichet sous le vaporisateur.
3. Appuyez sur la touche « eau chaude ». Le pourtour du symbole d'eau chaude s'allumera.



L'écran supérieur indiquera également votre choix: 

4. Tournez au maximum (180°) le régulateur de vapeur dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre. Refermez-le lorsque vous avez obtenu la quantité d'eau désirée.
5. Retirez le verre ou la tasse rempli(e) d'eau chaude.
6. Appuyez sur la touche « eau chaude » ou sur la touche ESCAPE pour désactiver cette fonction. Le pourtour du symbole d'eau chaude s'éteindra.
7. La machine sera alors prête pour préparer du café. 






Esc






## 14 VAPEUR

1. Vérifiez que la machine à café est prête 
2. Placez une tasse ou un pichet sous la buse à vapeur.
3. Appuyez sur la touche « vapeur ». Le pourtour du symbole de vapeur s'allumera. 

Pendant que la machine chauffe, l'écran supérieur affiche le symbole d'un sablier: 



Lorsque la machine à café est prête pour obtenir de la vapeur, le symbole de vapeur apparaît sur l'écran supérieur: 

Le temps maximal d'extraction de la vapeur sera approximativement de 4 minutes.

4. Placez un récipient sous la buse à vapeur, et ouvrez-le en tournant le régulateur de la buse dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre pour décharger l'eau résiduelle pouvant être restée dans la buse. Refermez le régulateur et jetez l'eau.
5. Placez une tasse ou un pichet avec le liquide à chauffer. Pour obtenir de la vapeur, tournez le régulateur dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre. Fermez le régulateur de vapeur après avoir terminé de chauffer le liquide. **Remarque :** Pour faire mousser et chauffer le lait, remuez la tasse ou le pichet en faisant des cercles.
6. Retirez la tasse ou le pichet avec le liquide chauffé ou le lait moussé.



**Note :** N'oubliez pas que le récipient à lait ainsi que la buse à vapeur peuvent atteindre une température élevée. Manipulez la buse en la tenant par le protecteur.

7. Appuyez sur la touche « vapeur » ou sur la touche ESCAPE pour désactiver la vapeur. Le pourtour de l'icône de vapeur s'éteindra.  o 
8. La machine à café stabilise automatiquement la température intérieure du système. Ce processus automatique dure environ 25 secondes pendant lesquelles de l'eau sera expulsée à l'embout de sortie du café.


L'affichage supérieur montre le symbole du sablier: 


9. La machine est alors prête pour préparer du café. 

**Note :** Un nettoyage de la buse à vapeur est recommandé après chaque utilisation de lait.

## 15 CAPPUCCINO



1. Remplissez avec du lait froid 1/3 d'une grande tasse
2. Vérifiez que vous avez sélectionné la fonction vapeur et que la machine est prête à réaliser cette fonction. 

Vapeur prête: 



3. Placez un verre ou un pichet sous la buse à vapeur. Ouvrez le régulateur de vapeur pour décharger l'eau résiduelle éventuellement restée dans la buse. Lorsque de la vapeur commence à sortir, fermez le régulateur.
4. Placez la tasse avec du lait sous la buse.
5. Ouvrez la buse en tournant le régulateur de vapeur.
6. Remuez la tasse en faisant des mouvements circulaires pour chauffer le lait de manière homogène.





7. Après avoir fait mousser et chauffer le lait, fermez le régulateur de vapeur.

8. Appuyez sur la touche « vapeur » ou ESCAPE. Le pourtour du symbole de vapeur s'éteindra.



Esc

9. La machine stabilise automatiquement la température intérieure du système. Ce processus automatique dure environ 25 secondes. Pendant ce processus, vous verrez le symbole d'un sablier s'afficher sur l'écran supérieur, et de l'eau sortira par l'embout de sortie du café.



10. La machine est alors prête pour préparer du café.



11. Placez la tasse avec du lait moussieux sous l'embout de sortie du café.

12. Servez directement le café dans la tasse et vous obtiendrez un délicieux cappuccino.

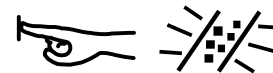


## 16 DÉTARTRAGE

Le détartrage est un processus qui doit être effectué périodiquement pour nettoyer les circuits internes de la machine des restes de tartre. La périodicité avec laquelle vous devez détartrer votre machine dépend de la dureté de l'eau que vous utilisez. Vous devez donc d'abord **analyser le niveau de dureté de votre eau**. Pour cela, procédez comme indiqué dans le paragraphe **18 PROGRAMMATION DE VOTRE MACHINE À CAFÉ**.

**ATTENTION !** N'UTILISEZ JAMAIS DE VINAIGRE OU TOUT AUTRE PRODUIT DE DÉTARTRAGE NON FOURNI PAR SOLAC. Vous trouverez un sachet de produit de détartrage parmi les accessoires de votre machine, avec la dose exacte pour 1 détartrage.

1. La machine vous indiquera lorsqu'il faudra réaliser le détartrage des circuits, en affichant les symboles suivants sur l'écran supérieur:



**REMARQUE :** Le processus de détartrage dure environ 35 minutes. Il n'est pas nécessaire de le faire immédiatement après l'affichage du logo (vous pouvez continuer à préparer des cafés), mais ce ceci n'est pas recommandé.

2. Appuyez sur la touche « P » pour entrer dans le menu de programmation.



3. Appuyez sur l'icône « flèche » jusqu'à arriver au symbole de détartrage.



4. Le symbole de détartrage s'affichera sur l'écran supérieur.



5. Pour le sélectionner, appuyez à nouveau sur la touche « P ».



6. La machine vous demandera de remplir le réservoir d'eau avant de commencer le processus de détartrage. Ne versez pas encore l'eau ; vous devez d'abord préparer la solution de détartrage.



7. Préparez la solution de détartrage comme indiqué sur le sachet qui contient le produit de détartrage fourni par Solac. Versez le contenu dans le réservoir d'eau et ajoutez de l'eau jusqu'à la marque repérée sur le réservoir par le symbole de détartrage.



8. Étant donné la durée assez longue de ce processus, il est nécessaire de confirmer que vous souhaitez vraiment le réaliser à cet instant. Avant de le confirmer, vérifiez que vous avez versé le produit de détartrage dans le réservoir d'eau.

a) Pour confirmer votre souhait de réaliser l'opération de détartrage, appuyez sur la touche « P ».



b) Pour annuler l'opération, appuyez sur la touche « ESC ».



**ATTENTION !** Si vous avez versé du produit de détartrage dans le réservoir d'eau, retirez-le pour ne pas l'utiliser par erreur lors de la préparation d'un café.





**REMARQUE :** si le processus de détartrage est interrompu après avoir été lancé, en appuyant sur la touche ESC, le programme enchaînera avec le rinçage. Cela évite que des restes du produit de détartrage demeurent à l'intérieur.

9. Après avoir confirmé l'opération de détartrage, la machine vous indiquera sur l'écran supérieur que le processus a commencé.



La durée du détartrage s'affichera sur la barre de l'écran supérieur. La barre se remplira au fur et à mesure de l'opération, jusqu'à sa finalisation.



10. L'écran supérieur vous informera de la nécessité de remplir le réservoir d'eau avec de l'eau propre, et vous demandera de vider le plateau de récupération des gouttes.



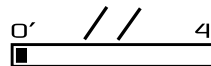
11. Videz le reste d'eau du réservoir et remplissez-le avec de l'eau propre. Videz le plateau de récupération des gouttes.



12. Une fois le processus de détartrage terminé, rincez le système pour garantir l'élimination complète de tout reste du produit de détartrage. Pour procéder au rinçage, appuyez à nouveau sur la touche « P ».



13. La machine indiquera que le rinçage a commencé.



14. La barre se remplira au fur et à mesure de l'opération de rinçage jusqu'à sa finalisation.



15. Après le rinçage, la machine est prête à préparer du café.



**Remarque :** L'icône « manque d'eau » peut s'afficher pendant les opérations de détartrage et de rinçage. Lorsque le réservoir d'eau sera rempli, ce symbole disparaîtra et l'opération se poursuivra.



## 17 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**ATTENTION !** Ne plongez pas la machine à café dans de l'eau ou dans un autre liquide, et ne mettez aucun de ses composants dans le lave-vaisselle.

**ATTENTION !** Ne séchez pas la machine ni aucun de ses éléments dans le four et/ou dans le four à micro-ondes.

### A) NETTOYAGE DE BASE

1. Éteignez la machine à café (position « 0 »).
2. Débranchez la machine à café.
3. Nettoyez le réservoir d'eau.
4. Retirez le plateau de récupération des gouttes. Nettoyez-le à l'eau.
5. Retirez le récipient de dépôt (pastilles de café usagées) et videz-le. Nettoyez-le à l'eau. Chaque fois que le récipient de marc de café est retiré puis replacé, la cafetière réalisera un cycle à vide. La cafetière est alors prête à l'emploi.
6. Dévissez la buse à vapeur, une fois refroidie dévissez-la, ainsi que la pièce de sortie et nettoyez tous les éléments. Si vous constatez qu'il est obstrué, nettoyez avec une aiguille l'orifice d'entrée d'air de la buse afin d'assurer une vaporisation optimale. Lors de sa remise en place, veillez à ce que cet orifice se retrouve dans la partie supérieure de la buse.
7. Nettoyez avec le pinceau les restes éventuels de café sur le distributeur de café.
8. Retirez le récipient de sucre et nettoyez-le à l'eau.
9. Retirez le récipient de café et nettoyez-le à l'eau.



**IMPORTANT !** La machine à café et ses composants doivent être nettoyés au moins une fois par semaine.







## B) BLOC-SYSTEME D'ÉLABORATION DU CAFÉ

Ce groupe broyeur professionnel ne demande qu'un entretien de base pour un fonctionnement optimal de la machine.

Il est conseillé de réaliser un nettoyage hebdomadaire du groupe broyeur ainsi que lorsque vous observez que le débit de café diminue. Pour cela démonter et nettoyez le groupe broyeur, en suivant les instructions du point suivant.



Nous vous conseillons également de nettoyer avec la brosse fournie dans la boîte d'accessoires les dépôts de café éventuellement restés dans le filtre du piston.

Au-delà de ce nettoyage habituel, nous vous recommandons, après **5 ans ou 6.000 cafés**, de présenter votre machine au service technique autorisé par Solac, pour une révision plus exhaustive et une mise au point du groupe.

### NETTOYAGE

1. Ouvrez la porte latérale.



2. Retirez le récipient de dépôt et le plateau de récupération de restes de café moulu.



3. Déplacez le levier du bloc-système meulage du café vers la gauche.



4. Dévissez la vis de la partie supérieure du dispositif.



5. Retirez le bloc-système.



6. Nettoyez le sous le robinet à grande eau chaude.



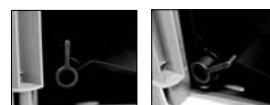
7. Attendez qu'il soit totalement sec.



8. Remettez le à sa place en faisant coïncider les points signalés.



9. Déplacez le levier du dispositif vers la droite.



10. Revissez la vis supérieure du dispositif.



11. Mettez le bac à marc de café et le plateau de récupération de restes de café moulu à sa place.



12. Refermez la porte latérale.



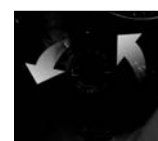
**ATTENTION !** Lorsque vous manipulez le bloc-système pour le nettoyer, vous pouvez bouger relativement facilement le piston interne qui tasse la pastille de café. Cependant, pour le remettre à sa position originale, vous devez utiliser la clé du dispositif fournie avec la machine. Veillez à ce que les repères des parties fixes et mobiles coïncident. Si ce n'est pas le cas, procédez comme indiqué ci-dessous:



Introduisez la clé dans la serrure.



Tournez la clé vers la gauche (dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce que les deux repères des parties fixe et mobile coïncident.





### C) AUTO-NETTOYAGE

La machine à café réalise automatiquement trois nettoyages du système :

- 1) Lorsque vous allumez la machine, elle nettoiera les conduits avec un peu d'eau chaude pour garantir que le café obtenu ne contienne pas de restes d'eau retenue dans le conduit suite aux préparations de cafés antérieures.
- 2) Avant de s'éteindre, et afin d'éviter que la sortie d'eau ne soit obstruée par des restes de café, la machine verse un peu d'eau et nettoie l'embout de sortie du café. Cette fonction a été conçue pour vous éviter de le faire manuellement.
- 3) Tous les 14 cafés, la machine effectuera un cycle de vidange pour éliminer les possibles restes de café.

## 18 PROGRAMMATION DE VOTRE MACHINE À CAFÉ

La machine à café est fournie programmée pour pouvoir être utilisée sans avoir à modifier aucun paramètre, mais elle vous offre la possibilité de l'adapter facilement à votre goût, de manière intuitive. Nous avons conçu pour cela un menu simple à l'aide duquel vous pouvez programmer les différentes fonctions de la machine.




Vous pouvez programmer la quantité d'eau par tasse. Par défaut, la machine est programmée avec une quantité d'eau déterminée pour un café serré ou un café allongé. Vous pouvez modifier si vous le souhaitez la quantité d'eau déterminée pour chaque type de café en l'adaptant à votre goût personnel.

Après un certain temps sans utiliser la machine, celle-ci se déconnectera automatiquement par économie d'énergie. Selon la cadence d'utilisation de la machine, vous pourrez programmer le temps d'auto déconnexion depuis la dernière utilisation.




















L'eau de chaque région géographique présente une quantité déterminée de calcaire qui peut affecter la vie de la machine. Vous pouvez vérifier quelle est la dureté de l'eau que vous utilisez et programmer votre machine pour qu'elle vous alerte lorsqu'un détartrage de la machine s'avère nécessaire. Vous pouvez également choisir le niveau de contraste de l'écran, et si vous le souhaitez que la machine émette des alertes sonores pour signaler que le café est prêt ou la vapeur préparée.

Nous vous expliquons ci-après en détail comment naviguer dans le menu de programmation.






### A) RÉGLAGE DE LA QUANTITÉ D'EAU POUR UN ESPRESSO



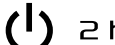
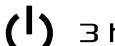



| Séquence  | Message sur l'écran supérieur   | Appuyez sur la touche   |
|---|---|---|
| 1. La machine à café est prête.   |   |  |
| 2. Appuyez sur la touche « P » pour entrer dans le menu de programmation.   |  |   |
| 3. Le premier menu du programme est le réglage de la quantité d'eau par tasse. Vous pourrez programmer cette quantité pour chaque type de café dont vous disposez. Pour vous aider les 4 options commenceront à clignoter.. |   |  |



| Séquence   | Message sur l'écran supérieur  | Appuyez sur la touche   |
|--|--|---|
| 4. Pour programmer la quantité d'eau pour un café serré, appuyez sur la touche correspondante.<br>– Espresso<br>– café allongé<br>– 2 espressos<br>– 2 cafés allongés  | <br><br><br>   |   |
| 5. Après avoir appuyé sur la touche correspondant à une tasse de café serré, vous entrez dans le menu de programmation de la quantité d'eau.<br>– Café serré (espresso) <br>– Café allongé (« américain ») <br>– 2 café serré (espresso) <br>– 2 café allongé (« américain ») <br>En appuyant sur la « flèche », la quantité d'eau augmentera. Par défaut, la machine est programmée avec 40 ml pour espresso et avec 60 ml pour café allongé.. | <br><br><br> |  30 ml, 40 ml, 50 ml, 60 ml<br> 60 ml, 90 ml, 120 ml, 150 ml<br> 30 ml, 40 ml, 50 ml, 60 ml<br> 60 ml, 90 ml, 120 ml, 150 ml |
| 6. Pour confirmer votre choix, appuyez sur « P ».<br>Pour sortir de la programmation, appuyez sur « ESC ».   | <br>   |   |
| 7. La machine à café est prête.  |  |    |












## B) ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

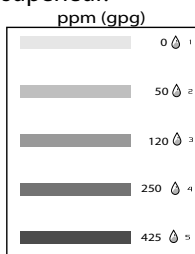
| Séquence   | Message sur l'écran supérieur   | Appuyez sur la touche   |
|--|---|---|
| 1. La machine à café est prête.  |   |  |
| 2. Appuyez sur la touche « P » pour entrer dans le menu de programmation.                            |  |   |
| 3. Appuyez sur la touche « > » jusqu'à ce que le symbole « arrêt automatique » apparaisse à l'écran. |  |  |
| 4. Pour sélectionner appuyez sur "P".  |  |   |




| Séquence   | Message sur l'écran supérieur  | Appuyez sur la touche   |
|--|--|---|
| 5. Vous verrez apparaître à l'écran le symbole « arrêt automatique ».<br>En appuyant sur le bouton ">" le temps augmentera par tranche d'1 heure avec une limite inférieure d'1 heure et un maximum de 3 heures.<br>Par défaut la cafetière machine s'auto déconnectera une heure après la dernière interaction. |   | <br><br> |
| 6. Pour confirmer votre choix, appuyez sur « P ».<br>Pour sortir de la programmation, appuyez sur « ESC ».   | <br> |   |
| 7. La machine à café est prête   |  |    |

### C) DURETÉ DE L'EAU




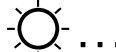









La dureté de l'eau du robinet varie en fonction de la région ; il est donc recommandé de tester la dureté de l'eau que vous allez utiliser dans votre machine à café. Après avoir programmé la machine avec la dureté de l'eau de votre région, elle vous alertera lorsqu'un détartrage du système s'avérera nécessaire. Testez d'abord la dureté de l'eau. Introduisez pour cela la bandelette réactive, fournie dans la boîte le coffret à accessoires, dans l'eau, pendant 1 seconde. Vous verrez que certains repères de la bande réactive changent de couleur : la dureté de votre eau sera égale au nombre de repères ayant changé de couleur.

| Séquence  | Message sur l'écran supérieur   | Appuyez sur la touche   |
|---|---|---|
| 1. La machine à café est prête.   |   |    |
| 2. Appuyez sur la touche « P » pour entrer dans le menu de programmation.   |  |   |
| 3. Appuyez sur l'icône « > » jusqu'à l'affichage de l'icône « dureté de l'eau ».  |  |  ...   |
| 4. Pour programmer la dureté de l'eau, appuyez sur « P ».   |  |   |
| 5. Après avoir appuyé sur « P », le menu de dureté de l'eau s'affichera sur l'écran supérieur.<br>En appuyant sur « > », le niveau de dureté de l'eau augmentera de 1 à 5 (après 5 il revient sur 1).<br>Par défaut, la machine est programmée avec un niveau de dureté d'eau de 5. |  |  1<br> 2<br> 3<br> 4<br> 5 |














| Séquence   | Message sur l'écran supérieur   | Appuyez sur la touche   |
|--|---|---|
| 6. Pour confirmer votre choix, appuyez sur « P ».<br>Pour sortir de la programmation, appuyez sur « ESC ». |  |   |
|  |  |   |
| 7. La machine à café est prête.  |   |  |

#### D) CONTRASTE DE L'ÉCRAN TACTILE

| Secuencia  | Pulse el botón  | Mensaje en pantalla superior   |
|--|---|--|
| 1. La machine à café est prête.  |   |   |
| 2. Appuyez sur la touche « P » pour entrer dans le menu de programmation.  |    |  |
| 3. Appuyez sur l'icône « > » jusqu'à l'affichage de l'icône « contraste ».   |   |    |
| 4. Pour programmer le contraste de l'écran, appuyez sur « P ».   |  |  |
| 5. Après avoir appuyé sur « P », le menu de contraste s'affichera sur l'écran supérieur.<br>En appuyant sur « > », le niveau de contraste augmentera de 1 à 4 (après 4, il revient sur 1).<br><b>Par défaut, la machine est programmée avec un niveau de contraste de 4.</b> |  |  1<br> 2<br> 3<br> 4 |
| 6. Pour confirmer votre choix, appuyez sur « P ».<br>Pour sortir de la programmation, appuyez sur « ESC ».   |  |  |
|  |  |  |
| 7. La machine à café est prête.  |   |   |

## E) SIGNAUX SONORES

| Séquence  | Message sur l'écran supérieur  | Appuyez sur la touche  |
|---|--|--|
| 1. La machine est prête.  |  |   |
| 2. Appuyez sur la touche « P » pour entrer dans le menu de programmation.   |   |  |
| 3. Appuyez sur l'icône « > » jusqu'à l'affichage de l'icône « signal sonore ».  |   |   |
| 4. Pour entrer dans le programme de signal sonore, appuyez sur « P ».   |   |  |
| 5. Après avoir appuyé sur « P », le menu de signal sonore s'affichera sur l'écran supérieur.<br>En appuyant sur « > », vous aurez le choix entre deux possibilités : activé (ON) ou désactivé (OFF).<br><b>Par défaut, la machine est programmée avec le signal sonore activé (ON).</b> |   | <br> |
| 6. Pour confirmer votre choix, appuyez sur « P ».<br>Pour sortir de la programmation, appuyez sur « ESC ».  | <br> |  |
| 7. La machine à café est prête.   |  |   |

## F) COMPTEUR


La machine dispose d'un compteur à cafés pour vous informer si vous le souhaitez du nombre de cafés que vous avez préparés. Ce nombre est donné à titre d'information et il ne peut pas être modifié. Le compteur dispose de 5 chiffres. Vous verrez sur l'écran le nombre de cafés que vous avez préparés accompagné du symbole d'une tasse de café.

## G) DÉTARTRAGE

Consulter la section 16 DÉTARTRAGE.






## 19 ALERTES

| Fonction                          | Icône sur l'écran supérieur   | Commentaire   |
|-----------------------------------|---|---|
| Remplir le système avec de l'eau. |  | Les circuits internes de la machine à café doivent être remplis avec de l'eau. Avant de transporter la machine, les circuits doivent être vidés pour éviter l'apparition de bactéries ; c'est pourquoi il est ensuite nécessaire de la remplir de nouveau. Pour remplir le système, utilisez le régulateur de vapeur. |

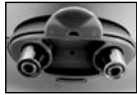
| Fonction  | Icône sur l'écran supérieur | Commentaire   |
|---|-----------------------------|---|
| La buse à vapeur n'a pas été bien refermée.                 |                             | REFERMEZ LA MANETTE DE LA BUSE A VAPEUR avant de préparer le café. Cette alerte évitera que la buse ne goutte lorsque vous préparez le café. Une fois la manette refermée, le symbole disparaîtra.  |
| Manque d'eau.   |                             | REEMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU. La machine ne permet pas de préparer d'autres cafés tant que le réservoir d'eau n'est pas rempli.  |
| Récipient dépôt des restes de café est plein.               |                             | NETTOYER LE RÉCIPIENT. La machine ne permet pas de préparer d'autres cafés tant que les restes de cafés ne sont pas vidés du récipient correspondant.   |
| Porte principale ouverte.                                   |                             | FERMER LA PORTE LATÉRALE La machine ne permet pas de préparer d'autres cafés tant que la porte n'est pas fermée.  |
| Récipient dépôt des restes de café absent.                  |                             | METTRE LE RÉCIPIENT À SA PLACE La machine ne permet pas de préparer d'autres cafés tant que le récipient de restes de café n'est pas remis en place.  |
| Bloc-système d'élaboration du café absent.                  |                             | INSTALLER LE BLOC-SYSTEME A SA PLACE . La machine ne permet pas de préparer d'autres cafés tant que le dispositif d'élaboration du café n'est pas remis en place.   |
| Plateau de récupération des gouttes absent.                 |                             | INSTALLEZ LE PLATEAU DE RÉCUPÉRATION DES GOUTTES. La machine ne permet pas de préparer d'autres cafés tant que le plateau de récupération des gouttes n'est pas remis en place.   |
| Détartrage.   |                             | CHOISISSEZ CAFÉ / DÉTARTRAGE La machine vous permet de continuer à préparer du café mais vous informe qu'il est recommandé d'effectuer un détartrage.   |
| Nettoyage du plateau à la fin de l'opération de détartrage. |                             | VIDEZ LE PLATEAU DE RÉCUPÉRATION DES GOUTTES ET REMPLISSEZ LE RÉSERVOIR D'EAU AVEC DE L'EAU PROPRE La machine a terminé le détartrage des conduits et a versé le produit de détartrage dans le plateau de récupération des gouttes qui est plein. D'abord videz le plateau de récupération des gouttes, puis remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau propre pour réaliser le rinçage. |
| Quelque chose ne fonctionne pas correctement.               |                             | RÉINITIALISEZ LE PROGRAMME DE LA MACHINE, en éteignant l'interrupteur principal (position « 0 »), attendez quelques secondes et rallumez-la.<br>Si, après avoir éteint et rallumé la machine le symbole s'affiche toujours, VOUS DEVEZ FAIRE RÉPARER LA MACHINE À CAFÉ PAR UN SERVICE TECHNIQUE AGRÉÉ. La machine ne réalisera aucune fonction tant qu'elle ne sera pas réparée.          |
| Remarque.   |                             | Lorsque la situation d'alerte est résolue, la machine est de nouveau prête pour préparer du café.   |

## 20 PROBLÈME - CAUSE - SOLUTION

| Problème   | Cause  | Solution   |
|--|--|--|
| La machine à café ne s'allume pas.   | La machine n'est pas branchée au réseau électrique.  | Appuyez sur l'interrupteur, position « I » (allumée).  |
|  |  | Vérifiez le câble et son branchement au courant secteur.   |
|  |  | Si vous n'arrivez toujours pas à l'allumer, apportez-la à un service technique agréé.  |
| Le premier café n'est pas de bonne qualité.  | La première fois que le moulin est mis en marche, il ne fournit pas une quantité de café suffisante au dispositif d'élaboration du café.                             | Jetez ce café. Après quelques cycles nécessaires à la machine pour s'adapter au grain utilisé, les cafés suivants sortiront correctement.  |
| Lorsque j'allume la machine à café, il y a un peu d'eau sale qui coule.                    | La machine réalise un auto-nettoyage des conduits pour garantir un café optimal, dépourvu de tout reste éventuel de café ou d'eau.                                   | Ne mettez pas de tasse tant que l'auto-nettoyage n'est pas terminé.  |
| Lorsque j'éteins la machine, il y a un peu d'eau sale qui coule.                           | Avant de s'éteindre, et afin d'éviter que la sortie d'eau ne soit obstruée par des restes de café sec, la machine verse un peu d'eau et nettoie la sortie de café.   | Pas de solution dans ce cas, cette fonction a été conçue pour vous éviter de le faire manuellement.  |
| Le café n'est pas suffisamment chaud.  | Les tasses sont froides.   | Préchauffez les tasses.  |
| Lorsque vous sélectionnez du café à partir de café moulu, la machine ne sert que de l'eau. | Vous n'avez pas mis de café moulu dans le distributeur de café.  | Mettez du café moulu avec la cuillère de dosage (max. 1 cuillère à ras) et sélectionnez à nouveau le café.   |
| Vous avez utilisé du café moulu, mais vous n'obtenez pas de café.                          | Vous avez dosé trop de café dans le distributeur.  | Nettoyez le distributeur de café moulu. Répétez l'opération en utilisant la cuillère de dosage et versez au plus 1 cuillère à ras.   |
|  | Vous n'avez pas appuyé sur la touche et le récipient de café en grains est vide.  | Appuyez de nouveau sur la touche.   |
|  | Vous avez mis du café moulu dans le distributeur lorsque la machine était éteinte.   | Nettoyez le distributeur de café moulu. Répétez l'opération en appuyant d'abord sur la touche.  |
|  | Il se peut qu'une partie du café moulu soit restée dans l'entonnoir d'entrée.  | Faites tomber ces restes de café avec le pinceau fourni parmi les accessoires, ou à l'aide du dos de la cuillère de dosage.  |
| Vous n'obtenez pas de vapeur ni d'eau chaude.  | La buse à vapeur est obstruée.   | Nettoyez le conduit obstrué à l'aide d'une aiguille.   |
|  |  | <b>ATTENTION !</b> Pendant cette opération, le régulateur de vapeur doit être fermé et la machine éteinte.   |





| Problème  | Cause   | Solution   |
|---|---|--|
| La cafetière met longtemps à servir le café ou la sortie de café est discontinuée.                                  | Lié aux propriétés du café utilisé, le degré de mouture est trop fin.   | Sélectionnez un degré de mouture un peu plus gros.   |
|   | Le filtre est sale et peut-être est-il s'être obstrué.  | Nettoyez le filtre. Si vous avez utilisé du café en poudre, vérifiez que vous n'avez pas dépassé la quantité de café recommandée.  |
| Vous ne pouvez pas emboîter le Bloc-système d'élaboration de café à sa place après l'avoir retiré pour le nettoyer. | Le piston qui tasse la pastille de café s'est déplacé.  | Prenez la clé du Bloc-système d'élaboration du café et remettez le piston à sa place (comme décrit dans le chapitre 17) NETTOYAGE ET ENTRETIEN, SECTION B) LOC SYSTEME D'ÉLABORATION DU CAFÉ).   |
| Il n'y a pas de café qui sort par une ou les deux sorties.  | La sortie de café est obstruée par des restes de café sec.  | Retirez la sortie de café et nettoyez-la sous le robinet.  |
|   | Les conduits par lesquels sort le café au niveau de la sortie amovible sont obstrués.                  | Retirez la sortie de café et nettoyez le ou les conduit(s) à l'aide d'une aiguille.<br><b>ATTENTION !</b> Pendant cette opération la cafetière machine devra être éteinte et froide.   |
| Le débit de café diminue ou le temps de distribution augmente.  | Le bloc-système d'élaboration du café doit être nettoyé.  | Procédez au nettoyage du bloc-système, en suivant les indications de la section 17 NETTOYAGE ET ENTRETIEN.   |
| Il existe une présence importante de restes de café (sec) dans le bac situé sous le groupe broyeur.                 | Lié au type de café utilisé, la quantité de café moulu est excessive, le groupe rejette l'excédent de café moulu.   | Tournez le bouton de réglage du niveau de mouture vers une position de mouture plus épaisse. Si ce bouton est déjà placé sur le point de mouture le plus épais le café est probablement très dense, ce qui provoque un excès de mouture. La machine s'adaptera pour les cafés suivants, afin d'obtenir, en peu de temps, un café optimal.  |
| Les restes de café dans le bac à marc de café sont excessivement aqueux.  | La cafetière réalise des cycles de nettoyage lorsqu'elle se déconnecte et avant la déconnexion pour un entretien optimal. Pendant ces cycles elle dépose de l'eau dans ce compartiment. | Ces restes d'eau ne seront observés que pendant les premiers cycles. Après avoir réalisé plusieurs cafés, le marc de café absorbera ces restes d'eau. Si ceci n'est pas immédiat, ne vous inquiétez pas. Le système Coffee Adapt Technology modifiera les conditions de la machine pour arriver à un café optimal. Si après plusieurs cycles (environ 10), le problème persiste, le café utilisé est extrême et demande un réglage du degré de mouture à un niveau plus épais. |
| Le café n'a pas de crème.   | Les grains ne sont pas frais.   | Changez de café.   |
|   | Le degré de mouture n'est pas approprié à ce type de café.  | Tournez le bouton de réglage du niveau de mouture, vers une position plus fine.  |





## • DEUTSCH

Danke, dass Sie sich für dieses Produkt aus dem Hause Solac entschieden haben und auf unsere Marke vertrauen. Dieser Kaffeevollautomat verfügt über eine Hochleistungsdruckpumpe (18 bar) für die Zubereitung von bestem professionellen Espresso oder Kaffee im eigenen Heim. Die Touchscreen-Technologie ermöglicht Ihnen eine einfache Auswahl des gewünschten Espresso- oder Kaffeetyps direkt auf der Digitalanzeige. Dieser Hightech-Automat teilt Ihnen jeden Schritt Ihrer Auswahl und des laufenden Vorganges über entsprechende Symbole mit. Das anschauliche und einfache Menü ermöglicht Ihnen eine unkomplizierte Einstellung des Automaten ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack.

Kaffee ist ein organisches Material, das auf unterschiedliche Weise reagieren kann, je nach Typ, Herkunft, Mischung, Röstgrad, Feuchtigkeit, Raumtemperatur, etc. Das bedeutet, dass auch bei derselben Kaffeesorte die Maschine unter unterschiedlichen Bedingungen ein unterschiedliches Verhalten zeigen kann.

Die Neo Espression Supremma enthält eine innovative Technologie, die Coffee Adapt Technology, die sich dem Antrieb des Gerätes anpasst, um für optimalen Kaffee zu sorgen, bei jedem Mahlgrad und unter allen Bedingungen.

Wir empfehlen Ihnen, die Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen, um alle Möglichkeiten, die Ihnen Neo Espression Supremma bietet, kennen zu lernen. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Kaffeevollautomaten und dem köstlichen Espresso und Kaffee, den er zubereitet.

### 1 WICHTIG

---

- Bitte lesen Sie diese Anweisungen vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Kaffeevollautomaten aufmerksam durch. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung an einem sicheren Ort zum späteren Nachlesen auf.
- Berühren Sie keinesfalls die heißen Flächen des Gerätes, benutzen Sie die dafür vorgesehenen Griffe oder Regler.
- Trennen Sie den Kaffeevollautomaten vom Netz, wenn er nicht benutzt wird oder bevor Sie ihn reinigen. Lassen Sie das Gerät vor dem Abnehmen oder Einsetzen eines Bestandteiles und vor allem vor der Reinigung abkühlen.
- Dieser Kaffeevollautomat ist für den Gebrauch im Haus bestimmt, verwenden Sie ihn nicht im Freien.
- Stellen Sie den Kaffeevollautomaten nicht in die Nähe von heißen Flächen oder Wärmequellen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante hängen und achten Sie darauf, dass es keine heißen Flächen berührt.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in einem Privathaushalt sowie für Angestellte in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen gedacht: Z.B. im Agrotourismus, für Hotelgäste, in Motels und anderen Unterkünften oder in Frühstückspensionen vom Typ "Bed and Breakfast". Jede davon abweichende Nutzung kann Gefahren mit sich bringen.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Wenn Sie das Gerät vom Netz trennen möchten, so schalten Sie es zuvor mithilfe des Ein/Aus-Schalters aus (Schalter auf der Rückseite) und ziehen dann den Netzstecker.
- Seien Sie besonders achtsam bei der Dampferzeugung.
- Machen Sie das Gerät nicht nass und tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Bewahren Sie den Kaffeevollautomaten außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Benutzen Sie das Mahlwerk ausschließlich zum Mahlen von Kaffeebohnen.





- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



**ACHTUNG!!** Wenn Sie das Gerät entsorgen möchten, geben Sie es NIEMALS zum Hausmüll, sondern suchen Sie den nächstgelegenen WERTSTOFFHOF oder eine Annahmestelle für Reststoffe auf, damit es anschließend sachgemäß entsorgt wird. Auf diese Weise leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz.

## 2 VORSICHTSMASSNAHMEN

- Entfernen Sie sämtliche Elemente in oder am Gerät, die als Transportschutz oder Werbungselemente dienen, wie etwa Kunststoffhüllen, Kartons, Aufkleber, Displayschutz etc. Halten Sie diese Elemente außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, darf es vorsichtshalber nur vom Hersteller oder einem autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie niemals lauwarmes oder heißes Wasser zum Füllen des Wassertanks, sondern ausschließlich raumtemperiertes Wasser.
- Reinigen Sie den Kaffeevollautomaten niemals mit einem Schwammtuch oder Scheuerschwamm. Verwenden Sie dazu ausschließlich ein mit Wasser befeuchtetes weiches Tuch.
- Zur Vermeidung von Kalkablagerungen in den Leitungen Ihres Automaten empfehlen wir Ihnen die Verwendung von natürlichem Wasser mit niedriger Mineralisierung.

## 3 ACHTUNG

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden infolge von:

- Unsachgemäßer Verwendung des Kaffeevollautomaten für einen anderen Zweck als den vorgesehenen,
- Reparaturen, die von nicht autorisierten Personen durchgeführt wurden.
- Manipulationen am Netzkabel.
- Manipulationen an einem der Geräteteile.
- Verwendung von Ersatzteilen oder Zubehör, die keine Originalteile des Herstellers sind.
- Entkalkung des Gerätes ohne Befolgung der Anleitung unter Kapitel 16 ENTKALKUNG.

In diesen Fällen erlischt der Garantieanspruch.

Das Gerät schaltet sich bei Spannungsschwankungen automatisch ab. Der Betrieb kann wieder aufgenommen werden, indem man nach 2 Minuten den on/off-Schalter drückt.

## 4 SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

Im Notfall nehmen Sie den Kaffeevollautomaten sofort vom Stromnetz.

**Der Kaffeevollautomat darf nur verwendet werden:**

- In geschlossenen Räumen.
- Bei einer Raumtemperatur zwischen 10 und 40 °C.
- Zur Zubereitung von Espresso und Kaffee, Heißwasser, Milchschaum oder zur Erhitzung von Flüssigkeiten mittels Dampf.
- Zum Hausgebrauch.
- Von Personen im vollen Besitz ihrer körperlichen und geistigen Fähigkeiten.

### Netzkabel

Schließen Sie den Kaffeevollautomaten an eine geeignete Steckdose an. Die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung muss mit der Spannung Ihres Haushaltes übereinstimmen.

**WICHTIG!!** Überprüfen Sie, dass die Steckdose geerdet ist.





## Installation

- Wenn sich Reste von Kaffee im Gerät befinden, kommt dies daher, dass das Gerät mit echten Kaffeebohnen getestet wurde, um den perfekten Betrieb sicherzustellen.
- Stellen Sie den Kaffeevollautomaten auf eine vollständig ebene, stabile und gegen eventuellen Wasseraustritt resistente Oberfläche. Stellen Sie Ihre NEO ESPRESSION SUPREMMMA niemals auf einer heißen Oberfläche ab.
- Halten Sie einen Abstand von 10 cm zur Wand sowie zu Wärmequellen (Gas, Ofen etc.)
- Die Raumtemperatur darf nicht unter 0 °C liegen, da andernfalls die Gefahr besteht, dass der Kaffeevollautomat durch Gefrieren des Wassers im System beschädigt wird.
- Der Stecker muss immer zugänglich sein.
- Das Netzkabel darf weder beschädigt sein, noch herabhängen oder auf einer heißen Oberfläche liegen.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Kaffeevollautomaten zu bewegen.

## Gefahren

- Richten Sie den Dampfstrahl niemals auf Personen, da Verbrennungsgefahr besteht.
- Führen Sie keine Gegenstände in den Automat ein (Stromschlaggefahr!)
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an. Ziehen Sie nicht am Kabel, um das Gerät vom Netz zu trennen.

## Verantwortung

- Benutzen Sie den Kaffeevollautomat nicht, wenn er nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Verdacht auf einen Betriebsschaden, z.B. nach zu Boden fallen, besteht.
- Lassen Sie das Gerät nur von einem autorisierten Kundendienst reparieren.
- Schalten Sie den Kaffeevollautomat ab, bevor Sie die Seitenklappe öffnen.

## Reinigung

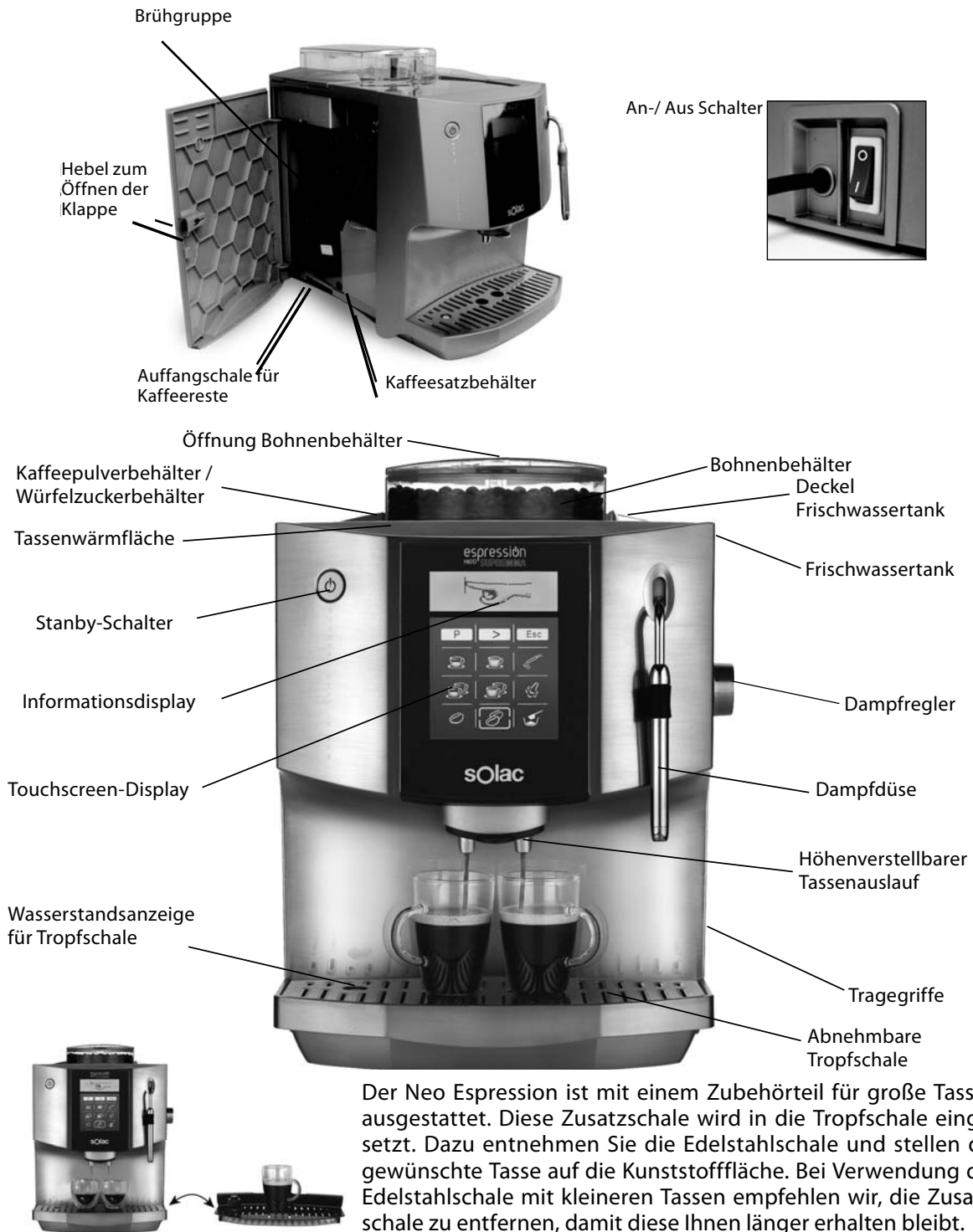
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Vermeiden Sie Wasserspritzer auf dem Gerät. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Trocknen Sie keinen Bestandteil des Geräts in einem Backofen oder einer Mikrowelle. Verwenden Sie ein weiches und trockenes Tuch.

## Ersatzteile

Um die Sicherheit und einwandfreie Funktionsweise Ihrer NEO ESPRESSION SUPREMMMA zu gewährleisten, dürfen ausschließlich Originalersatzteile und Originalzubehör des Herstellers benutzt werden.



## 5 BESTANDTEILE



Der Neo Espression ist mit einem Zubehörteil für große Tassen ausgestattet. Diese Zusatzschale wird in die Tropfschale eingesetzt. Dazu entnehmen Sie die Edelstahlchale und stellen die gewünschte Tasse auf die Kunststofffläche. Bei Verwendung der Edelstahlchale mit kleineren Tassen empfehlen wir, die Zusatzschale zu entfernen, damit diese Ihnen länger erhalten bleibt.



## 6 ZUBEHÖR

Für maximalen Komfort werden sämtliche Zubehörteile zusammen mit der Gebrauchsanleitung in einer Verpackung geliefert:

1. Messlöffel für Kaffeepulver für ca. 8 g
2. Entkalkungsmittel
3. Reinigungspinsel
4. Teststreifen zur Bestimmung des Wasserhärtegrades. Stufe 1 bis 5
5. Schlüssel für Brühgruppe

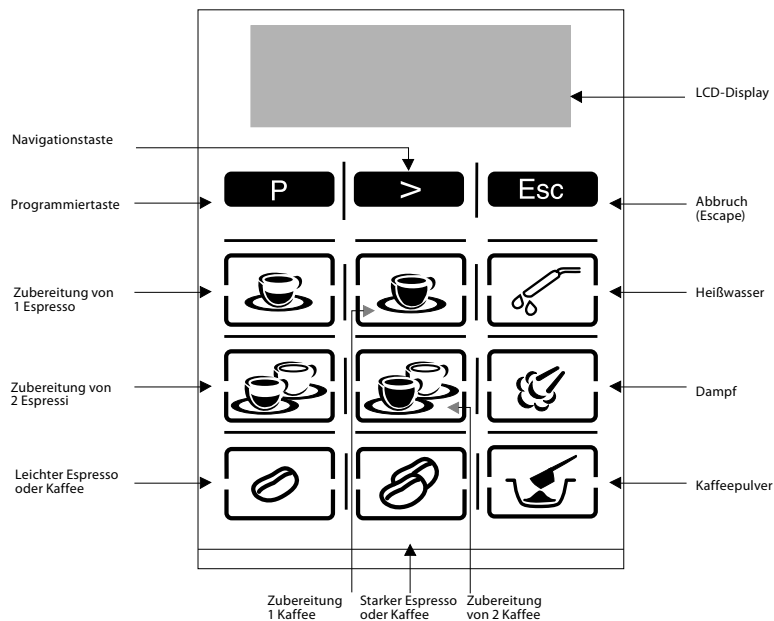


## 7 BRÜHGRUPPE, DAS HERZ IHRES KAFFEEVOLLAUTOMATEN

Dieser Kaffeevollautomat ist mit einer professionellen Brühgruppe ausgestattet, hergestellt und entwickelt von BIANCHI, dem führenden italienischen Hersteller von Automaten für den professionellen Gebrauch. Die Brühgruppe bereitet vollautomatisch hervorragenden Espresso und Kaffee zu.



## 8 TOUCHSCREEN-DISPLAY



## 9 INBETRIEBNAHME

Es können sich eventuell Kaffeereste in Ihrer NEO ESPRESSION SUPREMMA befinden, da sie vom Hersteller auf einwandfreie Funktion getestet wurde.

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass Sie die Display-Schutzfolie abgezogen haben.

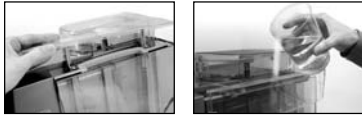
1. Füllen Sie den Bohnenbehälter mit Bohnen (der Behälter verfügt über ein Fassungsvermögen von 250 g).



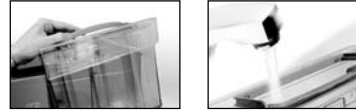


2. Füllen Sie den Wassertank mit sauberem Frischwasser. Sie können ihn direkt (a) oder unter dem Wasserhahn (b) füllen.

a) Heben Sie den Deckel an und klappen Sie ihn zur Seite

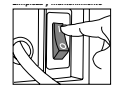



b) Ziehen Sie den Tank am Griff heraus.



Stellen Sie beim Einsetzen des Wassertanks sicher, dass er in den Ansatz des Gehäuses einrastet, damit er korrekt sitzt.

3. Schließen Sie das Gerät ans Netz an.  
4. Betätigen Sie den Ein/Aus-Schalter auf der Rückseite des Kaffeevollautomaten. Stellen Sie ihn auf „I“, um das Gerät einzuschalten.




5. Die „Standby“-Taste leuchtet auf (blau). 

6. Bei der ersten Verwendung des Automaten müssen die Leitungen des Systems mit Wasser gefüllt werden. Das Symbol für den Dampfstrom-/Heißwasserregler erscheint auf dem LCD-Display und weist darauf hin, dass die Leitungen des Systems gefüllt werden müssen.




**WICHTIG!!** Dieser Schritt muss VOR allen anderen erfolgen.

**WICHTIG!!** Das System muss jedes Mal gefüllt werden, wenn das Symbol für den Dampfregler im oberen Display erscheint. Dieses Symbol erscheint jedes Mal, wenn der Automat ans NETZ ANGESCHLOSSEN wird.

7. Stellen Sie einen Behälter (Glas oder Gefäß) unter die Dampfdüse.  
8. Zum Füllen der Systemleitungen mit Wasser drehen Sie den Dampfregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.  
9. Warten Sie, bis Wasser oder Dampf aus der Düse austritt.  
10. Schließen Sie den Dampfregler, um den Füllvorgang des Systems zu beenden.  
11. Entfernen Sie den Behälter mit dem Wasser.  
12. Der Kaffeevollautomat schaltet sich aus und ist betriebsbereit. Drücken Sie auf die Standby-Taste. 

13. Eine Sanduhr erscheint im oberen Display und zeigt an, dass sich das System aufheizt. 

14. Der Automat führt eine Selbstreinigung der Leitungen durch, um mögliche Kaffeereste oder Wasserrückstände zu entfernen. Während dieses Vorgangs tritt Wasser aus dem Auslauf aus. So können Sie stets Espresso oder Kaffee mit reinem Frischwasser genießen.

15. Ein Signalton sowie ein Handsymbol im oberen Display weisen darauf hin, dass der Kaffeevollautomat nun bereit ist. 

**Hinweis:** Zum Ausschalten des Signaltons befolgen Sie die Anweisungen unter Kapitel 18) PROGRAMMIERUNG IHRES KAFFEEVOLLAUTOMATEN.

## 10 BEHÄLTER FÜR WÜRFELZUCKER



Wenn Sie gerne Würfelzucker verwenden, so können Sie diesen in Ihrem Automaten aufbewahren. Öffnen Sie dazu den Deckel des Zuckerbehälters und füllen Sie ihn mit den Zuckerkübeln. Dieser Behälter kann zum bequemeren Befüllen und zur Reinigung entnommen werden. **WICHTIG!!** Achten Sie darauf, den Zuckerbehälter nicht mit dem Kaffeepulverbehälter zu verwechseln.





## 11 EINSTELLUNGEN

Kaffee ist ein organisches Material, das auf unterschiedliche Weise reagieren kann, je nach Typ, Herkunft, Mischung, Röstgrad, Feuchtigkeit, Raumtemperatur, etc.

Die Neo Expression Supremma enthält eine innovative Technologie, die Coffee Adapt Technology, die sich den Antrieb des Gerätes anpasst, um für optimalen Kaffee zu sorgen bei jedem Mahlgrad und unter allen Bedingungen.

Bei jeder Kaffeezubereitung überprüft die Neo Expression Supremma das erzielte Ergebnis und variiert bei Bedarf die Mahlbedingungen für die nächsten Kaffee-Mahlzyklen. Für ein optimales Ergebnis kann es vorkommen, dass die Maschine einige Kaffeeportionen herstellen muss, um die ideale Einstellung zu finden (bis zu 8 Tassen Kaffee, je nach Art des verwendeten Kaffees).

Andererseits können Sie auch Einstellungen vornehmen, um den Mahlgrad individuell anzupassen.

### A) Einstellen des Mahlgrads



Sie können den Feinheitsgrad des gemahlten Kaffees einstellen. Dieser Feinheitsgrad hat direkten Einfluss auf den Kaffee, den Sie mit Ihrem Kaffeevollautomaten erhalten. Deshalb ist es ratsam, einige Testläufe zu machen, um den Mahlgrad zu finden, der Ihnen persönlich am besten schmeckt. Um den Mahlgrad einzustellen, nutzen Sie den Regler im Inneren des Kaffeebohnenbehälters. Betätigen Sie diesen nur, wenn die Mühle in Betrieb ist!

**Feiner Mahlgrad:** In dieser Position erhalten Sie ein sehr feines Kaffeepulver. Das Kaffeepulver wird kompakter, braucht aber auch mehr Zeit und Kraft (Druck) bei der Kaffeezubereitung. Dazu drehen Sie den Regler nach links (gegen den Uhrzeigersinn).

Je feiner der Mahlgrad, desto länger dauert die Kaffeezubereitung und desto mehr Crema erhält der Kaffee.



**Achtung!** Wenn die Kaffeezubereitung sehr lange dauert, kann es sein, dass der Mahlgrad zu fein ist für diese Art Kaffeebohnen (der Regler für den Mahlgrad ist ganz nach links gedreht). Drehen Sie in diesem Fall den Regler wieder leicht nach rechts, um die passende Kaffeezubereitung zu erhalten.



**Grober Mahlgrad: Der Kaffee wird zügiger zubereitet. Drehen Sie den Regler nach rechts (im Uhrzeigersinn).**

**WICHTIG!!** Die Einstellung des Mahlgrades muss erfolgen, wenn das Mahlwerk in Betrieb ist.

Verwenden Sie spezielle Bohnenmischungen für Espresso oder Kaffee. Wird das gewünschte Ergebnis nicht erreicht, so probieren Sie verschiedene Mischungen aus, bis Sie Ihren persönlichen Geschmacksfavorit gefunden haben. Bewahren Sie die restlichen Bohnen dicht verschlossen an einem kühlen Ort auf.

**WICHTIG!!** Verwenden Sie keine karamellisierten Kaffeebohnen, da diese mit Zucker geröstet (karamellisiert) werden und Ihre NEO ESPRESSION SUPREMA beschädigen können.

**HINWEIS:** Wenn der Kaffee nicht kontinuierlich ausläuft, empfehlen wir Ihnen, den Regler für den Mahlgrad auf einen etwas größeren Grad einzustellen, denn die verwendete Kaffeesorte erzeugt eine zu feine Mahlung oder der Filter ist verschmutzt oder verstopft.

Wenn der Kaffee sehr schnell ausläuft und nicht genügend Crema hat, drehen Sie den Mahlgradregler eine Position weiter nach links (feiner), um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Achten Sie darauf, keine zu feine Mahlposition zu wählen, denn dann kann bei der Auswahl von 2 Tassen Kaffee der Kaffeeauslauf sehr lange dauern.

Diese Änderungen werden erst wirksam, nachdem mindestens zwei Kaffee hintereinander zubereitet wurden.

### B) Einstellen der Kaffeemenge

Ehe Sie einen Kaffee zubereiten, müssen Sie noch die gewünschte Menge Kaffee festlegen, die Sie zubereiten möchten, je nachdem, ob der Kaffee stärker oder weniger stark sein soll. Wenn Sie die Einstellung 1 Kaffeebohne gewählt haben, kann es vorkommen, dass der Trester, der von der Brühgruppe ausgeworfen wird, wässrig ist.







Wir empfehlen in diesem Fall die Option 2 Kaffeebohnen zu wählen, da der Kaffee dann auch mit dieser Einstellung nicht allzu stark sein wird.



**HINWEIS:** Wenn Sie feststellen, dass das Mahlwerk funktioniert, aber kein Kaffee einläuft, kann dies an einer übermäßig ölhaltigen Kaffeesorte liegen, die verhindert, dass ausreichend Kaffeepulver durch die Mühle läuft. Es ist dann ratsam, die Bohnen leicht zu bewegen. Wenn das Problem weiterhin besteht, sollten Sie es mit einer anderen Kaffeesorte versuchen.

### C) Einstellung des Auslaufes

Der Auslauf ist je nach Tassengröße höhenverstellbar:

1. Bei Verwendung großer Tassen schieben Sie den Kaffeeauslauf nach oben in die hohe Position.
2. Bei Verwendung kleiner Tassen schieben Sie den Auslauf nach unten.



**HINWEIS:** Der Auslauf kann für seine Reinlichkeit herausgezogen werden.

### D) Einstellung der Wassermenge

Drücken Sie auf die entsprechende Taste, um die Wassermenge einzustellen:

|          | Espresso | Kaffee |
|----------|----------|--------|
| 1 Tasse  |          |        |
| 2 Tassen |          |        |

## 12 ESPRESSO-/ KAFFEEAUSLAUF

1. Vergewissern Sie sich, dass der Kaffeevollautomat betriebsbereit ist.
2. Stellen Sie sicher, dass Sie alle Optionen für den gewünschten Espresso-/bzw. Kaffeetyp eingestellt haben.
3. Stellen Sie eine oder zwei Tassen unter den Auslauf:

**Hinweis:** Um einen sehr heißen Kaffee zu bekommen, empfehlen wir Ihnen, die Tassen vorzuwärmen, indem Sie sie auf die Tassenwärmfläche stellen. Wenn Sie den Kaffeevollautomaten gerade erst eingeschaltet haben, können Sie die Tassen auch mit dem heißen Wasser der Dampfdüse erwärmen.

### A) Verwendung von Bohnen

**ACHTUNG!** Wir empfehlen, den ersten Kaffee, den Sie zubereiten, nicht zu trinken. Grund dafür ist, dass das Mahlwerk bei der ersten Inbetriebnahme nicht die gesamte Menge aufnehmen kann, die die Brühgruppe benötigt.

4. Drücken Sie auf die entsprechende Taste je nach gewünschter Espresso-/ bzw. Kaffeart. Das Feld um die gewählte Taste leuchtet auf.

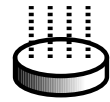
|          | Espresso | Kaffee |
|----------|----------|--------|
| 1 Tasse  |          |        |
| 2 Tassen |          |        |





**Hinweis:** Wenn Sie 2 Tassen Kaffee wählen (kleine oder große), denken Sie daran, dass die Zubereitung von 2 Tassen Kaffee auch zwei Mahlzyklen und zwei Lieferzyklen erfordert, die von der Maschine automatisch gestartet werden.

5. Danach führt der Vollautomat einen Voraufguss der Pulverportion durch. Die Portion wird mit Heißwasser voraufgegossen, das gleichmäßig über den gesamten Kaffee-/ bzw. Espresso verteilt wird. Der Voraufguss sorgt für bestes Aroma und besten Espresso-/ bzw. Kaffeegeschmack. Während des Voraufgusses ist folgendes Symbol im oberen Display zu sehen:



6. Während des Auslaufes sind folgende Symbole auf dem oberen Display zu sehen:

|          |  |
|----------|--|
| 1 Tasse  |  |
| 2 Tassen |  |

Bitte beachten Sie, dass bei der Wahl "2 Tassen" die Tassen nacheinander gemahlen und gebrüht werden.

7. Ist der Auslauf beendet, weisen Symbole und ein Signalton (sofern diese Option aktiviert ist) darauf hin, dass die Tassen zur Entnahme bereit stehen.

|          |  |
|----------|--|
| 1 Tasse  |  |
| 2 Tassen |  |

8. Nach dem Kaffeeauslauf ist das Gerät bereit für weitere Kaffeezubereitungen.



### B) Verwendung von Pulver

Ihre NEO ESPRESSION SUPREMA kann auch mit Pulver, ohne Verwendung des Mahlwerks, betrieben werden. Diese Funktion ist besonders nützlich, wenn Sie entkoffeinierten Kaffee oder Espresso zubereiten möchten.

**ACHTUNG: Verwenden Sie Kaffeepulver nur im Spender für gemahlene Kaffee. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch Eindringen von anderen Substanzen oder Gegenständen in das Mahlwerk entstehen.**

1. Öffnen Sie den Deckel des Pulverbehälters.
2. Verwenden Sie den Messlöffel zur Portionierung des Pulvers. **WICHTIG!! Die maximale Menge ist ein gestrichener Messlöffel (8 g).** Schließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie die Taste für gemahlene Kaffee. Das Feld um das Symbol leuchtet auf.
4. Drücken Sie die Taste für den gewünschten Espresso-/ oder Kaffeetyp. Das Feld um die gewählte Taste leuchtet auf.

|         | Espresso | Kaffee |
|---------|----------|--------|
| 1 Tasse |          |        |

**Hinweis:** Bei Verwendung von gemahlene Kaffee oder Espresso kann immer nur jeweils eine Tasse zubereitet werden.


5. Nach Beendigung des Auslaufes kann die Tasse entnommen werden.

|         |  |
|---------|--|
| 1 Tasse |  |
|---------|--|

6. Wünschen Sie keine weitere Zubereitung von Espresso oder Kaffee mit gemahlene Kaffee oder Espresso, so drücken Sie auf die Taste „1 Kaffeebohne“ oder „2 Kaffeebohnen“.





Die Beleuchtung des Symbols „Kaffeepulver“ erlischt 

**WICHTIG!** Der Auslauf kann mithilfe der ESCAPE-Taste gestoppt werden. 

**Hinweis:** Beim Öffnen der Seitenklappe oder Entfernen der Tropfschale während des Auslaufes oder des Brühvorganges wird der jeweilige Vorgang gestoppt.


Nach einem Durchlauf, wenn die Maschine wieder auf Kaffeebohnen umgestellt wird, führt sie einen Durchlauf nur mit Wasser durch, um zu verhindern, dass Reste von Kaffeepulver zurückbleiben.


Stellen Sie sicher, dass die Pulvermenge genau einem gestrichenen Löffel entspricht. Verwenden Sie den Messlöffel zur Portionierung des Kaffeepulvers. Wird mehr Pulver als die angegebene Dosis eingefüllt, so weist Sie Ihr Neo Espression Supremma mit 5 Warntönen darauf hin, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Das Kaffeepulver wird ausgestoßen und der Brühvorgang gestoppt. Messen Sie das Kaffeepulver nochmals wie in den Anweisungen erläutert ab.

### 13 HEISSWASSERZUBEREITUNG

1. Vergewissern Sie sich, dass der Kaffeevollautomat betriebsbereit ist. 

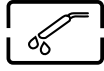
2. Stellen Sie ein Glas oder eine Tasse unter die Dampfduse.


3. Drücken Sie die „Heißwasser“-Taste. Das Symbol für Heißwasser erscheint umrahmt. 

Das obere Display zeigt ebenfalls Ihre Wahl an: 

4. Drehen Sie den Dampfregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (180°). Schließen Sie ihn nach Austritt der gewünschten Heißwassermenge.

5. Entnehmen Sie das Glas oder die Tasse mit dem Heißwasser.

6. Drücken Sie zum Deaktivieren dieser Funktion die „Heißwasser“-Taste oder die ESCAPE-Taste. Das Feld um das Heißwassersymbol erlischt. 


7. Der Kaffeevollautomat ist bereit für die Zubereitung von Espresso oder Kaffee. 




### 14 DAMPF

1. Vergewissern Sie sich, dass der Kaffeevollautomat betriebsbereit ist. 

2. Stellen Sie ein Glas oder Gefäß unter die Dampfduse.

3. Drücken Sie die „Dampf“-Taste. Der Rahmen um das Symbol für Dampf leuchtet auf. 

Eine Sanduhr erscheint im oberen Display und zeigt an, dass sich der Kaffeevollautomat aufheizt: 

Sobald das Gerät zur Dampferzeugung bereit ist, erscheint das Symbol für Dampf im oberen Display: Die maximale Dampfdauer beträgt 4 min. 

4. Halten Sie ein Gefäß unter die Dampfduse und drehen Sie den Dampfregler gegen den Uhrzeigersinn, um eventuelle Wasserrückstände in der Dampfduse abzulassen. Schließen Sie die Dampfduse und leeren Sie das Wasser in den Ausguss.

5. Halten Sie das Glas oder Gefäß mit der Flüssigkeit, die Sie erhitzen möchten, unter die Dampfduse. Zur Dampferzeugung drehen Sie den Dampfregler gegen den Uhrzeigersinn. Nach Erhitzen der Flüssigkeit schließen Sie den Dampfregler.

6. Entnehmen Sie die Tasse bzw. das Gefäß mit der erhitzten Flüssigkeit oder aufgeschäumten Milch.





**Hinweis:** Beachten Sie, dass der Milchbehälter und die Spitze der Dampfdüse eine sehr hohe Temperatur erreichen können. Wenn Sie die Dampfdüse einstellen müssen, fassen Sie diese nur am Schutz-aufsatz an.

7. Drücken Sie zum Deaktivieren dieser Funktion die „Dampf“-Taste oder die ESCAPE-Taste. Die Beleuchtung des Dampfsymbols erlischt.



oder **Esc**

8. Die Stabilisierung der Innentemperatur des Systems erfolgt automatisch. Dieser Vorgang dauert etwa 25 Sekunden. Während dieser Zeit kann Wasser aus dem Auslauf austreten.

Im oberen Display ist das Symbol für die Sanduhr zu sehen:



9. Der Vollautomat ist bereit für die Zubereitung von Espresso oder Kaffee.



**Hinweis:** Es ist ratsam, die Dampfdüse jedes Mal zu reinigen, nachdem diese mit Milch in Berührung kam.

## 15 CAPPUCCINO



1. Füllen Sie eine große Tasse zu 1/3 mit kalter Milch.
2. Stellen Sie sicher, dass Sie die Dampffunktion ausgewählt haben und das Gerät zur Dampferzeugung bereit ist.



3. Stellen Sie ein Glas oder Gefäß unter die Dampfdüse. Öffnen Sie den Dampfregler, um eventuelle Wasserreste abzulassen. Schließen Sie den Regler, sobald Dampf austritt.

4. Halten Sie die Tasse mit der kalten Milch unter die Dampfdüse.

5. Öffnen Sie die Dampfdüse durch Drehen des Dampfreglers.

6. Führen Sie mit der Tasse kreisförmige Bewegungen aus, um die Milch gleichmäßig zu erhitzen.



7. Nach dem Aufschäumen und Erhitzen der Milch schließen Sie die Dampfdüse.

8. Drücken Sie zum Stoppen des Dampfaustrittes erneut die „Dampf“-Taste.



**Esc**



9. Die Stabilisierung der Innentemperatur des Systems erfolgt automatisch. Dieser Vorgang dauert etwa 25 Sekunden. Während dieser Zeit kann Wasser aus dem Espressoauslauf austreten.



Die Leuchtanzeige des Dampfsymbols blinkt währenddessen.

10. Der Vollautomat ist wieder bereit für die Zubereitung von Espresso oder Kaffee, wenn die beiden Tasten für 1 bzw. 2 Tassen aufleuchten.



11. Stellen Sie die Tasse mit dem Milchschaum unter den Espresso-/Kaffeeauslauf.

12. Lassen Sie den Espresso direkt in die Tasse laufen und Ihr köstlicher Cappuccino ist fertig.



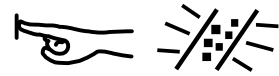


## 16 ENTKALKUNG

Ihr Vollautomat muss regelmäßig entkalkt werden, um die Systemleitungen von Kalkablagerungen zu befreien. Wie oft dieser Vorgang durchzuführen ist, hängt vom Härtegrad des verwendeten Wassers ab. Wenn Sie entsprechend dem Punkt Grundeinstellung den Härtegrad Ihres Wassers eingestellt haben, werden Sie durch das hierfür vorgesehene Symbol darauf hingewiesen, daß Sie Ihre **NEO ESPRESSION SUPREMA** entkalken müssen. Testen Sie daher zuerst den **Härtegrad des Wassers**. Dazu befolgen Sie die Anleitung unter Abschnitt 18C **PROGRAMMIERUNG IHRES VOLLAUTOMATEN**.


**ACHTUNG!!** VERWENDEN SIE NIEMALS ESSIG ODER EIN ANDERES ALS DAS VON SOLAC MITGELIEFERTE ENTKALKUNGSMITTEL. Nachkauf kann über Ihren Händler oder bei Solac direkt erfolgen.


1. Ein Päckchen mit Entkalkungsmittel befindet sich unter dem Zubehör Ihres Vollautomaten. Es entspricht der genauen Menge für eine Entkalkung.





**HINWEIS:** Der Entkalkungsvorgang dauert etwa 35 Minuten. Es ist nicht absolut erforderlich, dies beim ersten Aufleuchten der Anzeige direkt durchzuführen (Sie können weiterhin Kaffee zubereiten), aber es ist ratsam, die Entkalkung zeitnah durchzuführen, um Ihr Gerät bestmöglich instand zu halten.

2. Drücken Sie auf die „P“-Taste, um zum Programmiermenü zu gelangen. 

3. Drücken Sie auf die Pfeiltaste, bis Sie zum Symbol für die Entkalkung gelangen. 


4. Das Symbol für die Entkalkung erscheint im oberen Display. 

5. Drücken Sie erneut auf die „P“-Taste, um es auszuwählen. 

6. Bereiten Sie die Entkalkungslösung gemäß der Anleitung auf dem von Solac mitgelieferten Päckchen mit dem Entkalkungsmittel zu. Leeren Sie den Inhalt in den Wassertank und füllen Sie ihn bis zu seiner Markierung mit dem Symbol für die Entkalkung. 

7. Leeren Sie die Tropfschale.

8. Aufgrund der langen Dauer dieses Vorganges muss nochmals bestätigt werden, dass Sie die Entkalkung tatsächlich in diesem Moment durchführen möchten. Stellen Sie vor der Bestätigung sicher, dass sich das Entkalkungsmittel im Wassertank befindet.

- a) Zur Bestätigung des Entkalkungsvorganges drücken Sie auf die „P“-Taste. 

- b) Zum Abbruch des Vorganges drücken Sie auf die „ESC“-Taste. 

**ACHTUNG!** Wenn sich das Entkalkungsmittel bereits im Wassertank befindet, so entnehmen Sie den Wassertank und spülen ihn gut aus.

**HINWEIS:** Wird der Entkalkungsvorgang nach dem Start durch Drücken der ESC-Taste abgebrochen, so setzt das Programm den Spülvorgang fort. Somit wird vermieden, dass Entkalkungsmittelreste im System zurückbleiben.

9. Nach Bestätigung des Entkalkungsvorgangs weist das obere Display auf den Beginn des Vorgangs hin.



Die Dauer wird dabei anhand des Balkens auf dem Display angezeigt. Der Balken füllt sich entsprechend dem Zeitablauf, bis der Vorgang beendet ist.




10. Das obere Display weist Sie darauf hin, wenn der Wassertank mit Frischwasser gefüllt und die Tropfschale geleert werden muss.



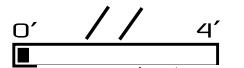


11. Entleeren Sie den Wassertank vollständig und füllen Sie ihn mit sauberem Frischwasser. Entleeren Sie die Tropfschale.

12. Nach Abschluss des Entkalkungsvorganges muss das System durchgespült werden, um Entkalkungsmittelrückstände restlos zu entfernen. Für den Spülvorgang drücken Sie erneut auf die „P“-Taste. .



13. Der Kaffeevollautomat zeigt Ihnen an, dass der Spülvorgang begonnen hat.



14. Der Balken füllt sich entsprechend dem Zeitablauf, bis der Spülvorgang beendet ist.



15. Nach dem Spülvorgang ist Ihre **NEO ESPRESSO SUPREMMA** wieder betriebsbereit.



**Hinweis:** Während des Entkalkungs- und Spülvorganges kann das Symbol „Wasserstand unter Minimum“ erscheinen. Sobald der Wassertank gefüllt ist, erlischt dieses Symbol und der Vorgang wird fortgesetzt.



## 17 REINIGUNG UND PFLEGE

**ACHTUNG!** Tauchen Sie den Kaffeevollautomat keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten und reinigen Sie keinen der Bestandteile in der Spülmaschine.

**ACHTUNG!** Trocknen Sie das Gerät oder seine Bestandteile keinesfalls im Backofen und/oder in der Mikrowelle.

### A) GRUNDREINIGUNG

1. Schalten Sie den Kaffeevollautomaten am ON/OFF Schalter aus ("0"-Stellung).

2. Trennen Sie ihn vom Netz.

3. Reinigen Sie den Wassertank.

4. Entnehmen Sie die Tropfschale und leeren Sie das angesammelte Wasser aus. Reinigen Sie die Tropfschale mit Wasser.

5. Entnehmen Sie den Behälter mit dem Kaffeesatz (verbrauchte gepresste Portionen) und entleeren Sie ihn. Reinigen Sie ihn mit Wasser. Jedes Mal, wenn der Kaffeesatzbehälter entnommen und wieder eingesetzt wird, führt der Automat einen Leerlauf durch. Danach ist er wieder betriebsbereit.

6. Schrauben Sie die Dampfdüse sowie das Endstück ab und reinigen Sie alle Teile. Ist die Düse verstopft, so reinigen Sie die Lufteintrittsöffnung mithilfe einer Nadel, um eine optimale Dampferzeugung zu gewährleisten. Stellen Sie beim Anschrauben der Düse sicher, dass sich diese Öffnung am oberen Ende der Dampfdüse befindet.



7. Entfernen Sie mit dem Pinsel eventuelle Kaffeereste im Pulverbehälter.

8. Entnehmen Sie den Zuckerbehälter und reinigen Sie ihn mit Wasser.

9. Nehmen Sie den Auslauf ab und reinigen Sie ihn mit Wasser.



**WICHTIG! Der Kaffeevollautomat und seine Bestandteile müssen mindestens 1x pro Woche gereinigt werden.**

### B) BRÜHGRUPPE

Die professionelle Brühgruppe benötigt nur eine grundlegende Pflege, um die optimale Funktion des Kaffeevollautomaten zu erhalten.

Es ist empfehlenswert, die Brühgruppe wöchentlich zu reinigen, oder immer dann zu reinigen, wenn Sie feststellen, dass der Kaffeeausfluss nachlässt. Dazu nehmen Sie die Brühgruppe heraus und reinigen sie diese anhand der Anweisungen im folgenden Abschnitt.

Ebenso empfehlen wir Ihnen, das Kolbensieb mithilfe des mitgelieferten Pinsels von möglichen Kaffeeresten zu säubern.





Neben dieser regelmäßigen Reinigung empfehlen wir Ihnen, den Kaffeefullautomaten nach **5 Jahren oder 6.000 Tassen Kaffee an den Solac Service zu senden**, um eine umfassendere Überprüfung und Instandsetzung der Brühgruppe durchführen zu lassen.

## REINIGUNG

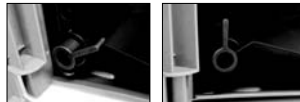
1. Öffnen Sie die Seitenklappe.



2. Entnehmen Sie den Kaffeesatzbehälter und die Auffangschale.



3. Bewegen Sie den Hebel der Brühgruppe nach links.



4. Lösen Sie die Schraube am Ober-  
teil der Gruppe.



5. Entnehmen Sie die Gruppe.



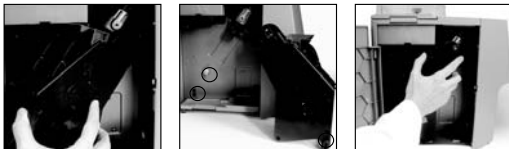
6. Reinigen Sie die Gruppe unter  
reichlich fließendem Warmwasser.



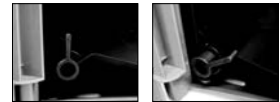
7. Lassen Sie die Gruppe vollständig trock-  
nen.



8. Setzen Sie die Brühgruppe so ein, dass die  
beiden Markierungen aufeinander zeigen.



9. Bewegen Sie den He-  
bel der Brühgruppe  
nach rechts.



10. Schrauben Sie die obere Schrau-  
be der Brühgruppe fest.



11. Nehmen Sie den Tresterbehälter  
und die Auffangschale heraus.



12. Schließen Sie die Seitenklappe.



**ACHTUNG!** Bei der Reinigung der Brühgruppe lässt sich der Innenkolben, der die Kaffeepor-  
tionen presst, relativ leicht bewegen. Um ihn  
wieder in seine ursprüngliche Position zu brin-  
gen, benötigen Sie den Schlüssel für die Brüh-  
gruppe, der im Lieferumfang Ihres Kaffeefull-  
automaten enthalten ist. Überprüfen Sie, ob die  
Markierung des festen und beweglichen Teils  
aufeinander zeigen. Ist dies nicht der Fall, ge-  
hen Sie folgendermaßen vor:

Stecken Sie den Schlüssel in das Loch.



Drehen Sie den Schlüssel nach  
links (gegen den Uhrzeigersinn),  
bis die beiden Markierungen des  
festen und beweglichen Teils  
übereinstimmen).



## C) AUTOMATISCHE REINIGUNG

Das Gerät führt automatisch drei Reinigungen des Systems durch:

- 1) Beim Einschalten des Automaten werden die Leitungen mit etwas Heißwasser durchgespült, um zu gewährleisten, dass Ihr Kaffee frei von Wasserrückständen im System von früheren Kaffeezubereitungen ist.





- 2) Vor dem Ausschalten tritt eine kleine Wassermenge aus dem Auslauf aus, um ihn zu reinigen und so eine Verstopfung durch Kaffeereste zu verhindern. Diese Funktion erspart Ihnen eine manuelle Reinigung des Auslaufes.
- 3) Nach jeder vierzehnten Tasse Kaffee führt die Maschine einen Durchlauf nur mit Wasser durch, um zu verhindern, dass Kaffeereste im Innern des Gerätes zurückbleiben.

## 18 PROGRAMMIERUNG IHRES KAFFEEVOLLAUTOMATEN

Der Kaffeevollautomat ist so vorprogrammiert, dass Sie keine Änderungen vornehmen müssen. Trotzdem haben Sie die Möglichkeit, einfach und intuitiv bestimmte Parameter nach Ihrem Geschmack einzustellen. Dazu verfügt das Gerät über ein einfaches Menü, über welches Sie die verschiedenen Funktionen des Kaffeevollautomaten definieren können.





Sie können die Wassermenge pro Tasse einstellen. Der Kaffeevollautomat ist ab Werk für eine bestimmte Menge Wasser pro Espresso oder Kaffee eingestellt. Sie können diese Menge je nach Geschmack für unterschiedliche Kaffeearten selbst bestimmen.

Durch den Energiesparmodus schaltet sich das Gerät nach einer vorbestimmten Zeit ohne Benutzung aus. Diese Zeit ist über das Menü zu ändern.

Je nach Region gibt es unterschiedliche Wasserqualitäten und Kalk kann die Lebensdauer des Gerätes beeinflussen. Kontrollieren Sie bitte die Härte Ihres Wasser mithilfe der beiliegenden Teststreifen und stellen Sie das Gerät auf die entsprechende Härte ein. Der Kaffeevollautomat macht Sie dann automatisch darauf aufmerksam, wenn eine Entkalkung erforderlich ist.
















Der Kontrast des Displays ist verstellbar. Ebenso können Sie bestimmen, ob akustische Signale anzeigen sollen, wenn der Kaffee oder der Dampf bereit sind. Im Folgenden wird Ihnen die Bedienführung des Menüs erklärt.

### A) EINSTELLUNG DER WASSERMENGE





| Schritt  | Drücken Sie die Taste   | Anzeige im oberen Display   |
|--|---|---|
| 1. Der Kaffeevollautomat ist bereit.   |   |  |
| 2. Drücken Sie auf die „P“-Taste, um ins Programmiermenü zu gelangen.  |  |   |
| 3. Das erste Programmmenü regelt die Wassermenge pro Tasse. Sie können die Menge für jede Sorte Kaffee einstellen, die Sie verwenden möchten. Zu Ihrer Hilfe beginnen die 4 Optionen zu blinken.                             |   |  |
| 4. Zum Programmieren der Wassermenge für einen Espresso drücken Sie auf die entsprechende Taste.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>– Espresso</li> <li>– Kaffee</li> <li>– 2 Espresso</li> <li>– 2 Kaffee</li> </ul> |  |   |





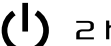
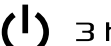





| Schritt  | Drücken Sie die Taste   | Anzeige im oberen Display   |
|--|---|---|
| <p>5. Nach der Auswahl der Taste für einen Kaffee gelangen Sie in das Menü zur Programmierung der Wassermenge, durch Drücken der Pfeiltaste.</p> <p>– Espresso </p> <p>– Kaffee </p> <p>– 2 Espresso </p> <p>– 2 Kaffee </p> <p>Durch Drücken der Pfeiltaste erhöht sich die Wassermenge von 30 ml um jeweils 10 ml bis 60 ml. Der Kaffeevollautomat wurde werkseitig auf 40ml für einen Espresso und auf 120 ml für eine lange Kaffee programmiert.</p> | <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> | <p> 30 ml, 40 ml, 50 ml, 60 ml</p> <p> 60 ml, 90 ml, 120 ml, 150 ml</p> <p> 30 ml, 40 ml, 50 ml, 60 ml</p> <p> 60 ml, 90 ml, 120 ml, 150 ml</p> |
| <p>6. Zur Bestätigung der gewählten Menge drücken Sie "P".</p> <p>Zum Verlassen des Programmiermenüs drücken Sie „Esc“.</p>  | <p></p> <p></p>   |   |
| 7. Der Kaffeevollautomat ist bereit.   |   |    |

## B) ENERGIESPARFUNKTION

| Schritt   | Drücken Sie die Taste   | Anzeige im oberen Display   |
|---|---|---|
| 1. Der Kaffeevollautomat ist bereit.  |   |  |
| 2. Drücken Sie auf die „P“-Taste, um ins Programmiermenü zu gelangen.             |  |   |
| 3. Drücken Sie auf die ">"-Taste, bis das Symbol „Auto-Off“ im Display erscheint. |  |  |
| 4. Um diese Funktion zu wählen, drücken Sie auf "P".                              |  |   |








| Schritt   | Drücken Sie die Taste  | Anzeige im oberen Display   |
|---|--|---|
| 5. Auf dem Display erscheint das "Auto-Off"-Symbol.<br>Wenn Sie die Taste ">" drücken, steigt die Zeit um 1 Stunde, mit einer Mindestgrenze von 1 Stunde und einer Höchstgrenze von 3 Stunden.<br>Standardmäßig schaltet sich die Kaffeemaschine in dem Moment ab, indem sie für die gewählte Zeit keinerlei Interaktion mehr erhält. |   | <br><br> |
| 6. Zur Bestätigung der gewählten Menge drücken Sie "P".<br>Zum Verlassen des Programmiermenüs drücken Sie „Esc“.  | <br> |   |
| 7. Der Kaffeevollautomat ist bereit.  |  |    |

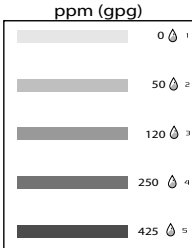

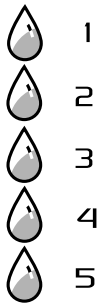



### C) WASSERHÄRTE

Der Härtegrad von Leitungswasser ist von Region zu Region verschieden. Wir empfehlen Ihnen daher, den Härtegrad Ihres Wassers mit Hilfe des beiliegenden Teststreifens zu bestimmen. Wenn Sie den Wasserhärtegrad in Ihrer NEO ESPRESSION SUPREMA eingeben, weist der Kaffeevollautomat Sie darauf hin, wann eine Entkalkung des Systems durchgeführt werden muss.

Bestimmen Sie zuerst die Wasserhärte. Halten Sie dazu den Teststreifen 1 Sekunde lang ins Wasser. Sie werden feststellen, dass sich einige Felder des Teststreifens verfärbt haben: Der Härtegrad Ihres Wassers entspricht der Anzahl der verfärbten Felder, von 1 bis 5.


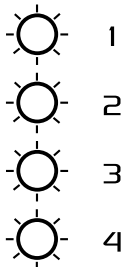



| Schritt  | Drücken Sie die Taste   | Anzeige im oberen Display   |
|--|---|---|
| 1. Der Kaffeevollautomat ist bereit.   |   |  |
| 2. Drücken Sie auf die „P“-Taste, um ins Programmiermenü zu gelangen.              |  |   |
| 3. Drücken Sie auf die ">"-Taste, bis Sie zum Symbol für die Wasserhärte gelangen. |  |  |
| 4. Zum Programmieren der Wasserhärte drücken Sie "P".                              |  |   |











| Schritt   | Drücken Sie die Taste   | Anzeige im oberen Display   |
|---|---|---|
| <p>5. Nach Drücken der Taste „P“ erscheint das Menü für die Wasserhärte im oberen Display.</p> <p>Durch Drücken der „&gt;“-Taste erhöht sich der Härtegrad schrittweise von 1 bis 5 (nach 5 beginnt er wieder bei 1). Stellen Sie hier Ihren ermittelten Härtegrad ein.</p> <p>Der Espressoautomat wurde werkseitig auf einen Wasserhärtegrad von 5 programmiert.</p>  |  |    |
| <p>6. Zur Bestätigung des gewählten Grades drücken Sie „P“.</p> <p>Zum Verlassen des Programmiermenüs drücken Sie „Esc“.</p>  |  |   |
|   |  |   |
| <p>7. Der Kaffeevollautomat ist bereit.</p>   |   |  |

#### D) KONTRAST DER DIGITALANZEIGE




| Schritt   | Drücken Sie die Taste   | Anzeige im oberen Display   |
|---|---|---|
| <p>1. Der Kaffeevollautomat ist bereit.</p>   |   |  |
| <p>2. Drücken Sie auf die „P“-Taste, um ins Programmiermenü zu gelangen.</p>              |  |   |
| <p>3. Drücken Sie auf die „&gt;“-Taste, bis Sie zum Symbol für den Kontrast gelangen.</p> |  |  |
| <p>4. Zum Programmieren des Anzeigekontrastes drücken Sie „P“.</p>                        |  |   |

| Schritt  | Drücken Sie die Taste   | Anzeige im oberen Display   |
|--|---|---|
| <p>5. Nach Drücken der Taste "P" erscheint das Menü für den Kontrast im oberen Bildschirm.</p> <p>Durch Drücken der "&gt;"-Taste erhöht sich die Kontraststufe schrittweise von 1 bis 4 (nach 4 beginnt sie wieder bei 1).</p> <p>Der Kaffeevollautomat wurde werkseitig auf die Kontraststufe 4 programmiert.</p> |  |  |
| <p>6. Zur Bestätigung der gewählten Kontraststufe drücken Sie "P".</p> <p>Zum Verlassen des Programmiermenüs drücken Sie „Esc“.</p>  |  |   |
|  |  |   |
| 7. Der Kaffeevollautomat ist bereit.   |   |  |

## E) SIGNALTÖNE

| Schritt   | Drücken Sie die Taste   | Anzeige im oberen Display   |
|---|---|---|
| 1. Der Kaffeevollautomat ist bereit.  |   |    |
| 2. Drücken Sie auf die „P“-Taste, um ins Programmiermenü zu gelangen.   |  |   |
| 3. Drücken Sie auf die ">"-Taste, bis Sie zum Symbol für den Signalton gelangen.  |  |    |
| 4. Zum Programmieren dieser Funktion drücken Sie "P".   |  |   |
| <p>5. Nach Drücken der Taste "P" erscheint das Menü für den Signalton im oberen Display.</p> <p>Durch Drücken der "&gt;"-Taste bewegen Sie sich zwischen 2 Optionen hin und her: Ein (ON) und Aus (OFF).</p> <p>Der Kaffeevollautomat wurde werkseitig auf Signalton ein (ON) programmiert.</p> |  |  ON<br> OFF |



| Schritt   | Drücken Sie die Taste  | Anzeige im oberen Display   |
|---|--|---|
| 6. Zur Bestätigung Ihrer Wahl drücken Sie "P".<br><br>Zum Verlassen des Programmiermenüs drücken Sie „Esc“. | <br><br> |   |
| 7. Der Kaffeevollautomat ist bereit.  |  |  |

### F) ZÄHLER

Der Vollautomat verfügt über einen Tassenzähler, um Sie auf Wunsch über die Anzahl der zubereiteten Tassen zu informieren. Diese Angabe ist rein informativ und kann nicht geändert werden.





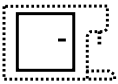
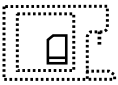
Der Zähler ist fünfstellig. Im Display erscheint die Anzahl der zubereiteten Tassen neben dem Symbol für 1 Tasse.

### G) ENTKALKUNG


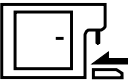
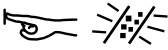



Siehe Abschnitt 16 ENTKALKUNG.



## 19 MELDUNGEN

| Funktion   | Symbol im oberen Display  | Anmerkungen   |
|--|---|---|
| System mit Wasser füllen.                        |  | Die Systemleitungen müssen mit Wasser gefüllt werden. Vor dem Transport des Kaffeevollautomaten wurden die Leitungen geleert, um eine Bakterienbildung zu vermeiden. Daher muss das System aufgefüllt werden. Zum Füllen des Systems verwenden Sie den Dampfregler. |
| Dampfdüse nicht korrekt geschlossen.             |  | SCHLIESSEN SIE DIE DAMPFDÜSE vor der Kaffeezubereitung. Diese Meldung verhindert ein Tropfen der Dampfdüse. Nach dem Schließen der Dampfdüse erlischt das Symbol.   |
| Wasserstand unter Minimum.                       |  | WASSERTANK AUFFÜLLEN. Der Kaffeevollautomat ist nicht betriebsbereit, bis der Wassertank aufgefüllt wurde.  |
| Kaffeesatzbehälter voll (nach ca. 14 Portionen). |  | BEHÄLTER LEEREN. Der Kaffeevollautomat ist nicht betriebsbereit, bis die Kaffeereste entleert wurden. Achtung: Maschine spült nach erfolgter Entleerung automatisch!  |
| Seitenklappe offen.                              |  | SEITENKLAPPE SCHLIESSEN. Der Kaffeevollautomat ist nicht betriebsbereit, bis die Klappe geschlossen wurde.  |
| Kaffeesatzbehälter fehlt.                        |  | BEHÄLTER EINSETZEN. Der Vollautomat ist nicht betriebsbereit, bis der Kaffeesatzbehälter eingesetzt wurde.  |





| Funktion   | Symbol im oberen Display  | Anmerkungen  |
|--|---|--|
| Brühgruppe fehlt.                                      |    | BRÜHGRUPPE EINSETZEN. Der Kaffeevollautomat ist nicht betriebsbereit, bis die Brühgruppe eingesetzt wurde.   |
| Tropfschale fehlt.                                     |    | TROPFSCHALE EINSETZEN. Der Kaffeevollautomat ist nicht betriebsbereit, bis die Tropfschale eingesetzt wurde.   |
| Entkalken.   |    | Der Kaffeevollautomat muß entkalkt werden. Der Kaffeevollautomat ermöglicht eine Fortsetzung der Kaffeezubereitung, weist Sie jedoch darauf hin, dass die Maschine entkalkt werden sollte.   |
| Reinigung der Schale am Ende des Entkalkungsvorganges. |    | TROPFSCHALE LEEREN UND WASSERTANK MIT FRISCHWASSER FÜLLEN. Der Entkalkungsvorgang ist beendet und das Entkalkungsmittel in die Tropfschale abgeflossen, die nun voll ist. Leeren Sie zuerst die Tropfschale und füllen Sie dann den Wassertank mit Frischwasser für den Spülvorgang.   |
| Funktionsfehler.                                       |   | PROGRAMM ZURÜCKSETZEN. Schalten Sie dazu den Hauptschalter aus („0“-Stellung), warten Sie einige Sekunden, und schalten Sie ihn dann wieder ein. Leuchtet das Symbol nach dem erneuten Einschalten wieder auf, so rufen Sie bitte die Hotline-Nr. 0180-5400533 (0,14€/Min. aus dem deutschen Festnetz, max. 0,42€/Min. aus dem Mobilfunk) an. Der Kaffeevollautomat führt keine weiteren Funktionen aus, bis er repariert wurde. |
| Hinweis.   |  | Nach Ausführen des erforderlichen Schrittes der jeweiligen Meldung ist Ihre NEO ESPRESSION SUPREMA wieder betriebsbereit.  |

## 20 PROBLEM – URSACHE – LÖSUNG


| Problem  | Ursache  | Lösung  |
|--|--|---|
| Der Kaffeevollautomat schaltet sich nicht ein.     | Die Maschine ist nicht ans Stromnetz angeschlossen.  | Betätigen Sie den Schalter, „I“-Stellung (Ein).   |
|  |  | Überprüfen Sie das Kabel und die Verbindung mit dem Stromnetz.  |
|  |  | Schaltet sich das Gerät weiterhin nicht ein, bringen Sie es zu einem autorisierten Kundendienst.  |
| Der erste Espresso bzw. Kaffee schmeckt nicht gut. | Bei der ersten Inbetriebnahme des Mahlwerks ist die Kaffee-/ bzw. Espressomenge, die sie in die Brühgruppe leert, nicht ausreichend. | Entsorgen Sie diesen Kaffee. Nach einigen Durchläufen, die die Brühgruppe benötigt, um sich auf die verwendete Bohnsorte einzustellen, wird der folgende Kaffee sehr gut. |



| Problem   | Ursache   | Lösung  |
|---|---|---|
| Beim Einschalten des Geräts tritt ein wenig schmutziges Wasser aus.         | Der Automat führt eine automatische Reinigung der Leitungen durch, um beste Qualität ohne Kaffee- oder Wasserreste aus vorherigen Brühvorgängen zu gewährleisten. | Stellen Sie die Tasse erst nach der automatischen Reinigung unter den Auslauf.  |
| Beim Ausschalten des Geräts tritt ein wenig schmutziges Wasser aus.         | Vor dem Ausschalten tritt eine kleine Wassermenge aus dem Auslauf aus, um ihn zu reinigen und so eine Verstopfung durch eingetrocknete Kaffeereste zu verhindern. | Keine Maßnahme erforderlich. Diese Funktion erspart Ihnen eine manuelle Reinigung des Auslaufes.  |
| Der Espresso bzw. Kaffee ist nicht heiß genug.                              | Die Tassen sind kalt.   | Nutzen Sie den Tassenwärmer.  |
| Bei Auswahl des Espresso-/ bzw. Kaffeetyps mit Pulver läuft nur Wasser aus. | Es befindet sich kein Pulver im Behälter.   | Füllen Sie Pulver mithilfe des Messlöffels (max. 1 gestrichener Löffel) in den Behälter und wählen Sie erneut den gewünschten Espresso-/ bzw. Kaffeetyp.                      |
| Trotz Pulver im Behälter läuft kein Espresso bzw. Kaffee aus.               | Sie haben die Taste nicht gedrückt und der Bohnenbehälter ist leer.              | Drücken Sie auf die Taste.   |
|   | Ein Teil des Pulvers ist im Trichter zurückgeblieben.   | Entfernen Sie die Pulverreste mit Hilfe des Pinsels aus dem Zubehörset.   |
|   | Sie haben zu viel Kaffeepulver in das Fach gegeben.   | Wiederholen Sie den Vorgang mit dem Messlöffel und nutzen Sie maximal einen abgestrichenen Messlöffel Pulver.   |
|   | Sie haben Kaffeepulver in das entsprechende Fach gefüllt, während das Gerät ausgeschaltet war.  | Drücken Sie erst die Taste und wiederholen Sie dann den Vorgang.  |
| Es tritt weder Dampf noch Heißwasser aus.                                   | Die Dampfdüse ist verstopft.  | Reinigen Sie die verstopfte Düse mithilfe einer Nadel.  |
|   |   | <b>ACHTUNG!</b> Während dieses Vorganges muss der Dampfregler geschlossen und das Gerät ausgeschaltet sein.   |
| Der Auslauf erfolgt sehr langsam oder der Kaffeeauslauf ist unregelmäßig.   | Für die Eigenschaften des verwendeten Kaffees ist der Mahlgrad zu fein eingestellt.   | Wählen Sie eine gröbere Mahlstärke.   |
|   | Der Filter ist verschmutzt oder verstopft.  | Reinigen Sie den Filter. Wenn Sie Pulverkaffee verwendet haben und überprüfen Sie, dass Sie die zulässige Pulvermenge nicht überschritten haben.                              |
| Die Brühgruppe lässt sich nach der Reinigung nicht mehr einsetzen.          | Der Kolben zum Pressen der Kaffee-/ bzw. Espressoportionen hat sich verschoben.   | Bringen Sie den Kolben mithilfe des Schlüssels für die Brühgruppe in seine ursprüngliche Position (gemäß Anleitung in Abschnitt 17 REINIGUNG UND PFLEGE, ABS. B) BRÜHGRUPPE). |





| Problem  | Ursache  | Lösung  |
|--|--|---|
| Aus einem oder beiden Ausläufen tritt kein Espresso bzw. Kaffee aus.               | Der Auslauf ist mit eingetrockneten Kaffeeresten verstopft.   | Nehmen Sie den Auslauf ab und reinigen Sie ihn unter fließendem Wasser.   |
| Die Espresso-/ bzw. Kaffeemenge verringert sich oder die Brühzeit verlängert sich. | Die Brühgruppe muss gereinigt werden.  | Reinigen Sie die Brühgruppe gemäß der Anleitung unter Abschnitt 17 REINIGUNG UND PFLEGE.  |
| In der Ablage unterhalb der Brühgruppe bleiben trockene Kaffeepulverreste zurück.  | Für die verwendete Kaffeesorte ist die Menge an gemahlenem Kaffee zu groß, deshalb wird das ausgestoßen, was zu viel ist.  | Drehen Sie den Mahlregler auf eine gröbere Mahlgradposition. Wenn der Regler schon auf einer sehr groben Mahlposition steht, ist vermutlich der verwendete Kaffee zu kompakt und sorgt für übermäßiges Mahlen. Der Kaffeefullautomat passt sich bei den nachfolgenden Tassen dem Kaffee an, um in kurzer Zeit einen optimalen Kaffee zuzubereiten   |
| Die Kaffeereste im Tresterbehälter sind viel zu nass.                              | Bei Einschalten und vor dem Abschalten des Gerätes werden Reinigungsdurchgänge durchgeführt, die für die Hygiene wichtig sind. Während dieser Durchgänge fließt Wasser in den Tresterbehälter. | Diese Wasserreste kommen nur während der ersten Durchläufe vor. Sobald Sie mehrere Tassen Kaffee zubereitet haben, werden die ausgeworfenen Trester-Pallets die Flüssigkeit absorbieren. Selbst wenn dies nicht sofort der Fall ist, wird die "Coffee Adapt Technology" das Gerät weiter adaptieren, um ein optimales Ergebnis zu erhalten. Wenn das Problem nach mehr als 10 Durchgängen fortbesteht, stellen Sie bitte den Mahlgradregler nach rechts, um einen gröberen Mahlgrad auszuprobieren. |
| Der Kaffee hat keine Crema.  | Die Bohnen sind nicht mehr frisch.   | Ändern Sie den Kaffee.  |
|  | Der Mahlgrad ist für diese Kaffeesorte nicht korrekt.  | Drehen Sie den Mahlgradregler eine Position weiter nach links (feiner).   |







## • PORTUGUÊS

Obrigado por adquirir este produto da Solac e pela confiança depositada na nossa marca. Esta máquina de café super automática dispõe de uma bomba a pressão de máximo rendimento (18 BAR) para lhe oferecer o melhor expresso profissional em sua casa. Com a tecnologia de ecrã táctil poderá seleccionar facilmente o expresso que deseja pressionando directamente sobre o ecrã digital.

O café é uma matéria orgânica que se comporta de diferente forma em função do tipo, origem, mistura, nível de torragem, humidade, temperatura ambiente,... Ou seja, inclusive com o mesmo tipo de café, em determinadas condições, pode acontecer que o comportamento da máquina seja diferente.

A Neo Expression Supremma incorpora uma inovadora tecnologia, Coffee Adapt Technology, que adapta os accionamentos do equipamento para obter um café excelente, a partir de qualquer tipo de grão ou em qualquer condição.

Recomendamos que leia atentamente o livro de instruções para ficar a conhecer todas as possibilidades que a Neo Expression Supremma lhe oferece. Esperamos que a utilização desta máquina de café lhe proporcione a oportunidade de usufruir dos deliciosos cafés que prepara.

### 1 IMPORTANTE

- Por favor, leia estas instruções atentamente antes de usar pela primeira vez a máquina. Guarde-as num local seguro para poder consultá-las quando necessitar.
- Não toque nas superfícies quentes, utilize os controlos ou as pegas para este fim.
- Desligue a máquina quando não estiver a utilizá-la e antes de limpá-la. Deixe arrefecer a máquina antes de colocar ou retirar alguma peça e, sobretudo, antes de limpá-la.
- Esta máquina foi concebida para utilização no interior, não a utilize no exterior.
- Não coloque a máquina sobre uma superfície quente nem demasiado perto de fontes emissoras de calor.
- Não deixe o cabo pendurado na beira da mesa ou em contacto com superfícies quentes.
- Este aparelho é adequado tanto para utilização doméstica, como para a utilização de empregados em lojas, escritórios e outros locais de trabalho; agroturismo; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; residências de tipo "bed and breakfast". Qualquer utilização diferente da indicada poderá ser perigosa.
- Quando desejar desligar a máquina, desligue-a primeiro pressionando o interruptor on/off (posição OFF situado na parte traseira) e a seguir desligue o cabo de alimentação da corrente.
- Tenha especial cuidado quando estiver a utilizar vapor.
- Não molhe a máquina nem a mergulhe em água ou outro líquido.
- Mantenha a máquina fora do alcance das crianças.
- Utilize o moinho apenas para moer café.
- Este aparelho não deve ser manipulado por crianças ou pessoas incapacitadas, excepto se estiverem sob a supervisão de uma pessoa responsável, para assegurar que utilizam o produto com segurança.
- As crianças pequenas devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.



**ATENÇÃO:** Quando pretender desfazer-se do aparelho, NUNCA o deite no caixote do lixo, faça-o no seu ECOPONTO ou no ponto de recolha de resíduos mais perto de sua casa, para o seu posterior tratamento. Desta forma, está a contribuir para a protecção do meio ambiente.

### 2 PRECAUÇÃO

- Retire todos os elementos utilizados para proteger o produto durante o transporte, assim como o material utilizado para promoções, como por exemplo, bolsa de plástico, cartões, autocolantes, o protector do ecrã digital, etc. tanto no exterior como no interior da máquina. Não deixe estes elementos ao alcance das crianças.





- Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído pelo fabricante ou por um serviço de assistência autorizado para prevenir qualquer possível perigo.
- Nunca utilize água morna ou quente para encher o depósito de água. Utilize exclusivamente água à temperatura ambiente.
- Nunca limpe a máquina com um esfregão ou uma esponja rugosa. Utilize exclusivamente um pano suave humedecido com água.
- Para evitar a deposição de calcário nas condutas da máquina, recomendamos que utilize água purificada ou água natural de baixa mineralização.

### 3 ATENÇÃO

---

O fabricante não aceitará nenhuma responsabilidade por danos causados por:

- Utilização inapropriada da máquina para outra função que não seja a para a qual foi concebida.
- Reparações realizadas por qualquer pessoa não autorizada.
- Manuseamentos do cabo de alimentação.
- Manuseamentos de qualquer componente da máquina.
- Utilização de peças de substituição ou acessórios que não sejam os fornecidos pelo fabricante.
- Descalcificação da máquina sem proceder conforme o descrito no capítulo **16**.

A garantia ficará inválida nestes casos.

A máquina pode-se desligar automaticamente como consequência de variações da electricidade. Para resolver esta situação aguarde 2 minutos e pressione o interruptor geral.

### 4 NORMAS DE SEGURANÇA

---

**Em caso de emergência desligue imediatamente a máquina da rede eléctrica.**

A máquina só pode ser utilizada:

- Num local fechado.
- A uma temperatura ambiente entre 10 e 40°C.
- Para preparar café, água quente, vaporizar leite ou aquecer líquidos utilizando vapor.
- Para uso doméstico.
- Para adultos em plena posse de suas faculdades físicas e psíquicas.

#### **Cabo de alimentação**

Ligue a máquina a uma tomada apropriada, a tensão tem de coincidir com o especificado na placa de características.

**IMPORTANTE!** Verifique se a tomada tem ligação à terra.

#### **Instalación**

- Se encontrar restos de café é porque a máquina foi testada com grãos de café real, para assegurar um funcionamento perfeito.
- Coloque a máquina sobre uma superfície totalmente plana, sem desníveis. Nunca a coloque sobre uma superfície quente.
- Mantenha uma distância de 10 cm das paredes e de fontes emissoras de calor (gás, forno, etc.)
- Não coloque a máquina num ambiente abaixo de 0°C, a máquina pode ficar danificada por congelação da água que tem no interior.
- A ligação à tomada tem de estar sempre acessível.
- O cabo de alimentação não pode estar estragado, nem pendurado, nem deve ser colocado sobre superfícies quentes.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para mover a máquina.





### Perigos

- Nunca direcione o caudal de vapor ou a água quente directamente para uma pessoa, uma vez que existe o perigo de sofrer queimaduras.
- Não introduza nenhum objecto dentro da máquina (Perigo de choque eléctrico!)
- Não toque na ficha se tiver as mãos húmidas. Não desligue a máquina puxando pelo cabo de alimentação.

### Responsabilidades

- Não utilize a máquina se não funcionar correctamente ou se suspeitar de que tem algum defeito de funcionamento, por exemplo, após ter caído.
- Repare o produto num centro autorizado.
- Desligue a máquina antes de abrir a porta lateral.

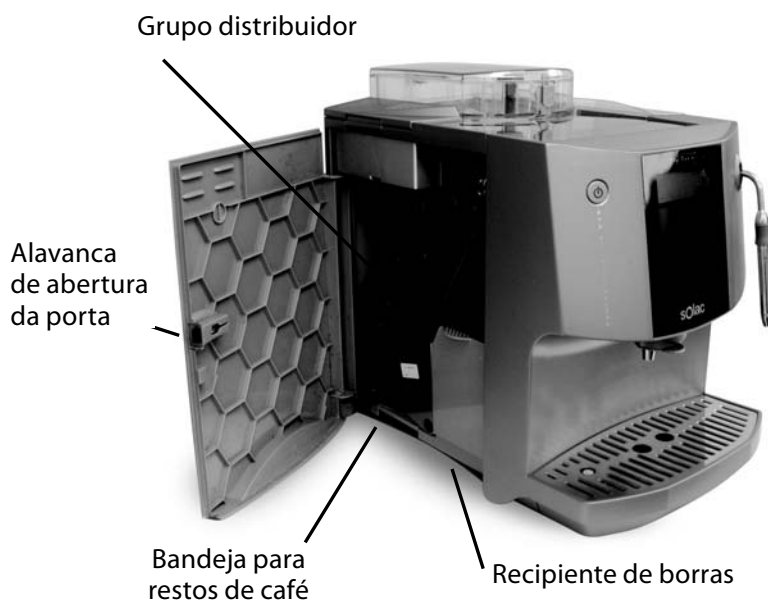
### Peças de substituição

Para garantir a sua segurança e o bom funcionamento da sua máquina, deve utilizar apenas peças de substituição e acessórios autorizados pelo fabricante.

## 5 COMPONENTES

---

Interruptor





A Neo Espression inclui um acessório que lhe permite utilizar chávenas de tamanho grande. Trata-se de uma bandeja adicional, colocada na bandeja colectora de gotas. Para a utilizar, extraia a bandeja de aço inoxidável e apoie a chávena que pretende utilizar sobre a superfície de plástico. Se utilizar chávenas de menor tamanho com a bandeja de aço inoxidável recomendamos que remova a bandeja adicional, para facilitar a limpeza e a manutenção.

## 6 ACESSÓRIOS

Para a sua máxima comodidade, todos os acessórios estão dentro de uma caixa juntamente com o livro de instruções:

1. Colher doseadora para café moído. Capacidade 8 g, aprox.
2. Agente descalcificador.
3. Escova de limpeza.
4. Tira reactiva para verificar o nível de dureza da água. Níveis de 1 a 5.
5. Chave para o grupo distribuidor.



## 7 GRUPO DISTRIBUÍDO, O CORAÇÃO DA MÁQUINA

Esta máquina super automática tem um grupo profissional fabricado e desenvolvido por BIANCHI, o melhor fabricante de máquinas profissionais (Vending) em Itália. Este grupo distribuidor prepara automaticamente um excelente expresso.

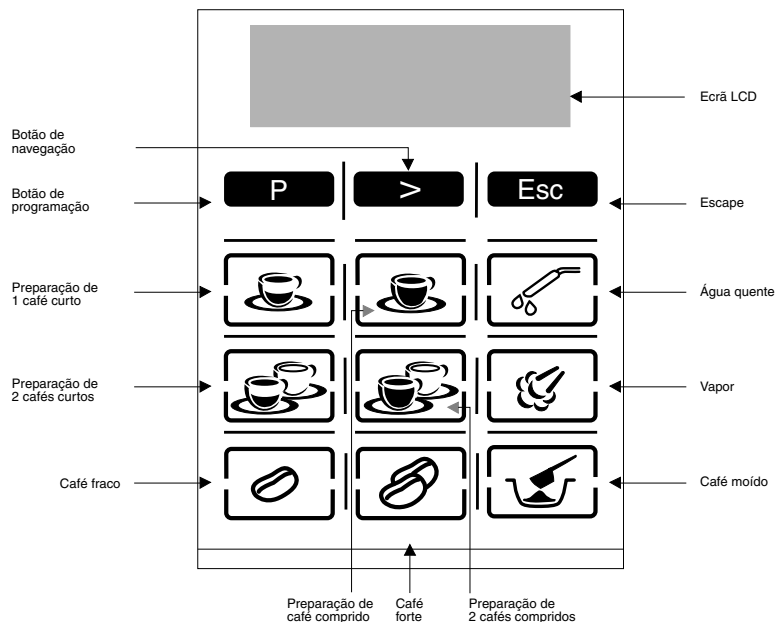


**solac**

92



## 8 ECRÃ TÁCTIL



## 9 INSTALAÇÃO

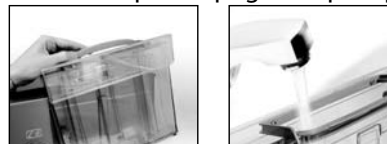
Se encontrar restos de café é porque a máquina foi testada para assegurar um funcionamento perfeito. Antes de colocar a máquina em funcionamento, assegure-se de que retirou o protector do ecrã.

1. Encha o depósito de café em grão (o depósito tem capacidade para armazenar até 250 g.)
2. Encha o depósito de água com água limpa e fresca. Pode enchê-lo directamente (a) ou debaixo da torneira (b)

a) Levante a tampa do depósito de água.



b) Retire o depósito pegando pela pega.



Ao colocar o depósito, assegure-se de que o encaixa na patilha do corpo, para que fique perfeitamente encaixado.

3. Ligue o cabo na tomada.
4. Accione o interruptor de ligar e desligar que se encontra na parte traseira da máquina. Coloque-o na posição "I" para ligar a máquina.



5. O botão de "Stand by" acenderá (cor azul).



6. A primeira vez que utilizar a máquina, esta necessita de encher os circuitos internos com água. O ícone do regulador do caudal de vapor/água quente aparecerá no ecrã LCD indicando que é necessário encher o circuito.






**IMPORTANTE!** É necessário realizar esta operação ANTES de efectuar qualquer outra operação.

**IMPORTANTE!** Deve-se encher o circuito sempre que o ícone do regulador de vapor aparecer no ecrã superior. Este ícone aparece sempre que a máquina é LIGADA.





7. Coloque um recipiente (copo ou jarro) por baixo do vaporizador.
8. Para encher os circuitos com água, gire o regulador de vapor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até cima.
9. Espere até ver sair água ou vapor pelo vaporizador.
10. Feche o regulador de vapor para terminar o processo de enchimento dos circuitos.
11. Retire o recipiente onde foi vertida a água quente.
12. A máquina desliga-se e fica pronta a ser utilizada. Accione o botão "stand by". 
13. No ecrã superior aparecerá uma ampulheta, indicando que o sistema está a aquecer. 
14. A máquina realiza uma auto-limpeza das condutas para eliminar quaisquer restos de café ou de água que possa ter ficado. Durante esse processo expulsará água pela saída do café. Desta forma, poderá desfrutar de um café com água fresca e limpa.
15. Quando a máquina estiver pronta emitirá um aviso sonoro e mostrará uma mão no ecrã superior. 

**Nota:** Pode desactivar o som (Bip) procedendo conforme descrito no capítulo **18 PROGRAMAÇÃO DA SUA MÁQUINA**.

## 10 RECIPIENTE PARA CUBOS DE AÇÚCAR



Se habitualmente utilizar cubos de açúcar, pode guardá-los na própria máquina. Para isso, levante a tampa do recipiente para cubos de açúcar e coloque-os dentro. O recipiente pode ser retirado para poder enchê-lo mais comodamente e para limpá-lo.  
**IMPORTANTE!** Tenha cuidado para não se enganar e colocar os cubos de açúcar no dispensador de café moído.

## 11 REGULAÇÕES

O café é uma matéria orgânica que se comporta de diferente forma em função do tipo, origem, mistura, nível de torragem, humidade, temperatura ambiente,...

A Neo Expression Supremma incorpora uma inovadora tecnologia, Coffee Adapt Technology, que adapta os accionamentos do equipamento para obter um café excelente, a partir de qualquer tipo de grão ou em qualquer condição.

Em cada extracção realizada, a Neo Expression Supremma avalia o resultado obtido e se considerar necessário altera as condições de moagem nos próximos ciclos de extracção de café. Para obter um resultado excelente, é possível que a máquina necesite de tirar alguns cafés até chegar ao ideal (até 8 cafés, dependendo do tipo de café utilizado).

Por outro lado, para conseguir uma extracção que se adapte ainda mais às suas preferências, poderá realizar outros ajustes:

### A) Ajuste do grau de moagem



Pode regular a espessura do café moído.

Esta espessura afecta directamente o café que vai obter com a sua cafeteira, pelo que é aconselhável fazer alguns testes até conseguir o grau de moagem que se adequa ao seu gosto pessoal. Para ajustar o grau de moagem, utilize o regulador que se encontra no interior do depósito de café em grão, sempre com o moinho a funcionar.





\* **Moagem fina:** nesta posição conseguirá uma moagem de café mais fina. O café irá distribuir-se mais devagar, já que irá precisar de mais tempo e força (pressão) para obter o café. Para isso, rode o regulador para a esquerda (no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio). Quanto mais fina for a moagem, mais lento será o caudal e o café que se obtém terá mais creme.

**Atenção!** Se observar uma extracção do café muito lenta, significa que o grau de moagem é excessivamente fino para este tipo de grão de café (regulador do grau de moagem totalmente à esquerda). Para solucioná-lo, rode ligeiramente o regulador para a direita, até conseguir uma extracção apropriada.

\* **Moagem grossa:** O café distribui-se com maior fluidez. Rode o regulador para a direita (no sentido dos ponteiros do relógio).



### IMPORTANTE!

**A regulação deve ser realizada quando o moinho estiver em funcionamento.**

Utilize misturas de café em grão preparadas para expresso. Se não obtiver o resultado desejado, experimente diferentes misturas até conseguir a que se adaptar ao seu gosto pessoal. Guarde o café que não verter no depósito num local fresco, hermeticamente fechado.

**IMPORTANTE! Não utilize café torrado uma vez que este café é tostado com açúcar (caramelizado) e pode danificar a máquina.**

**ADVERTÊNCIA: No caso de saída descontínua do café, recomendamos que rode a regulação da moagem para mais grossa, porque o tipo de café que está a utilizar dá como resultado uma moagem excessivamente fina ou o filtro pode estar sujo ou entupido.**

Se verificar que o café sai muito rapidamente e o creme não o satisfaz, rode o regulador de moagem para uma posição mais fina, para melhorar o resultado. Tenha cuidado para não seleccionar uma posição excessivamente fina porque no caso de selecção de 2 cafés, a saída pode ser descontínua. Qualquer destas modificações será notada só depois de servir pelo menos dois cafés seguidos.

### B) Ajuste da dose de café

Antes de dispensar o café, deve escolher a dose de café que deseja preparar dependendo se quer um café mais ou menos forte.

Se, na posição de 1 grão de café, verificar que os restos de café que são deitados fora são demasiado aquosos, aconselhamos que, para esse café, utilize a opção de 2 grãos, já que provavelmente, o resultado não será um café excessivamente forte.



**ADVERTÊNCIA: Se confirmar que o moinho funciona, mas não introduz o café, pode ser devido à natureza excessivamente gordurosa do grão utilizado, que impede uma adequada introdução no moinho. Recomendamos que mova ligeiramente os grãos e se não conseguir solucionar o problema, mude o tipo de café.**

### C) Regulação da saída de café

A saída de café pode ser regulada para diferentes alturas segundo o tamanho das chávenas que vai utilizar:

1. Para utilizar chávenas de tamanho grande, deslize a saída de café para cima até à posição superior.
2. Para utilizar chávenas de café expresso, deslize a saída de café para cima até à posição inferior.



**Nota:** A saída de café pode ser retirada para ser limpa.





#### D) Regulação da quantidade de água por chávena.

Para regular a quantidade de água por chávena que desejar, pressione os botões seguintes:

|         | Café curto (Expresso) | Café comprido (Americano) |
|---------|-----------------------|---------------------------|
| 1 café  |                       |                           |
| 2 cafés |                       |                           |

## 12 TIRAR CAFÉ

1. Verifique se a máquina está pronta.
2. Verifique se regulou a máquina para obter o café a seu gosto.
3. Coloque uma ou duas chávenas mornas debaixo da saída de café.

**Nota:** Para obter um café mais quente, recomendamos que aqueça as chávenas apoiando-as na bandeja que aquece chávenas, ou no caso de ter acabado de ligar a cafeteira, enxaguar a chávena com a água quente do vaporizador.

#### A) Café a partir de café em grão

**ATENÇÃO!** O primeiro café que tirar com a sua máquina não será de boa qualidade. Deite-o fora vertendo-o na pia da cozinha. Isto acontece porque a primeira vez que o moinho entra em funcionamento, não pode carregar a dose completa que o grupo distribuidor necessita.

4. Pressione o botão com o tipo de café que deseja tirar. Em volta do botão seleccionado acenderá um quadro indicando qual foi a sua selecção.

|         | Café curto (Expresso) | Café comprido (Americano) |
|---------|-----------------------|---------------------------|
| 1 café  |                       |                           |
| 2 cafés |                       |                           |

**Nota:** Se seleccionar a opção de 2 cafés (curto ou longo), tenha em conta que a preparação de 2 cafés requer dois ciclos de moagem e dois ciclos de fornecimento, que a máquina realizará automaticamente.

5. Depois, a máquina efectua a infusão prévia da dose de café moído. A pastilha de café é injectada previamente com água quente que se distribui uniformemente por todo o café. Graças à infusão prévia, obtém-se o aroma e o sabor máximo do café. Durante a infusão prévia verá no ecrã superior o seguinte símbolo:

6. Durante a extracção de café verá no ecrã superior os seguintes símbolos:

| 1 café  |  |
|---------|--|
| 2 cafés |  |

7. Quando a máquina parar de deitar o café, indicar-lhe-á que pode tirar as chávenas, através de ícones e *Bips*, sempre que tenha os sinais sonoros activados.

| 1 café  |  |
|---------|--|
| 2 cafés |  |

8. Depois de tirar o café, a máquina está pronta para preparar mais café.










## B) Café a partir de café em pó.

Esta máquina está preparada para utilizar café moído, sem necessidade de utilizar o moinho. Esta função é especialmente útil quando desejar preparar café descafeinado.

**ATENÇÃO:** utilize apenas café em pó no dispensador de café moído. A garantia não abrange os danos graves ocasionados pela introdução de outras substâncias ou objectos.

1. Abra a tampa do dispensador de café moído.
2. Utilize a colher doseadora para calcular a dose de café moído. **IMPORTANTE! A dose máxima é de 1 colher rasa de café (8 g).** Em seguida feche a tampa
3. Pressione o botão de café moído. A moldura em volta do ícone acender-se-á. 
4. Pressione o botão do café que desejar. A moldura em volta da sua selecção acender-se-á.

|        | Café curto (Expresso)   | Café comprido (Americano)   |
|--------|---|---|
| 1 café |  |  |


**Nota:** quando utilizar café moído previamente não pode preparar dois cafés simultaneamente.

5. Quando a máquina acabar de tirar o café, pode retirar a chávenas.



6. Se não for preparar mais cafés utilizando café a partir de café moído, pressione o botão "um grão de café" ou "dois grãos de café".



A moldura em volta do ícone de "café moído" desaparecerá. 

**IMPORTANTE!** Enquanto a máquina estiver a tirar o café pode pará-la pressionando o botão ESCAPE.

Esc


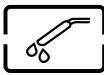
**Nota:** se abrir a porta lateral ou se retirar a bandeja de recolha de gotas durante a extracção ou a distribuição, esta parará.

Após finalizar o ciclo, e ao voltar à opção de café em grão, a cafeteira fará um ciclo vazio para evitar que fiquem restos de café em pó esquecidos.

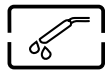
Assegure-se de que a quantidade de café não excede 1 colher rasa. Utilize a colher doseadora para calcular a dose de café moído. Se a dose for superior à indicada, para evitar danos na cafeteira, a Neo Expression Supremma indicar-lhe-á o excesso de café através de 5 sinais acústicos, expulsará o café moído, e não realizará a extracção do café.

Por favor, repita novamente a dosagem do café, tal como se explica nas instruções de utilização.

## 13 ÁGUA QUENTE

1. Verifique se a máquina está pronta. 
2. Coloque o copo ou a chávena debaixo do vaporizador.
3. Pressione o botão de "água quente". O símbolo de água quente aparecerá circundado com uma moldura. 

O ecrã superior também indicará a sua escolha: 

4. Gire o regulador de vapor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até cima (180°). Feche-o quando terminar de extrair a água quente desejada.
5. Retire o copo ou a chávena com água quente.
6. Pressione o botão "água quente" ou o botão e ESCAPE para desactivar esta função. A moldura em volta do símbolo de água quente desaparecerá. 


7. A máquina ficará pronta para preparar café. 

Esc







## 14 VAPOR

1. Verifique se a máquina está pronta. 

2. Coloque uma chávena ou um copo debaixo do vaporizador.

3. Pressione o botão de "Vapor". A moldura em volta do símbolo de vapor acender-se-á. 

Enquanto a máquina está a aquecer, o ecrã superior mostra o símbolo de uma ampulheta: 

Quando a máquina está pronta para obter vapor, o símbolo de vapor aparece no ecrã superior. O vapor massimo extrai fora o tempo é aproximadamente 4 minutos. 

4. Coloque um recipiente debaixo do vaporizador e abra-o girando o regulador do vaporizador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para descarregar a possível água residual que possa ter ficado no vaporizador. Feche o vaporizador e tire a água.


5. Coloque a chávena ou o copo com o líquido a aquecer. Para obter vapor, gire o regulador de vapor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Feche o regulador de vapor quando tiver terminado de aquecer o líquido. **Nota:** Para fazer espuma e aquecer leite, desloque a chávena ou o copo em círculos.


6. Retire a chávena ou copo com o líquido aquecido ou o leite com espuma.

**Nota:** Tenha em conta que tanto o recipiente com leite, como o próprio vaporizador, podem atingir uma temperatura elevada. Manipule o vaporizador pegando pelo protector.

7. Pressione o botão de "vapor" ou ESCAPE para desactivar o vapor. A moldura em volta do vapor desaparecerá.  o 

8. A máquina estabiliza automaticamente a temperatura interior do sistema. Este processo automático dura 25 segundos aproximadamente, durante os quais sairá água pela saída de café.


O visor superior mostra o símbolo da ampulheta: 

9. A máquina fica pronta para preparar café. 

**Nota:** Recomendamos uma limpeza do vaporizador depois de cada utilização com leite.


## 15 CAPPUCCINO



1. Encha com leite frio 1/3 de uma chávena grande. 

2. Verifique se seleccionou a função vapor e se a máquina está pronta para isso.



Vapor pronto: 

3. Coloque uma chávena ou um copo debaixo do vaporizador. Abra o regulador de vapor para descarregar a água residual que possa ter ficado no vaporizador. Quando começar a sair vapor feche o regulador.

4. Coloque a chávena com leite debaixo do vaporizador.

5. Abra o vaporizador, girando o regulador de vapor.

6. Mova a chávena em movimentos circulares para aquecer homogeneamente o leite.





7. Depois de fazer espuma e aquecer o leite feche a saída de vapor.

8. Pressione o botão de "Vapor" ou ESCAPE. A moldura em volta do símbolo de vapor apagar-se-á.



Esc



9. A máquina estabiliza automaticamente a temperatura interior do sistema. Este processo automático dura 25 segundos aproximadamente. Durante este processo verá no ecrã superior o símbolo da ampulheta e sairá água pela saída do café.



10. A máquina está pronta para preparar café.



11. Coloque a chávena com leite com espuma debaixo da saída do café.

12. Deite café directamente na chávena e terá um delicioso *cappuccino*.

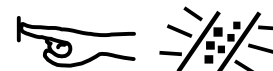


## 16 DESCALCIFICAÇÃO

A descalcificação é um processo que deve realizar-se periodicamente para limpar os circuitos internos da máquina de restos de calcário. A periodicidade de descalcificação da sua máquina depende da dureza da água que utilizar. Por isso, tem primeiro que **testar o nível de dureza da sua água**. Para o fazer, proceda conforme descrito na secção **18 PROGRAMAÇÃO DA MÁQUINA**

**ATENÇÃO!** NUNCA UTILIZE VINAGRE NEM OUTRO AGENTE DESCALCIFICADOR A NÃO SER O FORNECIDO PELA SOLAC. Pode encontrar um envelope de agente descalcificador juntamente com os acessórios da sua máquina, com a dose exacta para 1 descalcificação.


1. A máquina informá-lo-á quando estiver na altura de realizar a descalcificação dos circuitos, mostrando no ecrã superior os seguintes símbolos:



**NOTA:** O processo de descalcificação dura cerca de 35 minutos. Não é necessário fazê-lo no mesmo momento do aviso (pode continuar a preparar cafés), mas é recomendável.

2. Pressione o botão "P" para entrar no menu de programação. **P**

3. Pressione o ícone "seta" até chegar ao símbolo de descalcificação. **>**

4. O símbolo de descalcificação aparecerá no ecrã superior. 

5. Para seleccioná-lo, pressione novamente o botão "P". **P**

6. A máquina pedir-lhe-á que encha o depósito de água antes de começar o processo de descalcificação. Ainda não verta água; ainda tem que preparar a solução descalcificadora.



7. Prepare a solução descalcificadora conforme indicado no envelope que contém o agente descalcificador fornecido pela Solac. Verta o conteúdo no depósito de água e acrescente água até a marca assinalada no depósito com o símbolo de descalcificação.



8. Devido à longa duração deste processo, é necessário realizar uma nova aceitação de que realmente quer fazê-lo nesse momento. Antes de realizar esta confirmação verifique se deitou o agente descalcificador no depósito de água.

a) Para confirmar que vai realizar este processo de descalcificação, pressione o botão "P". **P**

b) Para cancelar o processo, pressione o botão "ESC". **Esc**

**ATENÇÃO!** Se tiver deitado o agente de descalcificação no depósito de água, retire-o para não utilizá-lo por engano na preparação de um café.





**NOTA.** Se o processo de descalcificação for cancelado após ter sido iniciado, pressionando o botão ESC o programa continuará com a lavagem. Desta forma evita-se que fiquem restos de agente descalcificante no interior.

9. Uma vez confirmado o processo de descalcificação, a máquina mostrará no ecrã superior que o processo está a começar.



A duração do processo irá sendo mostrada na barra que aparece no ecrã superior. A barra irá ficando preenchida à medida que o tempo vai passando, até ao final.



10. O ecrã superior avisá-lo-á da necessidade de encher o depósito de água com água limpa e avisá-lo-á que deve esvaziar a bandeja de recolha de gotas.

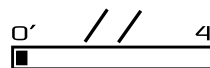


11. Esvazie o resto da água do depósito e encha-o com água limpa. Esvazie a bandeja de recolha de gotas.



12. Uma vez finalizado o processo de descalcificação, é necessário lavar o sistema para assegurar que se elimina totalmente quaisquer restos de agente descalcificador. Para efectuar a lavagem pressione novamente o botão "P". **P**.

13. A máquina avisará que o processo de lavagem começou.



14. A barra irá ficando preenchida durante o processo de lavagem até ao final.



15. Após a lavagem a máquina está pronta para preparar café.



**Nota:** O ícone "falta de água" pode aparecer durante os processos de descalcificação e de branqueamento. Quando o depósito de água estiver cheio este símbolo desaparecerá e o processo prosseguirá.



## 17 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**ATENÇÃO!** Não coloque a máquina na água ou noutro líquido, nem coloque nenhum dos seus componentes dentro do lava-loiça.

**ATENÇÃO!** Não seque a máquina nem nenhum dos seus componentes no forno e/ou no microondas

### A) LIMPEZA BÁSICA

1. Desligue a máquina (posição "0").



2. Desligue a máquina da corrente.

3. Limpe o depósito de água.

4. Retire a bandeja de recolha de gotas e esvazie-a. Limpe-a com água.

5. Retire o recipiente de borra (pastilhas de café usadas) e esvazie-o. Limpe-o com água.

De cada vez que se extraia e se coloque novamente o recipiente para a borra de café, a cafeteira executará um ciclo sem carga (cafeteira vazia). Depois de terminar o ciclo, a cafeteira estará pronta para ser utilizada novamente.

6. Desenrosque o vaporizador uma vez frio desenrosque o vaporizador e a peça de saída e limpe todas as peças. Quando estiver obstruído, limpe o orifício de entrada de ar do vaporizador com uma agulha, para assegurar uma óptima vaporização. Ao colocá-lo novamente, assegure-se de que este orifício fica na parte superior do vaporizador.



7. Limpe com o pincel os restos de café que possam ter ficado no dispensador de café.

8. Retire o recipiente para cubos de açúcar e limpe-o com água.

9. Retire a saída de café e limpe-a com água.

**IMPORTANTE! A máquina e os seus componentes devem ser limpos no mínimo uma vez por semana.**





## B) GRUPO DISTRIBUIDOR

Este grupo de distribuição profissional apenas necessita de uma manutenção básica para um funcionamento idóneo da cafeteira.

É aconselhável que realize semanalmente uma limpeza do grupo de distribuição ou sempre que se observar que o caudal de café diminui. Para isso, desmonte e limpe o grupo de distribuição, seguindo as instruções da seguinte secção.



Da mesma forma, recomendamos que limpe com a escova incluída na caixa de acessórios os restos de café que possam ter ficado no filtro do pistão.

Para além desta limpeza habitual, recomendamos que após **5 anos ou 6000 cafés**, leve a cafeteira ao serviço técnico autorizado pela Solac, para uma revisão mais exaustiva e uma activação do grupo.

### LIMPEZA

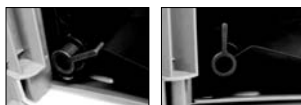
1. Abra a porta lateral.



2. Retire o recipiente de borra e a bandeja que recolhe os restos do café moído.



3. Mova a alavanca do grupo para a esquerda.



4. Desenrosque a rosca da parte superior do grupo.



5. Retire o grupo.



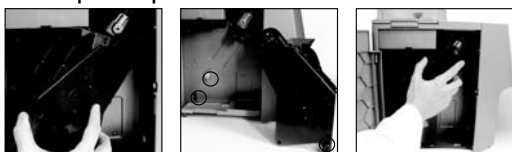
6. Limpe o grupo debaixo da torneira com água quente abundante.



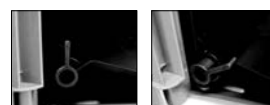
7. Espere até que o grupo esteja totalmente seco.



8. Coloque o grupo no respectivo local, fazendo com que os pontos assinalados coincidam.



9. Mova a alavanca do grupo para a direita.



10. Enrosque a rosca superior do grupo.



11. Retire o recipiente de borras e a bandeja que recolhe os restos do café moído.



12. Feche a porta lateral. Coloque a bandeja no respectivo lugar.

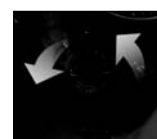


**ATENÇÃO!** Quando manusear o grupo para fazer a limpeza, pode mover com relativa facilidade o pistão interno que compacta a pastilha de café. Não obstante, para voltar a colocá-lo no lugar original deve utilizar a chave do grupo distribuidor fornecido com a máquina. Assegure-se de que as marcas das partes fixa e móvel coincidem. Se não coincidirem, proceda conforme indicado a seguir:

Introduza a chave na fechadura.



Gire a chave para a esquerda (no sentido contrário dos ponteiros do relógio, até que as marcas das partes fixa e móvel coincidam.)





### C) AUTO-LIMPEZA

A máquina realiza automaticamente três limpezas de sistema:

- 1) Quando ligar a máquina, limpará as condutas com um pouco de água quente para assegurar que o café que tirar esteja limpo de restos de água retida na conduta dos cafés preparados anteriormente.
- 2) Antes de se desligar, e para prevenir que a saída de café fique obstruída com restos de café, a máquina verte um pouco de água e limpa a saída de café. Esta função foi concebida para evitar que tenha que realizar esta limpeza manualmente.
- 3) A cada 14 cafés, a máquina fará um ciclo vazio para eliminar possíveis restos de café.

## 18 PROGRAMAR A MÁQUINA

A máquina está programada para que possa ser utilizada sem necessidade de modificar nenhum parâmetro, mas oferece-lhe a possibilidade de adaptá-la ao seu gosto pessoal de forma fácil e intuitiva. Para isso concebemos um menu simples com o qual pode definir as diferentes funções da máquina.





Pode programar a quantidade de água por chávena. Por defeito, a máquina está programada com uma determinada quantidade de água para um café curto ou comprido. Se desejar, pode modificar a quantidade de água determinada para cada tipo de café adaptando-o ao seu gosto pessoal.

Após algum tempo sem utilizar a máquina, esta desliga-se automaticamente para poupar energia. Segundo a cadência de utilização da cafeteira, pode programar o tempo em que deseja que a cafeteira se desligue automaticamente desde a última utilização.
















A água de cada zona geográfica tem uma determinada quantidade de calcário que pode afectar a vida da máquina. Pode testar a dureza da água que utiliza e programar a sua máquina para que o avise quando é aconselhável realizar uma descalcificação da máquina. Também pode escolher o nível de contraste do ecrã e se deseja ou não que a máquina emita sinais sonoros para avisar que tem o café pronto ou o vapor preparado.

A seguir, explicamos pormenorizadamente como navegar pelo menu de programação:










### A) REGULAR A QUANTIDADE DE ÁGUA PARA UM EXPRESSO

| Sequência  | Pressione o botão   | Mensagem no ecrã superior   |
|--|---|---|
| 1. A máquina está pronta..   |   |  |
| 2. Pressione o botão "P" para entrar no menu de programação.   |  |   |
| 3. O primeiro programa é a regulação da quantidade de água por chávena. Pode programar a quantidade para cada tipo de café que tirar de que dispõe. Para ajudar as 4 opções. |   |  |
| 4. Para programar a quantidade de água pressione o botão correspondente.<br>– Cafés curto<br>– Café comprido<br>– 2 Cafés curto<br>– 2 Cafés comprido                        |  |   |






| Sequência  | Pressione o botão   | Mensagem no ecrã superior   |
|--|---|---|
| <p>5. Após pressionar o botão, entrará no menu de programação da quantidade de água, pressionando o botão "&gt;".</p> <p>– Cafés curto </p> <p>– Café comprido </p> <p>– 2 Cafés curto </p> <p>– 2 Cafés comprido </p> <p>Por defeito, a máquina está programada com 40ml para café curto e com 60ml para café comprido.</p> | <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> | <p> 30 ml, 40 ml, 50 ml, 60 ml</p> <p> 60 ml, 90 ml, 120 ml, 150 ml</p> <p> 30 ml, 40 ml, 50 ml, 60 ml</p> <p> 60 ml, 90 ml, 120 ml, 150 ml</p> |
| <p>6. Para confirmar a sua escolha, pressione "P".</p> <p>Para sair da programação, pressione "Esc".</p>   | <p></p> <p></p>   |   |
| <p>7. A máquina está pronta.</p>   |   |   |

## B) POUPANÇA DE ENERGIA

| Sequência  | Pressione o botão   | Mensagem no ecrã superior   |
|--|---|---|
| <p>1. A máquina está pronta.</p>   |   |    |
| <p>2. Pressione o botão "P" para entrar no menu de programação.</p>  |  |   |
| <p>3. Pulse el botón "&gt;" hasta ver el símbolo "auto apagado" en la pantalla.</p>  |  |    |
| <p>4. Para seleccionar esta função pressione "P".</p>  |  |   |
| <p>5. Verá no ecrã o símbolo de "desligamento automático".<br/>Pressionando o botão "&gt;" el tempo irá aumentar de hora a hora, com um limite inferior de 1 hora e um máximo de 3 horas.<br/>Por defeito, a máquina desligar-se-á automaticamente quando estiver uma hora sem receber nenhuma interação alguma.</p> |  | <p> 1h</p> <p> 2h</p> <p> 3h</p> |







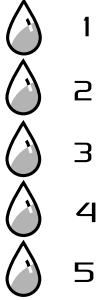





| Sequência   | Pressione o botão  | Mensagem no ecrã superior   |
|---|--|---|
| 6. Para confirmar a sua escolha, pressione "P".<br>Para sair da programação, pressione "Esc". | <br> |   |
| 7. máquina está pronta.   |  |  |

### C) DUREZA DA ÁGUA

A dureza da água da torneira varia em cada região, pelo que é aconselhável que teste qual a dureza da água que vai utilizar na sua máquina. Uma vez programada a dureza da água na máquina, esta avisará quando é recomendável realizar uma descalcificação do sistema.




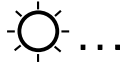


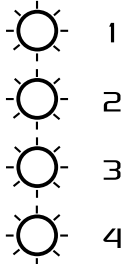



Primeiro, teste a dureza da água. Para isso, introduza a tira reactiva, fornecida na caixa de acessórios na água durante 1 segundo. Verá que um quadrado da tira reactiva muda de cor, para conferir a dureza da água, por favor consulte a embalagem da tira reactiva.

| Sequência   | Pressione o botão  | Mensagem no ecrã superior   |
|---|--|---|
| 1. A máquina está pronta.   |  |  |
| 2. Pressione o botão "P" para entrar no menu de programação.  |   |   |
| 3. Pressione o ícone ">" até ver o ícone "dureza da água".  |   |  |
| 4. Para programar a dureza da água pressione "P".   |   |   |
| 5. Após pressionar "P" verá no ecrã superior o menu de dureza da água.<br>Pressionando ">" irá aumentando o nível de dureza da água de 1 a 5. (depois de 5 passará novamente a 1).<br><b>Por defeito, a máquina está programada com um nível de dureza de água 5.</b> |   |  |
| 6. Para confirmar a sua escolha, pressione "P".<br>Para sair da programação, pressione "Esc".   | <br> |   |
| 7. A máquina está pronta.   |  |  |








## D) CONTRASTE DO ECRÃ DIGITAL

| Sequência  | Pressione o botão  | Mensagem no ecrã superior   |
|--|--|---|
| 1. A máquina está pronta.  |  |    |
| 2. Pressione o botão "P" para entrar no menu de programação.   |   |   |
| 3. Pressione o ícone ">" até ver o ícone "contraste".  |   |    |
| 4. Para programar o contraste do ecrã pressione "P".   |   |   |
| 5. Após pressionar "P" verá no ecrã superior o menu de contraste.<br>Pressionando ">" irá aumentando o nível de contraste de 1 a 4. (depois de 4 passará novamente a 1).<br><b>Por defeito, a máquina está programada com um nível de contraste 4.</b> |   |   |
| 6. Para confirmar a sua escolha, pressione "P".<br>Para sair da programação, pressione "Esc".  | <br> |   |
| 7. A máquina está pronta.  |  |  |

## E) SINAIS SONOROS

| Sequência  | Pressione o botão   | Mensagem no ecrã superior   |
|--|---|---|
| 1. A máquina está pronta.                                    |   |  |
| 2. Pressione o botão "P" para entrar no menu de programação. |  |   |
| 3. Pressione o ícone ">" até ver o ícone "sinal sonoro".     |  |  |
| 4. Para entrar no programa de sinal sonoro pressione "P".    |  |   |



| Sequência  | Pressione o botão | Mensagem no ecrã superior |
|--|-------------------|---------------------------|
| 5. Após pressionar "P" verá no ecrã superior o menu de sinal sonoro.<br>Pressionando ">" deslocar-se-á entre as duas alternativas: ligado (ON) e desligado (OFF).<br><b>Por defeito, a máquina está programada com o sinal sonoro activado (ON).</b> |                   | ON<br>OFF                 |
| 6. Para confirmar a sua escolha, pressione "P".<br><br>Para sair da programação, pressione "Esc".  | <br>              |                           |
| 7. A máquina está pronta.  |                   |                           |

## F) CONTADOR

A máquina tem um contador de cafés para informá-lo sempre que o desejar do número de cafés que tirou. Esta quantidade é informativa e não pode ser alterada.

O contador tem 5 dígitos. Verá no ecrã o número de cafés que tirou junto ao símbolo de 1 chávena de café.

## G) DESCALCIFICAÇÃO

Consulte a secção 16 DESCALCIFICAÇÃO.

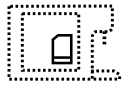


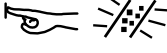



12345



## 19 AVISOS

| Função                            | Ícone no ecrã superior | Comentário  |
|-----------------------------------|------------------------|---|
| Encher o sistema com água         |                        | A máquina necessita de encher os circuitos internos com água. Antes de transportar a máquina esvaziam-se os circuitos para evitar a criação de bactérias, por isso é necessário voltar a enchê-la. Para encher o sistema utiliza-se o regulador de vapor. |
| O vaporizador não foi bem fechado |                        | FECHE O VAPORIZADOR antes de tirar café. Este aviso evitará que o vaporizador pingue quando for tirar café. Uma vez fechado, o símbolo desaparecerá.  |
| Falta de água                     |                        | ENCHA O DEPÓSITO DE ÁGUA A máquina não permite tirar mais cafés sem que o depósito de água tenha sido enchido.  |
| Recipiente de borra cheio         |                        | LIMPE O RECIPIENTE. A máquina não permite tirar mais cafés sem que tenha esvaziado os restos de café (borra).   |
| Porta principal aberta            |                        | FECHE A PORTA LATERAL. A máquina não permite tirar cafés sem que tenha fechado a porta.   |







| Função  | Ícone no ecrã superior  | Comentário   |
|---|---|--|
| Falta o recipiente da borra                                   |    | COLOQUE O RECIPIENTE NO LUGAR. A máquina não permite tirar mais cafés sem que tenha colocado o recipiente de borra.  |
| Falta o grupo distribuidor                                    |    | COLOQUE O GRUPO DISTRIBUIDOR. A máquina não permite tirar mais cafés sem que tenha colocado o grupo distribuidor.  |
| Falta da bandeja de recolha de gotas.                         |    | COLOQUE A BANDEJA DE RECOLHA DE GOTAS. A máquina não permite tirar mais cafés sem que tenha colocado a bandeja de recolha de gotas no lugar.   |
| Descalcificação   |    | ESCOLHA CAFÉ/DESCALCIFICAÇÃO. A máquina permite continuar a tirar café mas avisa que é aconselhável realizar a descalcificação da máquina.   |
| Limpeza da bandeja ao finalizar o processo de descalcificação |    | ESVAZIE A BANDEJA DE RECOLHA DE GOTAS E ENCHA COM ÁGUA LIMPA O DEPÓSITO DE ÁGUA. A máquina acabou de descalcificar as condutas e verteu o agente descalcificador na bandeja de recolha de gotas que fica cheia. Primeiro deve esvaziar-se e depois encher o depósito de água com água limpa para efectuar a lavagem.   |
| Algo não está a funcionar correctamente                       |  | REINICIE O SOFTWARE DA MÁQUINA, desligando o interruptor principal (posição "0"), espere alguns segundos e ligue-a nova mente. Se depois de desligar e voltar a ligar a máquina o símbolo persistir, NECESSITA DE LEVAR A MÁQUINA PARA SER REPARADA NUM SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADO. A máquina não realizará nenhuma função sem que tenha sido reparada. |
| Nota  |  | Quando a situação de aviso tiver sido resolvida, a máquina volta a estar pronta para tirar café.   |

## 20 PROBLEMA-CAUSA-SOLUÇÃO

| Problema   | Causa   | Solução   |
|--|---|---|
| A máquina não liga.                              | A máquina não está ligada à rede eléctrica.   | Pressione o interruptor, posição "I" (ligada).<br>Verifique o cabo e a ficha a ligação do mesmo à rede.<br>Se continuar sem ligar, leve a máquina a um serviço de assistência autorizado. |
| O primeiro café não é de boa qualidade.          | A primeira vez que o moinho entra em funcionamento não verte quantidade suficiente para o grupo distribuidor              | Deitar fora este café. Depois de alguns ciclos que a cafeteira necessita para se adaptar ao grão utilizado, os restantes cafés vão sair sempre bem.                                       |
| Quando ligo a máquina sai um pouco de água suja. | A máquina realiza uma auto-limpeza das condutas para assegurar um café óptimo, livre de restos ou pó de cafés anteriores. | Não coloque a chávena sem que a máquina tenha realizado a auto-limpeza.   |



| Problema   | Causa   | Solução  |
|--|---|--|
| Quando desligo a máquina sai um pouco de água suja.  | Antes de se desligar, e para prevenir que a saída de café fique obstruída com café ressequido, a máquina verte um pouco de água e limpa a saída de café.          | Não é necessária nenhuma solução, é uma função concebida para evitar que faça esta limpeza manualmente.  |
| O café não está suficientemente quente.  | As chávenas estão frias.  | Aqueça previamente as chávenas.  |
| Quando selecciona café a partir de café moído, a máquina dispensa apenas água.             | Não deitou café moído no dispensador de café.   | Deite café moído com a colher doseadora (Máx. 1 colher rasa) e selecciona novamente o café.  |
| Utilizou café moído e não sai café.  | Colocou demasiado café no dispensador.  | Limpe o dispensador de café moído. Repita a operação utilizando a colher doseadora e deite no máximo 1 colher rasa.  |
|  | Não pressionou o botão e o recipiente de café em grão está vazio.                | Pressione novamente o botão.    |
|  | Deitou café moído no dispensador quando a máquina estava desligada.   | Limpe o dispensador de café moído. Repita a operação pressionando primeiro o botão.  |
|  | Pode ter ficado parte do café moído no funil de entrada.  | Faça cair esses restos de café com o pincel incluído nos acessórios ou com o cabo da colher doseadora.   |
| Não sai vapor nem água quente.   | O vaporizador está obstruído.   | Limpe a conduta obstruída com uma agulha.  |
|  |   | <b>ATENÇÃO!</b> Durante esta operação o regulador de vapor tem de estar fechado e a máquina desligada.   |
| A máquina necessita de muito tempo para dispensar o café ou a saída de café é descontínua. | Pelas propriedades do café utilizado, o grão de moagem é demasiado fina.  | Selecione um nível de moagem mais grosso.  |
|  | O filtro está sujo e pode estar entupido.   | Limpe o filtro. No caso de ter utilizado café em pó, verifique que não excedeu a quantidade de café recomendada.   |
| Não consegue encaixar o grupo distribuidor no local após tê-lo retirado para limpá-lo.     | O êmbolo que compacta a pastilha de café deslocou-se.   | Pegue na chave do grupo distribuidor e coloque o êmbolo no respectivo lugar (conforme descrito na secção 17. LIMPEZA E MANUTENÇÃO, SECÇÃO B) GRUPO DISTRIBUIDOR).        |
| Não sai café por alguma ou por ambas as saídas.  | As condutas de saída do café ficaram obstruídas com restos de café seco.  | Retire a saída de café e limpe-a debaixo da torneira.  |
|  | As condutas de saída do café da máquina na saída amovível ficaram obstruídas.  | Extraiga la salida de café. Limpie el/los conducto/s obstruido/s con una aguja.<br><b>ATENÇÃO!</b> Durante esta operação a máquina tem de estar desligada e fria.        |



| <b>Problema</b>   | <b>Causa</b>   | <b>Solução</b>  |
|---|--|---|
| O caudal de café diminui ou o tempo de distribuição aumenta.                                      | O grupo distribuidor necessita de uma limpeza.   | Proceda à limpeza do grupo seguindo as indicações da secção 17 LIMPEZA E MANUTENÇÃO.  |
| Na bandeja que está por baixo do grupo de distribuição, ficam muitos restos de café moído (seco). | Pelo tipo de café utilizado, a quantidade de café moído é excessiva, pelo que o grupo deita fora o excesso de café moído.  | Rode o regulador do nível de moagem para uma posição de moagem mais grossa. No caso de este regulador já está posicionado no ponto de moagem mais grossa, provavelmente, o café utilizado tem muita densidade, o que provoca um excesso de moagem. A cafeteira irá adaptar-se nos sucessivos cafés para obter num tempo breve um café excelente.  |
| Os restos de café no depósito de borras são excessivamente aquosos.                               | A cafeteira realiza ciclos de limpeza ao ser ligada e antes de ser desligada para uma manutenção perfeita. Durante estes ciclos deposita água nesse compartimento. | Estes restos de água só são verificados nos primeiros ciclos. No momento em que há ténha tirado vários cafés, as próprias borras absorverão estes restos de água. Se isto não for imediato, não se preocupe. O sistema Coffee Adapt Technology. Irá variando as condições da máquina para obter um café excelente. Se após vários ciclos (uns 10), o problema se mantiver, o tipo de café utilizado é extremo e requer que rode o grau de moagem para um nível mais grosso. |
| O café não tem creme.   | Os grãos já não estão frescos.   | Mude de café.   |
|   | O grau de moagem não é o adequado para este tipo de café.  | Rode o regulador do nível de moagem, para uma posição mais fina.  |



## • ITALIANO

Vi ringraziamo per aver scelto un prodotto Solac e per la fiducia riposta nel nostro marchio. Questa macchina per caffè super automatica dispone di una pompa a pressione a massima resa (18 bar) per offrirvi il miglior caffè espresso professionale in casa. Grazie alla tecnologia touch screen potrete selezionare facilmente l'espresso desiderato direttamente dallo schermo digitale. Questa macchina per caffè ad alta tecnologia ricorda sempre la scelta impostata e in preparazione mediante messaggi grafici. »Il menu è estremamente intuitivo e facile da usare, affinché possiate adattare la macchina al vostro gusto personale senza difficoltà.

Il caffè è una materia organica che si comporta in maniera diversa a seconda del tipo, origine, miscela, livello di tostatura, umidità, temperatura ambientale, ecc. Ciò vuol dire che, anche con lo stesso tipo di caffè, in determinate condizioni, il comportamento della macchina può risultare diverso.

Neo Expression Supremma incorpora una innovativa tecnologia, Coffee Adapt Technology, che adegua i comandi dell'apparecchio per ottenere un caffè perfetto, a partire da qualsiasi tipo di chicco e in tutte le condizioni.

Vi consigliamo di leggere attentamente il libretto di istruzioni per conoscere tutte le opzioni offerte da Neo Expression Supremma.« Ci auguriamo che l'uso di questa macchina per caffè vi dia molta soddisfazione e vi permetta di assaporare dei deliziosi caffè.

### 1 IMPORTANTE

- Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di utilizzare per la prima volta la macchina per caffè. Conservarle in un luogo sicuro per poterle consultare all'occorrenza.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare i comandi o i manici progettati a questo scopo.
- Scollegare la macchina per caffè dalla presa elettrica quando non è in uso e prima di pulirla. Attendere che la macchina si raffreddi prima di aggiungere o rimuovere qualche componente e, soprattutto, prima di pulirla.
- Questa macchina per caffè è destinata all'uso in ambienti chiusi. Non utilizzarla all'aperto.
- Non collocare la macchina per caffè su una superficie calda, né troppo vicina a fonti di calore.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un ripiano o si trovi a contatto con superfici calde.
- Questo apparecchio è adatto sia per l'uso domestico, sia per quello in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro; agriturismi, per la clientela di alberghi, motel ed altri ambienti di tipo residenziale; residence in regime di "bed and breakfast". Ogni utilizzo diverso da quello indicato potrebbe risultare pericoloso.
- Prima di scollegare la macchina dalla presa elettrica, spegnerla con l'apposito interruttore di accensione/spegnimento (la posizione di spegnimento OFF si trova sulla parte posteriore) e, successivamente, scollegare il cavo di alimentazione.
- Porre particolare attenzione quando si utilizza il vapore.
- Non bagnare la macchina per caffè, né immergerla in acqua o in altro liquido.
- Tenere la macchina per caffè lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare il macinacaffè solo per macinare caffè.
- Non lasciare che bambini o persone disabili utilizzino la macchina senza la supervisione di una persona responsabile, per assicurarsi che il prodotto venga utilizzato in sicurezza.
- I bambini vanno sempre controllati per evitare che giochino con l'apparecchio.



ATTENZIONE: non smaltire MAI l'apparecchio con i rifiuti domestici. Portarlo presso il CENTRO DI SMALTIMENTO o di raccolta più vicino perché possa essere smaltito adeguatamente. In questo modo si contribuisce alla tutela dell'ambiente

**solac**

110





## 2 NOTE PRECAUZIONALI

---

- Rimuovere tutti gli elementi utilizzati per proteggere il prodotto durante il trasporto e tutto il materiale utilizzato per la promozione, quali sacchetti di plastica, cartoncini, adesivi, la protezione dello schermo digitale e così via, sia all'esterno che all'interno della macchina per caffè. Non lasciare questi elementi alla portata dei bambini.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore o da un servizio di assistenza autorizzato per prevenire ogni possibile rischio.
- Non riempire il serbatoio dell'acqua con acqua tiepida o calda. Utilizzare unicamente acqua a temperatura ambiente.
- Non pulire la macchina per caffè con uno strofinaccio o con una spugna ruvida. Utilizzare unicamente un panno morbido inumidito con acqua.
- Per evitare l'accumulo di calcare nei condotti della macchina per caffè, si consiglia di utilizzare acqua distillata o acqua minerale non gassata.

## 3 ATTENZIONE

---

Il produttore non accetta alcuna responsabilità per danni dovuti a:

- Uso improprio della macchina per caffè per una funzione diversa da quella per la quale è stata progettata.
- Riparazioni realizzate da persone non autorizzate.
- Alterazioni del cavo di alimentazione.
- Alterazione di qualsiasi componente della macchina per caffè.
- Utilizzo di ricambi o accessori diversi da quelli forniti dal produttore.
- Disincrostazione della macchina per caffè eseguita in modo diverso da quello descritto nella sezione **16. DISINCROSTAZIONE**.

In presenza di uno di questi casi la garanzia non risulta più valida.

L'unità può automaticamente lo switch-off a causa di fluttuazioni di alimentazione. L'operazione può essere ripresa alla normalità premendo il pulsante on / off dopo 2 minuti.

## 4 NORME DI SICUREZZA

---

### In caso di emergenza

Scollegare subito la caffettiera dalla rete.

### La macchina per caffè può essere utilizzata solo:

- In un luogo chiuso.
- A una temperatura ambiente compresa tra 10 e 40 °C.
- Per preparare caffè, acqua calda, schiumare il latte o riscaldare liquidi con il vapore.
- Per uso domestico.
- Per adulti in pieno possesso delle facoltà fisiche e psichiche.

### Cavo di alimentazione

Collegare la macchina per caffè a una presa adatta, la cui tensione coincida con quella specificata sulla targhetta delle caratteristiche.

**IMPORTANTE:** Controllare che la presa abbia la messa a terra.

### Installazione

- Se si trovano residui di caffè, si deve al fatto che la caffettiera è stata testata con chicchi di caffè reali, per assicurare un funzionamento perfetto.
- Posizionare la macchina per caffè su una superficie totalmente piana, senza dislivelli. Non posizionarla mai su una superficie calda.





- Lasciare uno spazio di 10 cm dalle pareti e dalle fonti di emissione di calore (fornelli, forno, ecc.)
- Non tenere la macchina per caffè in un ambiente la cui temperatura è inferiore a 0 °C, . In caso contrario, questa può danneggiarsi per congelamento dell'acqua all'interno.
- Il collegamento alla rete deve essere sempre accessibile.
- Il cavo di alimentazione non deve essere rovinato, né bloccato o collocato su superfici calde.
- Non spostare mai la macchina per caffè tirandola dal cavo di alimentazione.

#### Pericoli

- Non indirizzare il getto di vapore o d'acqua calda direttamente verso le persone, poiché sussiste il rischio di bruciature.
- Non introdurre oggetti all'interno della macchina per caffè (pericoloso elettrico).
- Non toccare la presa con le mani umide. Non scollegare la macchina per caffè dalla presa tirandola dal cavo di alimentazione.

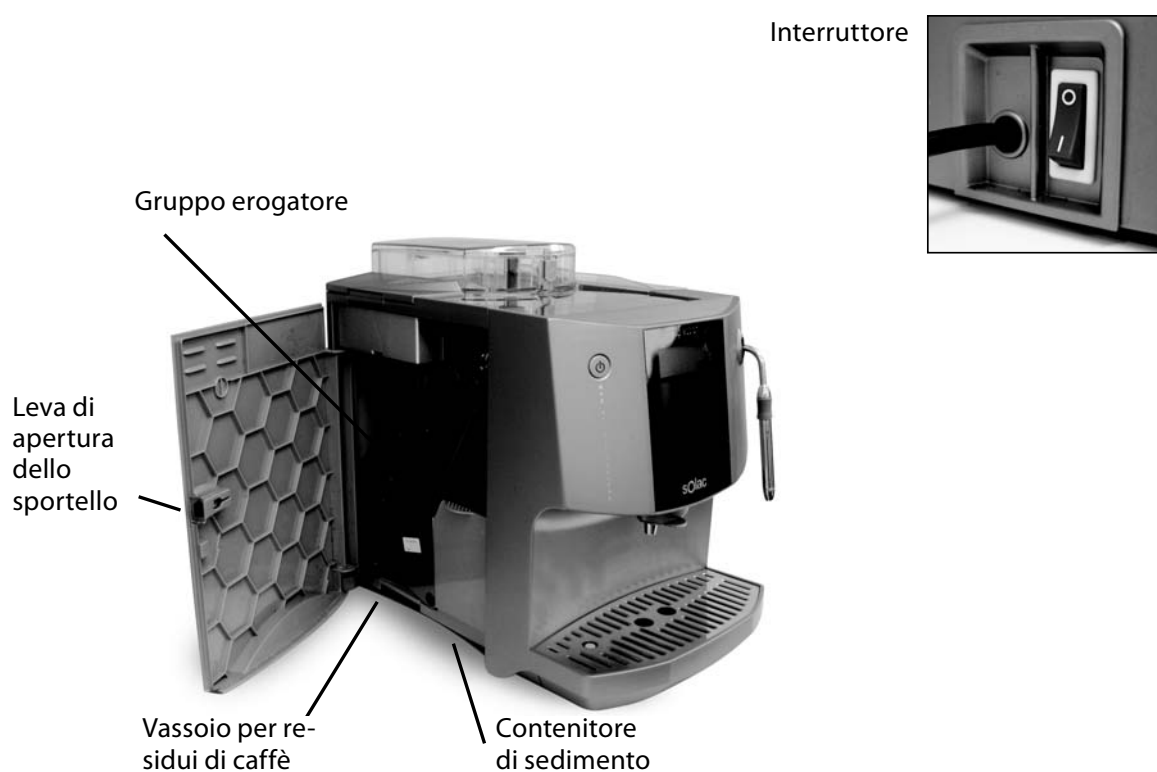
#### Responsabilità

- Non utilizzare la macchina per caffè se non funziona correttamente o si sospetta che abbia qualche problema di funzionamento, ad esempio, dopo una caduta.
- Far riparare il prodotto da un centro autorizzato.
- Spegnerla la macchina per caffè prima di aprirne lo sportello laterale.

#### Ricambi

A garanzia di sicurezza e di buon funzionamento della macchina per caffè, utilizzare solo ricambi e accessori autorizzati dal produttore.

## 5 COMPONENTES



**solac**

112







Neo Espresso include un accessorio per dare la possibilità di utilizzare tazze grandi. Si tratta di un vassoio aggiuntivo, posizionato nel vassoio raccogli-gocce. Per il suo utilizzo, estrarre il vassoio di acciaio inossidabile e appoggiare la tazza desiderata sulla superficie di plastica. Durante l'utilizzo delle tazze piccole, con il vassoio di acciaio inossidabile, si consiglia di estrarre il vassoio aggiuntivo per una manutenzione migliore.

## 6 ACCESSORI

Per garantire la massima comodità, tutti gli accessori sono forniti in una scatola insieme al libretto di istruzioni.

1. Cucchiaino dosatore di caffè macinato (capacità di circa 8 g.).
2. Agente disincrostante.
3. Spazzola per la pulizia.
4. Striscia reattiva per verificare il livello di durezza dell'acqua (livelli da 1 a 5).
5. Chiave per il gruppo di erogazione.



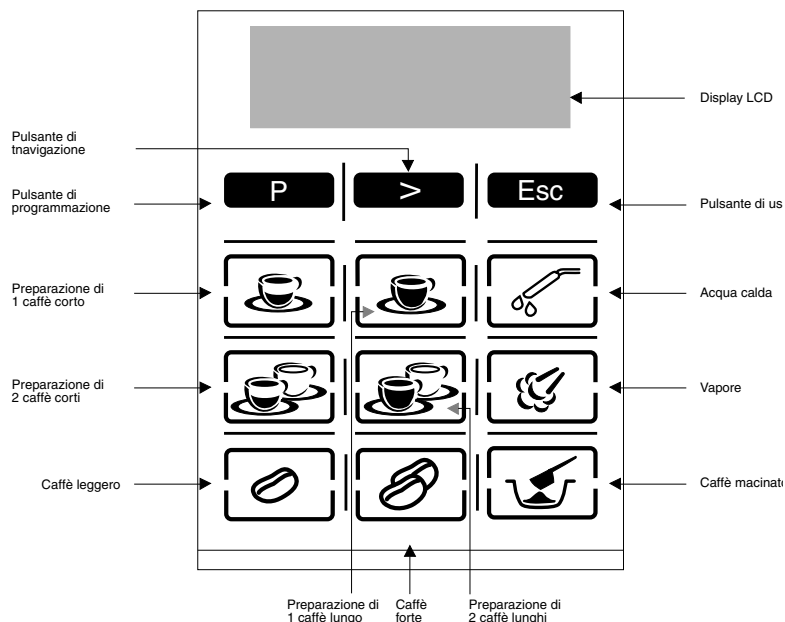
## 7 GRUPPO DI EROGAZIONE, IL CUORE DELLA MACCHINA PER CAFFÈ

Questa macchina per caffè super automatica dispone di un gruppo erogatore professionale prodotto e sviluppato da BIANCHI, il produttore numero uno in Italia di macchine per caffè professionali. Questo gruppo erogatore consente di preparare in modo automatico un eccellente espresso.





## 8 SCHERMO TOUCH SCREEN



## 9 INSTALLAZIONE

La presenza di residui di caffè è dovuta al fatto che la macchina per caffè è stata testata per garantire un perfetto funzionamento.

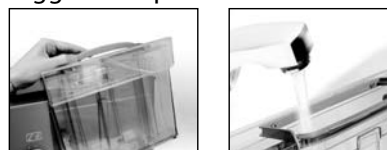
Prima di mettere in funzione la macchina per caffè, accertarsi verificare di aver rimosso la protezione dello schermo.

1. Riempire il serbatoio di caffè in chicchi con chicchi di caffè (il serbatoio ha una capacità di 250 g)
2. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua pulita e fresca. È possibile riempirlo direttamente (a) o sotto il rubinetto (b)

a) Sollevare il coperchio del serbatoio dell'acqua



b) Estrarre il serbatoio afferrandolo reggendolo per il manico.



Per collocare il serbatoio, inserendolo diarlo nell'apposita linguetta presente perché risulti perfettamente alloggiato.

3. Collegare il cavo alla presa.
4. Azionare l'interruttore di accensione e spegnimento presente sulla parte posteriore della macchina per caffè. Collocarlo in posizione "I" per accendere la macchina per caffè.



5. Il pulsante di standby si accende (colore azzurro).






6. Riempire i circuiti interni con acqua. La prima volta che si utilizza la macchina per caffè, riempire i circuiti interni con acqua. L'icona del dispositivo di regolazione della portata di vapore/acqua calda viene visualizzata sullo schermo LCD, a indicare che è necessario riempire i circuiti.





**IMPORTANTE:** è necessario eseguire questa operazione PRIMA di qualsiasi altra.

**IMPORTANTE:** il circuito va riempito ogni volta che l'icona del selettore di vapore viene visualizzata sullo schermo superiore. Questa icona appare ogni volta che la macchina è COLLEGATA ALLA PRESA.

7. Collocare un contenitore (bicchiere o caraffa) sotto il vaporizzatore.
8. Per riempire i circuiti d'acqua, ruotare il selettore di vapore in senso antiorario fino al punto di arresto quando possibile.
9. Attendere l'uscita di acqua o vapore dal vaporizzatore.
10. Chiudere il selettore di vapore per terminare il processo di riempimento dei circuiti.
11. Rimuovere il contenitore nel quale è stata raccolta l'acqua calda.
12. La macchina per caffè si spegne ed è pronta per l'uso. Premere il pulsante di standby. 
13. Viene visualizzata una clessidra sullo schermo superiore, a indicare che il sistema si sta riscaldando. 
14. La macchina per caffè esegue una pulizia automatica dei condotti per eliminare qualsiasi residuo di caffè o acqua eventualmente presente. Durante questo processo viene espulsa acqua dal beccuccio di erogazione del caffè. In questo modo si potrà ottenere un caffè con acqua fresca e pulita.
15. Quando la macchina per caffè è pronta, viene emesso un segnale acustico e sullo schermo superiore si viene visualizzata una mano. 

**Nota** è possibile disattivare il segnale acustico nel modo descritto nella sezione **18 PROGRAMMAZIONE DELLA MACCHINA PER CAFFÈ**.

## 10 CONTENITORE DI ZOLLETTE DI ZUCCHERO



Se si utilizzano zollette di zucchero, è possibile conservarle all'interno della macchina per caffè. Sollevare il coperchio del contenitore di zollette di zucchero e collocarvi le zollette all'interno. Questo contenitore può essere estratto per riempirlo più comodamente e per pulirlo. **IMPORTANTE:** fare attenzione a non collocare accidentalmente le zollette di zucchero nel dispenser di caffè macinato.

## 11 REGOLAZIONI

Il caffè è una materia organica che si comporta in maniera diversa a seconda del tipo, origine, miscela, livello di tostatura, umidità, temperatura ambientale e così via.

Neo Expression Supremma incorpora una innovativa tecnologia, Coffee Adapt Technology, che adegua i comandi dell'apparecchio per ottenere un caffè perfetto, a partire da qualsiasi tipo di chicco e in tutte le condizioni.

In ogni estrazione effettuata, Neo Expression Supremma valuta il risultato ottenuto e, se lo ritiene necessario, varia le condizioni di macinazione nei successivi cicli d'estrazione del caffè. Per un risultato ottimale, è possibile che la macchina debba fare alcuni caffè prima di dare il risultato ideale (fino a 8 caffè, a seconda del tipo di caffè in uso).

D'altra parte, per ottenere un'estrazione ancora più adatta alle proprie preferenze, si possono effettuare queste regolazioni:

### A) Regolazione del grado di macinazione.



L'utente può regolare la consistenza del caffè macinato. Questo fattore influenza direttamente il caffè che si ottiene con la caffettiera; si consiglia pertanto di fare un po' di prove fino ad ottenere il grado di macinazione più adatto per i propri gusti personali. Per regolare il grado di macinazione, usare il regolatore che si trova dentro il serbatoio del caffè in chicchi, lasciando acceso il macinino.





**Macinatura fine:** in questa posizione si ottiene una polvere di caffè più fine. Il caffè sarà erogato più lentamente, poiché ci vorranno più tempo e più forza (pressione) per ottenere il caffè. Per fare ciò, girare il regolatore verso sinistra (in senso antiorario). Più fine è la macinatura, più lenta sarà la mandata e più crema avrà il caffè che si ottiene.

**Attenzione!** Se si nota un'estrazione del caffè molto lenta, vuol dire che il grado di macinazione è eccessivamente fine per questo tipo di chicco di caffè (regolatore del grado di macinazione tutto a sinistra). Per risolvere il problema, girare leggermente il regolatore verso destra, fino a ottenere un'estrazione appropriata.

**Macinatura spessa:** Il caffè sarà erogato in modo più fluido. Girare il regolatore verso destra (in senso orario).



## IMPORTANTE

### Eeguire la regolazione quando il macinacaffè è in funzione.

Utilizzare miscele di caffè in chicchi preparate per espresso. Se non si ottiene il risultato desiderato, provare con altre miscele fino a ottenere quella che soddisfa il proprio gusto personale. Conservare il caffè non utilizzato nel serbatoio in un luogo fresco, chiuso ermeticamente.

**IMPORTANTE: non utilizzare caffè torrefatto, poiché è preparato con zucchero (caramellato) e può danneggiare la macchina per caffè.**

**AVVERTENZA: In caso di uscita discontinua del caffè, si consiglia di girare la regolazione della macinatura verso una consistenza maggiore: il tipo di caffè in uso dà come risultato una macinazione troppo fine o il filtro potrebbe essere sporco od otturato.**

Se si nota che il caffè esce molto rapidamente e la crema non è soddisfacente, girare il regolatore di macinazione verso una consistenza più fine, per migliorare il risultato. Fare attenzione a non selezionare una posizione troppo fine, perché in caso di selezione di 2 caffè, la fuoriuscita può essere discontinua.

Queste modifiche saranno visibili solo dopo aver servito almeno due caffè di seguito.

### B) Regolazione della dose di caffè

Prima di dispensare il caffè, bisogna scegliere la dose di caffè desiderata, a seconda che si voglia ottenere un caffè più o meno forte.

Se, nella posizione 1 del chicco di caffè, si nota che i residui di caffè scartati dal gruppo sono troppo acquosi, si consiglia di usare, per quel caffè, la opzione a 2 grani, che probabilmente non darà come risultato un caffè troppo forte.



**AVVERTENZA: Se si osserva che il macinino funziona, ma non inserisce il caffè, può essere dovuto alla natura troppo grassa del chicco in uso, che impedisce una corretta introduzione nel macinino. Si raccomanda di spostare leggermente i chicchi; se non si risolve il problema, cambiare tipo di caffè.**

### C) Regolazione dell'erogazione di caffè

L'erogazione di caffè è regolabile a diverse altezze in base alla dimensione delle tazze utilizzate.

1. Per utilizzare tazze grandi, far scivolare il beccuccio di erogazione del caffè verso l'alto, fino alla posizione superiore.
2. Per utilizzare tazze da espresso, far scivolare il beccuccio di erogazione del caffè verso il basso, fino alla posizione inferiore.



**Nota:** il beccuccio di erogazione del caffè può essere rimosso per pulirlo.





## D) Regolazione della quantità di acqua per tazza

Per regolare la quantità di acqua per tazza, premere i seguenti pulsanti:

|          | Caffè corto (espresso) | Caffè largo (Americano) |
|----------|------------------------|-------------------------|
| 1 caffè  |                        |                         |
| 2 caffès |                        |                         |

## 12 EROGAZIONE DI CAFFÈ

1. Verificare che la macchina per caffè sia pronta.
2. Verificare che questa sia stata regolata per ottenere il caffè adatto a soddisfare il proprio gusto personale.
3. Collocare una o due tazze tiepide sotto il beccuccio di erogazione del caffè.

**Nota:** Per ottenere un caffè più caldo, si consiglia di pre-riscaldare le tazze appoggiandole sull'apposito vassoietto o, se la caffettiera è appena stata accesa, sciacquando la tazza con l'acqua calda del vaporizzatore.

### A) Caffè da partire da caffè in chicchi

**ATTENZIONE: il primo caffè ottenuto con la macchina per caffè non sarà di buona qualità. Buttarlo nel lavandino della cucina. Ciò si verifica perché la prima volta che il macinacaffè viene messo in funzione, questo non carica la dose completa necessaria al gruppo di erogazione.**

4. Premere il pulsante relativo al tipo di caffè che si desidera ottenere. Intorno al pulsante selezionato si illumina un riquadro, che indica la selezione effettuata.

|          | Caffè corto (espresso) | Caffè largo (Americano) |
|----------|------------------------|-------------------------|
| 1 caffè  |                        |                         |
| 2 caffès |                        |                         |

**Nota:** Se si seleziona l'opzione 2 caffè (corto o lungo), si ricorda che la preparazione di 2 caffè richiede due dosi di macinatura e due cicli di fornitura, che la macchina eseguirà automaticamente.

5. Successivamente la macchina per caffè esegue la preinfusione della dose di caffè macinato, ovvero la cialda di caffè viene iniettata con acqua calda che, la quale si distribuisce uniformemente al suo interno. La preinfusione consente di estrarre tutto l'aroma e il sapore del caffè. Durante questo processo viene visualizzato il seguente simbolo sullo schermo superiore:
6. Durante l'erogazione di caffè viene visualizzato uno dei seguenti simboli sullo schermo superiore:

|          |  |
|----------|--|
| 1 caffè  |  |
| 2 caffès |  |

7. Terminata l'erogazione di caffè, la macchina indica che è possibile rimuovere le tazze con icone e segnali acustici, sempre che quest'ultima funzione sia attivata.

|          |  |
|----------|--|
| 1 caffè  |  |
| 2 caffès |  |

8. Dopo aver erogato il caffè, la macchina è pronta per preparare altro caffè.









## B) Caffè a partire da caffè già macinato

La macchina per caffè è predisposta per l'usare di caffè macinato, senza bisogno di utilizzare il macinacaffè. Questa funzione è particolarmente utile quando si desidera preparare caffè decaffeinato.

**ATTENZIONE:** usare solo caffè in polvere nel dispenser di caffè macinato. La garanzia non copre i danni gravi provocati dall'inserimento di altre sostanze od oggetti.



1. Aprire il coperchio del dispenser di caffè macinato.
2. Utilizzare il cucchiaino dosatore per calcolare la dose di caffè macinato. **IMPORTANTE: la dose massima è pari ad 1 cucchiaino raso di caffè (8 g.).** Richiudere il coperchio. 
3. Premere il pulsante di caffè macinato. Il riquadro intorno al caffè si illumina. 
4. Premere il pulsante corrispondente al tipo di caffè desiderato. Il riquadro intorno al tipo di caffè selezionato si illumina.


|         | Caffè corto (espresso)  | Caffè largo (Americano)   |
|---------|---|---|
| 1 caffè |  |  |

**Nota:** se si utilizza caffè già macinato, non è possibile preparare due caffè simultaneamente.

5. Terminata l'erogazione di caffè, è possibile rimuovere la tazza.



6. Se non si desidera preparare altri caffè con caffè macinato, premere il pulsante con il simbolo di un chicco o di due chicchi di caffè.  o 

Il riquadro che circonda l'icona di caffè macinato non è più illuminato. 

**IMPORTANTE:** è possibile interrompere l'erogazione di caffè premendo il pulsante ESC. 


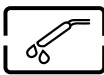
**Nota:** se si apre lo sportello laterale o si rimuove il vassoio raccogliogocce durante l'estrazione o l'erogazione di caffè, questa operazione si interrompe.


Al termine del ciclo e tornati all'opzione del caffè in chicchi, la caffettiera svolgerà un ciclo a vuoto onde evitare che possano rimanere dei residui di caffè in polvere dimenticati.

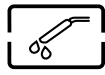

Assicurarsi che la quantità di caffè sia pari a 1 cucchiaino raso. Utilizzare il cucchiaino dosatore per calcolare la dose di caffè macinato. Se la dose è superiore a quella indicata, al fine di evitare danni alla macchina per caffè, Neo Expression Supremma indicherà questo eccesso di caffè tramite 5 fischi, espellerà il caffè macinato e non effettuerà l'erogazione del caffè.

Ripetere il dosaggio del caffè, come indicato nelle istruzioni d'uso.

## 13 ACQUA CALDA

1. Verificare che la macchina per caffè sia pronta 
2. Collocare un bicchiere o una tazza sotto il vaporizzatore.
3. Premere il pulsante di acqua calda. Il riquadro intorno al simbolo di acqua calda si illumina. 

Questa selezione viene indicata anche dallo schermo superiore: 

4. Ruotare il selettore di vapore in senso antiorario fino in fondo (180°). Chiuderlo dopo aver estratto l'acqua calda desiderata.
5. Rimuovere il bicchiere o la tazza piena di acqua.
6. Premere il pulsante dell'acqua calda o ESC per disattivare questa funzione. Il riquadro intorno al simbolo dell'acqua calda non risulta più illuminato.  

7. La macchina per caffè è pronta per la preparazione del caffè. 






## 14 VAPORE

1. Verificare che la macchina per caffè sia pronta. 

2. Collocare una tazza o una caraffa sotto il vaporizzatore.

3. Premere il pulsante di vapore. Il riquadro intorno al simbolo del vapore si illumina. 

Mentre la macchina per caffè si sta riscaldando, sulla schermata superiore si è visualizzato il simbolo di una clessidra:



Quando la macchina per caffè è pronta per ottenere vapore, si visualizza il simbolo del vapore viene visualizzato sullo schermo superiore:



Il vapore massimo disegna -fuori il tempo è circa 4 minuti.

4. Posizionare un recipiente sotto il vaporizzatore e aprirlo ruotando il selettore di vapore in senso antiorario per eliminare l'acqua eventualmente presente all'interno. Chiudere il vaporizzatore ed estrarre l'acqua.

5. Collocare la tazza o la caraffa con il liquido da riscaldare. Per ottenere vapore, ruotare il selettore di vapore in senso antiorario. Chiudere il selettore di vapore dopo aver riscaldato il liquido. **Nota:** per ottenere schiuma e riscaldare il latte, spostare la tazza o la caraffa in modo circolare.



6. Rimuovere la tazza o la caraffa con il liquido riscaldato o la schiuma di latte.

**Nota:** Tenere presente che sia il recipiente, sia il latte, sia l'ugello del vaporizzatore possono raggiungere una temperatura elevata. Manovrare il vaporizzatore tenendolo dalla protezione.


7. Premere il pulsante di vapore o ESC per disattivare il vapore. Il riquadro che circonda l'icona del vapore non è più illuminato.



8. La macchina per caffè stabilizza automaticamente la temperatura interna del sistema. Questo processo automatico dura circa 25 secondi, durante i quali viene erogata acqua dal beccuccio di erogazione del caffè.

Sullo schermo superiore si è visualizzato il simbolo della clessidra:




9. La macchina per caffè è pronta per la preparazione del caffè. 


**Nota:** Si raccomanda di pulire il vaporizzatore dopo ogni utilizzo con il latte.

## 15 CAPPUCCINO



1. Riempire con latte freddo 1/3 di una tazza grande.

2. Accertarsi Verificare di aver selezionato la funzione di vapore e se la macchina per caffè è pronta a erogarlo. 

Vapore pronto: 



3. Collocare un bicchiere o una caraffa sotto il vaporizzatore. Aprire il selettore di vapore per eliminare l'acqua eventualmente presente nel vaporizzatore. Chiudere il selettore quando inizia a uscire vapore.

4. Collocare una tazza con il latte sotto il vaporizzatore.

5. Aprire il vaporizzatore ruotando il selettore di vapore.

6. Spostare la tazza con movimenti circolari per riscaldare il latte in modo omogeneo.





7. Dopo aver schiumato e riscaldato il latte, chiudere l'uscita di vapore.

8. Premere il pulsante di vapore o ESC. Il riquadro intorno al simbolo del vapore non è risulta più illuminato.



Esc



9. La macchina per caffè stabilizza automaticamente la temperatura interna del sistema. Questo processo automatico dura circa 25 secondi, durante i quali viene visualizzato il simbolo della clessidra sullo schermo superiore ed esce acqua dal beccuccio di erogazione del caffè.



10. La macchina per caffè è pronta per la preparazione del caffè.



11. Collocare la tazza con la schiuma di latte sotto il beccuccio di erogazione del caffè.

12. Raccogliere il caffè direttamente nella tazza e si otterrà un cappuccino delizioso

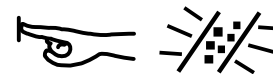


## 16 DISINCROSTAZIONE

La disincrostazione è un'attività da eseguire periodicamente per pulire i circuiti interni della macchina per caffè da residui di calcare. La periodicità dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata. Per prima cosa **è quindi necessario conoscere il livello di durezza dell'acqua**. Per farlo, procedere come descritto nella sezione **18 PROGRAMMAZIONE DELLA MACCHINA PER CAFFÈ**.

**ATTENZIONE:** NON UTILIZZARE MAI ACETO O ALTRI AGENTI DISINCROSTANTI NON FORNITI DA SOLAC. Un campione di agente disincrostante è in dotazione con gli accessori della macchina, con la dose esatta per una disincrostazione.

1. La macchina per caffè informa quando è il momento di eseguire una disincrostazione dei circuiti, mostrando i seguenti simboli sullo schermo superiore:



**NOTA:** il processo di disincrostazione dura circa 35 minuti, pertanto Non è necessario farlo esattamente nel momento dell'avviso (si può continuare a preparare caffè), ma è raccomandabile..

2. Premere il pulsante "P" per accedere al menu di programmazione.



3. Premere il pulsante con l'icona della freccia fino a giungere al simbolo di disincrostazione.



4. Il simbolo di disincrostazione viene visualizzato sullo schermo superiore.



5. Per selezionarlo, premere nuovamente il pulsante "P".



6. Viene indicato di riempire il serbatoio di acqua prima di iniziare l'attività di disincrostazione. Non versare acqua, perché per la disincrostazione è necessario preparare una soluzione disincrostante.



7. Preparare la soluzione disincrostante come indicato sul campione di agente disincrostante fornito da Solac. Versare il contenuto nel serbatoio dell'acqua e aggiungere acqua fino al punto contrassegnato con il simbolo di disincrostazione.



8. Data la lunga durata di questo processo, a questo punto è necessario riconfermare che si desidera realizzarlo. Prima di confermare, verificare di aver versato l'agente disincrostante nel serbatoio dell'acqua.

a) Per confermare che verrà realizzato il processo di disincrostazione, premere il pulsante "P"



b) Per annullare il processo, premere il pulsante ESC.



**ATTENZIONE:** se è stato versato l'agente disincrostante nel serbatoio dell'acqua, rimuoverlo per non utilizzarlo per preparare un caffè.

**NOTA:** se si annulla il processo di disincrostazione una volta iniziato, premendo il pulsante ESC il programma continuerà con la pulizia, per evitare che rimangano residui di agente disincrostante all'interno.







9. Dopo aver confermato il processo di disincrostazione, sullo schermo superiore della macchina per caffè si indica viene riportato che il processo è iniziato.

La sua durata è indicata sulla barra visualizzata sullo schermo superiore. La barra si riempie man mano che trascorre il tempo fino al raggiungimento della fine del processo.



10. Sullo schermo superiore si viene informati della necessità di riempire il serbatoio dell'acqua con acqua pulita e di svuotare il vassoio raccogliogocce.

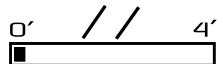


11. Eliminare l'acqua rimasta nel serbatoio e riempire quest'ultimo con acqua pulita. Svuotare il vassoio raccogliogocce.



12. Terminato il processo di disincrostazione, è necessario pulire il sistema per essere certi che ogni residuo di agente disincrostante venga eliminato. Per farlo, premere nuovamente il pulsante "P". **P**

13. Sulla macchina indica viene mostrato che il processo di pulizia è in corso.



14. La barra si riempie man mano che trascorre il tempo di pulizia fino alla fine.



15. Dopo la pulizia, la macchina per caffè è pronta per la preparazione del caffè.



**Nota:** l'icona di mancanza di acqua può essere visualizzata durante i processi di disincrostazione e pulizia. Dopo aver riempito il serbatoio dell'acqua, viene visualizzato il simbolo in basso e il processo continua.



## 17 PULIZIA E MANUTENZIONE

**ATTENZIONE:** non immergere la macchina per caffè in acqua o in altro liquido, né lavarne i componenti in lavastoviglie.

**ATTENZIONE:** non asciugare la macchina per caffè o i suoi componenti nel forno tradizionale e/o nel forno a microonde.

### A) PULIZIA BASE

1. Spegnerla la macchina per caffè (posizione "0")



2. Scollegarla dalla presa.

3. Pulire il serbatoio dell'acqua.

4. Estrarre il vassoio raccogliogocce e svuotarlo. Pulirlo con acqua.

5. Estrarre il contenitore di residui (cialde di caffè usate) e svuotarlo. Pulirlo con acqua. Ogni volta che si effettua l'erogazione e si posiziona di nuovo il contenitore dei sedimenti del caffè, la macchina per caffè eseguirà un ciclo a vuoto. In seguito, la macchina per caffè sarà pronta per l'utilizzo.

6. Svitare il vaporizzatore e il beccuccio di erogazione e pulirli. Se sono ostruiti, pulire con un ago il foro di ingresso dell'aria del vaporizzatore, per garantire una vaporizzazione ottimale. Quando viene ricollocato, accertarsi che questo foro si trovi nella parte superiore del vaporizzatore.



7. Pulire con il pennello i residui di caffè eventualmente rimasti nel dispenser di caffè.

8. Estrarre il contenitore di zollette di zucchero e pulirlo con acqua.

9. Estrarre il beccuccio di erogazione di caffè e pulirlo con acqua.

**IMPORTANTE: pulire almeno una volta alla settimana la macchina per caffè e i suoi componenti.**





## B) GRUPPO DI EROGAZIONE

Questo gruppo di erogazione professionale richiede una manutenzione di base per un funzionamento corretto della caffettiera. Si consiglia di svolgere una volta alla settimana la pulizia del gruppo erogatore od ogni volta che si nota che la portata del caffè diminuisce. A tal fine, smontare e pulire il gruppo di erogazione, seguendo le istruzioni del paragrafo qui di seguito. Allo stesso modo si consiglia di rimuovere, utilizzandopulire con la spazzola in dotazione nella scatola degli accessori, i residui di caffè eventualmente rimasti nel filtro del pistone.



Oltre a questa pulizia abituale, si raccomanda, ogni 5 anni o 6000 caffè, di conferire la caffettiera al servizio tecnico autorizzato da Solac, per una revisione più completa e una messa a punto del gruppo

### PULIZIA

1. Aprire lo sportello laterale.



2. Estrarre il contenitore di residui. Estrarre il vassoio in cui si raccolgono i resti di caffè macinato.



3. Spostare la leva del gruppo a sinistra.



4. Svitare la vite nella parte superiore del gruppo.



5. Estrarre il gruppo.



6. Pulire il gruppo sotto il rubinetto con abbondante acqua calda.



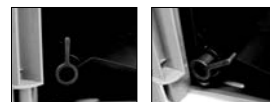
7. Attendere che il gruppo sia completamente asciutto.



8. Ricollocare il gruppo facendo coincidere i punti segnalati.



9. Spostare la leva del gruppo verso destra.



10. Avvitare la vite superiore del gruppo.



11. Estrarre il contenitore dei rifiuti e il vassoio dove si raccolgono i residui di caffè macinato.



12. Chiudere lo sportello laterale.



**ATTENZIONE:** quando si maneggiare oivimenta il gruppo per pulirlo, è possibile spostare con relativa facilità il pistone interno che compatta la cialda di caffè. Ciononostante, pPer ricollocarlo nella posizione originale, occorre utilizzare la chiave del gruppo erogatore in dotazione con la macchina. Accertarsi che i segni dei componenti fisso e mobile coincidano. In caso contrario, procedere come indicato di seguito:



Introdurre la chiave nell'apposita fessura



Ruotare la chiave verso sinistra (in senso antiorario, fino a far coincidere i due segni dei componenti fisso e mobile).





### C) PULIZIA AUTOMATICA

La macchina per caffè esegue automaticamente tre pulizie del sistema.

- 1) All'accensione della macchina, vengono puliti i condotti con dell'acqua calda per garantire che il caffè sia privo dei residui di acqua accumulatisi nel condotto durante la preparazione a causa dei caffè precedentiparati in precedenza.
- 2) Prima di spegnersi e per evitare che il beccuccio di erogazione di caffè venga ostruito dai residui di caffè, la macchina per caffè versa un po' di acqua e pulisce il beccuccio di erogazione. Questa funzione è stata concepita per evitare la necessità di una pulizia manuale.
- 3) Se la funzione di spegnimento automatico è disattivata, la macchina eseguirà la pulizia automatica ogni 14 caffè, ovvero quando viene svuotato il contenitore di residui.

## 18 PROGRAMMAZIONE DELLA MACCHINA PER CAFFÈ

La macchina per caffè è programmata per poter essere utilizzata senza bisogno di modificare alcun parametro, tuttavia è possibile adattarla al proprio gusto personale in modo facile e intuitivo. Per questo è stato creato un semplice menu che consente di definire le diverse funzioni della macchina. È possibile programmare la quantità di acqua per tazza. Per impostazione predefinita, la macchina è programmata con una determinata quantità di acqua per un caffè corto o lungo. Tale quantità può essere modificata per ciascun tipo di caffè adattandola al proprio gusto personale.




Se per un certo periodo non si interagisce con la macchina, questa si scollega automaticamente per risparmiare energia. A seconda della frequenza d'uso della caffettiera, si può programmare il tempo dopo il quale si desidera che la caffettiera si spenga da sola dopo l'ultimo utilizzo.

L'acqua di ogni area geografica ha una quantità determinata di calcare, che può influire sulla vita utile della caffettiera. Per verificare la durezza dell'acqua utilizzata, è possibile programmare la macchina affinché avvisi quando è giunto il momento di eseguire una disincrostazione.




















È altresì possibile scegliere il livello di contrasto dello schermo e se si desidera o meno che la macchina per caffè emetta dei segnali acustici che avvisino quando il caffè o il vapore è pronto.

Di seguito è spiegato in dettaglio come utilizzare il menu di programmazione.






### A) REGOLAZIONE DELLA QUANTITÀ DI ACQUA PER UN ESPRESSO








| Sequenza  | Premere il pulsante   | Messaggio sullo schermo superiore   |
|---|---|---|
| 1. La macchina è pronta.  |   |  |
| 2. Premere il pulsante "P" per accedere al menu di programmazione.  |  |   |
| 3. Il primo menù del programma è la regolazione della quantità di acqua a tazza. È possibile programmare la quantità per ogni tipo di caffè a disposizione. Come aiuto all'utente, le 4 opzioni iniziano a lampeggiare. |   |  |



| Sequenza  | Premere il pulsante  | Messaggio sullo schermo superiore   |
|---|--|---|
| 4. Per programmare la quantità di acqua per un caffè, premere il pulsante corrispondente.<br>– Caffè corto<br>– Caffè largo<br>– 2 Caffè corto<br>– 2 Caffè largo   | <br><br><br>   |   |
| 5. Dopo aver premuto il pulsante corrispondente, si accede al menu di programmazione della quantità di acqua, premere il pulsante ">".<br>– Caffè corto <br>– Caffè largo <br>– 2 Caffè corto <br>– 2 Caffè largo <br><br>Per impostazione predefinita, la macchina per caffè è programmata con 40 ml per caffè corto e con 60 ml per caffè largo. | <br><br><br> |  30 ml, 40 ml, 50 ml, 60 ml<br> 60 ml, 90 ml, 120 ml, 150 ml<br> 30 ml, 40 ml, 50 ml, 60 ml<br> 60 ml, 90 ml, 120 ml, 150 ml |
| 6. Per confermare la scelta, premere "P".<br><br>Per uscire dalla programmazione premere Esc.   | <br>   |   |
| 7. La macchina è pronta.  |  |    |

## B) RISPARMIO DI ENERGIA












| Sequenza   | Premere il pulsante   | Messaggio sullo schermo superiore   |
|--|---|---|
| 1. La macchina è pronta.   |   |  |
| 2. Premere il pulsante "P" per accedere al menu di programmazione.                                 |  |   |
| 3. Premere il pulsante ">" fino a visualizzare il simbolo di spegnimento automatico sullo schermo. |  |  |
| 4. Per programmare questa funzione, premere "P".   |  |   |

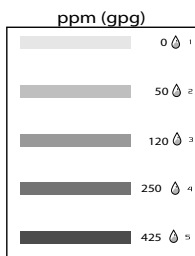
| Sequenza  | Premere il pulsante  | Messaggio sullo schermo superiore  |
|---|--|--|
| 5. Sullo schermo viene visualizzato il simbolo di spegnimento automatico.<br>Premendo il tasto ">" il tempo aumenta di 1 ora in ora, con un limite inferiore di 1 ora e uno massimo di 3 ore.<br>Per impostazione predefinita, la caffettiera si spegne da sola quando non riceve nessuna azione. |   |  1h<br> 2h<br> 3h |
| 6. Per confermare la scelta, premere "P".<br>Per uscire dalla programmazione premere Esc.   | <br> |  |
| 7. La macchina è pronta.  |  |   |




### C) DUREZZA DELL'ACQUA

La durezza dell'acqua di rubinetto varia in base alla zona, pertanto è consigliabile sapere qual è la durezza dell'acqua che si utilizzerà nella macchina. Una volta programmata la durezza dell'acqua, la macchina per caffè avvisa quando è consigliabile disincrostare il sistema.




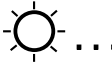


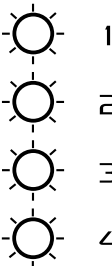



Primerò, teste la durezza del agua. Per fare ciò, inserire la striscia reattiva, fornita nella scatola degli accessori, nell'acqua per 1 secondo.

| Sequenza   | Premere il pulsante   | Messaggio sullo schermo superiore   |
|--|---|---|
| 1. La macchina è pronta.   |   |    |
| 2. Premere il pulsante "P" per accedere al menu di programmazione.   |  |   |
| 3. Premere il pulsante ">" fino a visualizzare l'icona di durezza dell'acqua.  |  |  ...   |
| 4. Per programmare la durezza dell'acqua, premere il pulsante "P".   |  |   |
| 5. Dopo aver premuto "P", sullo schermo superiore si viene visualizzato il menu di durezza dell'acqua.<br>Premendo il pulsante ">", il livello di durezza dell'acqua aumenta da 1 a 5 (dopo 5 si passa nuovamente a 1).<br><b>Per impostazione predefinita, la macchina per caffè è programmata con un livello di durezza dell'acqua di 5.</b> |  |  1<br> 2<br> 3<br> 4<br> 5 |





| Sequenza                                     | Premere il pulsante   | Messaggio sullo schermo superiore   |
|--|---|---|
| 6. Per confermare la scelta, premere "P".    |  |   |
| Per uscire dalla programmazione premere Esc. |  |   |
| 7. La macchina è pronta.                     |   |  |









#### D) CONTRASTO DELLO SCHERMO DIGITALE

| Sequenza   | Premere il pulsante   | Messaggio sullo schermo superiore   |
|--|---|---|
| 1. La macchina è pronta.   |   |    |
| 2. Premere il pulsante "P" per accedere al menu di programmazione.   |    |   |
| 3. Premere il pulsante ">" fino a visualizzare l'icona di contrasto".  |    |   |
| 4. Per programmare il contrasto dello schermo, premere il pulsante "P".  |  |   |
| 5. Dopo aver premuto "P", sullo schermo superiore si viene visualizzato il menu di contrasto. Premendo il pulsante ">", il livello di contrasto aumenta da 1 a 4 (dopo 4 si passa nuovamente a 1).<br><b>Per impostazione predefinita, la macchina per caffè è programmata con un livello di contrasto di 4.</b> |  |  |
| 6. Per confermare la scelta, premere "P".  |  |   |
| Per uscire dalla programmazione premere Esc.   |  |   |
| 7. La macchina è pronta.   |   |  |

#### E) SEGNALI ACUSTICI

| Sequenza   | Premere il pulsante   | Messaggio sullo schermo superiore   |
|--|---|---|
| 1. La macchina è pronta.   |   |  |
| 2. Premere il pulsante "P" per accedere al menu di programmazione. |  |   |



| Sequenza  | Premere il pulsante   | Messaggio sullo schermo superiore  |
|---|---|--|
| 3. Premere il pulsante ">" fino a visualizzare l'icona di segnale acustico.   |  |   |
| 4. Per accedere al programma di segnale acustico, premere il pulsante "P".  |  |  |
| 5. Dopo aver premuto "P", sullo schermo superiore si viene visualizzato il menu di segnale acustico. Premendo il pulsante ">" è possibile scorrere le due alternative, acceso (ON) e spento (OFF).<br><b>Per impostazione predefinita, la macchina per caffè è programmata con il segnale acustico attivato (ON).</b> |  |   |
| 6. Per confermare la scelta, premere "P".   |  |  |
| Per uscire dalla programmazione premere Esc.  |  |  |
| 7. La macchina è pronta.  |   |  |

## F) CONTATORE



La macchina per caffè è dotata di un contatore di caffè che informa sempre del numero di caffè che sono stati preparati. La Questa quantità è indicata a titolo informativo e non può essere modificata. Il contatore ha 5 cifre. Sullo schermo è visualizzato il numero di caffè che sono stati preparati insieme al simbolo di una tazza di caffè.

## G) DISINCROSTAZIONE



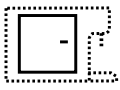
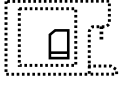

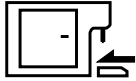
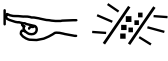



Vedere la sezione 16 DISINCROSTAZIONE.



## 19 AVVISI




| Funzione  | Icona sullo schermo superiore   | Commento   |
|---|---|--|
| Riempire il sistema con acqua                     |  | La macchina per caffè necessita di acqua nei circuiti interni. Prima di trasportare la macchina, svuotarne i circuiti per evitare la creazione di batteri. Per questo stesso motivo è necessario riempirli di acqua durante l'uso. Per riempire il sistema si utilizza il selettore di vapore. |
| Il vaporizzatore non è stato chiuso correttamente |  | CHIUDERE IL VAPORIZZATORE prima di preparare il caffè. Questo avviso eviterà che il vaporizzatore goccioli quando si prepara il caffè. Una volta chiuso, il simbolo scompare.  |




| Funzione   | Icona sullo schermo superiore   | Commento  |
|--|---|---|
| Mancanza di acqua  |    | RIEMPIRE IL SERBATOIO DELL'ACQUA. La macchina per caffè non consente di preparare altri caffè fino a quando non si riempie il serbatoio dell'acqua.   |
| Contenitore residui pieno  |    | PULIRE IL CONTENITORE. La macchina per caffè non consente di preparare altri caffè finché non si o a rimuovono ere i residui di caffè (sedimento).  |
| Sportello principale aperto  |    | CHIUDERE LO SPORTELLO LATERALE. La macchina per caffè non consente di preparare caffè fino a quando lo sportello non viene chiuso.  |
| Contenitore di residui mancante                                    |    | COLLOCARE IL CONTENITORE NEL PROPRIO ALLOGGIAMENTO. La macchina per caffè non consente di preparare altri caffè fino a quando il contenitore di residui non viene collocato nel proprio posto.  |
| Gruppo erogatore mancante  |    | COLLOCARE IL GRUPPO EROGATORE. La macchina per caffè non consente di preparare altri caffè fino a quando il gruppo erogatore non viene collocato al proprio posto.  |
| Vassoio raccogli gocce mancante                                    |   | COLLOCARE IL VASSOIO RACCOGLIGOCCE. La macchina per caffè non consente di preparare altri caffè fino a quando il vassoio raccogli gocce non viene collocato al proprio posto.   |
| Disincrostazione   |  | SCEGLIERE CAFFÈ/DISINCROSTAZIONE. La macchina per caffè consente di continuare a preparare caffè, ma informa che è consigliabile eseguirne la disincrostazione.   |
| Pulizia del vassoio per completare il processo di disincrostazione |  | SVUOTARE IL VASSOIO RACCOGLIGOCCE E RIEMPIRE CON ACQUA PULITA IL SERBATOIO DELL'ACQUA. La macchina per caffè ha terminato di disincrostare i condotti e ha versato l'agente disincrostante nel vassoio raccogli gocce che è rimasto pieno. Svuotarlo, quindi riempire il serbatoio dell'acqua con acqua pulita. |
| Qualcosa non funziona correttamente                                |  | RESETTARE IL SOFTWARE DELLA MACCHINA spegnendo l'interruttore principale (posizione "0"), attendere qualche secondo e accendere nuovamente la macchina.   |
| Nota   |  | Quando si risolve un problema in precedenza segnalato, una situazione di avviso viene risolta, la macchina per il caffè è nuovamente pronta per l'uso.  |



## 20 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema  | Causa  | Soluzione   |
|---|--|---|
| La macchina non si accende.   | La macchina non è collegata alla corrente elettrica.   | Premere l'interruttore, posizione "I" (macchina accesa).  |
|   |  | Verificare il cavo e che sia collegato alla rete.   |
|   |  | Se la macchina continua a non accendersi, portarla presso un servizio di assistenza autorizzato   |
| Il primo caffè non è di buona qualità.  | La prima volta che il macinacaffè si avvia, non fornisce una quantità sufficiente di caffè al gruppo erogatore.  | Scartare il caffè. Dopo qualche ciclo necessario alla caffettiera per adattarsi al chicco utilizzato, gli altri caffè verranno sempre buoni.                                      |
| Quando si accende la macchina, esce acqua sporca.                                       | La macchina per caffè esegue una pulizia automatica dei condotti per offrire un ottimo caffè, privo di residui o depositi pose di caffè precedenti.                                    | Non collocare la tazza fino a quando non è terminata la pulizia automatica.   |
| Quando si spegne la macchina, esce acqua sporca.  | Prima di spegnersi e per evitare che il beccuccio di erogazione del caffè venga ostruito dai residui di caffè, la macchina versa un po' di acqua e pulisce il beccuccio di erogazione. | Non è necessario alcun intervento, poiché questa funzione è stata concepita per evitare la necessità di una pulizia manuale.  |
| Il caffè non è sufficientemente caldo.  | Le tazze sono fredde.  | Preriscaldare le tazze.   |
| Quando si seleziona il caffè a partire da caffè macinato, la macchina eroga solo acqua. | Non è stato messo caffè macinato nel dispenser di caffè.   | Introdurre il caffè macinato con il cucchiaino dosatore (max. 1 cucchiaino raso) e selezionare nuovamente il caffè.   |
| Si è utilizzato caffè macinato, ma non viene erogato caffè.                             | È stato messo troppo caffè nel dispenser.  | Pulire il dispenser di caffè macinato. Ripetere l'operazione usando il cucchiaino dosatore e mettere al massimo 1 cucchiaino raso.  |
|   | Non è stato premuto il pulsante e il contenitore di caffè in chicchi è vuoto.                       | Premere nuovamente il pulsante.    |
|   | È stato messo caffè macinato nel dispenser quando la macchina era spenta.  | Pulire il dispenser di caffè macinato. Ripetere l'operazione, premendo dapprima il pulsante  |
|   | È possibile che parte del caffè macinato sia rimasto nell'imbutto di ingresso.   | Eliminare questi residui di caffè con il pennello incluso tra gli accessori o con la parte posteriore del cucchiaino dosatore.  |
| Non si ottiene vapore né acqua calda.   | Il vaporizzatore è ostruito.   | Pulire il condotto ostruito con un ago.   |
|   |  | <b>ATTENZIONE:</b> durante questa operazione, tenere chiuso il vaporizzatore e spenta la macchina.  |



| Problema  | Causa  | Soluzione  |
|---|--|--|
| La macchina per caffè necessita di molto tempo per erogare il caffè o l'uscita del caffè è discontinua. | Per le proprietà del caffè utilizzato, il grado di macinatura è troppo fine.   | Selezionare un livello di macinatura più spesso.   |
|   | Il filtro è sporco o può essere ostruito.  | Pulire il filtro. Se si è usato del caffè in polvere, verificare se non aver superato la quantità di caffè raccomandata  |
| Non si riesce a ricollocare il gruppo erogatore nell'alloggiamento dopo averlo estratto per la pulizia  | Il pistone che compatta la cialda di caffè si è spostato   | Prendere la chiave del gruppo erogatore e collocare il pistone al proprio posto (come descritto nella sezione 17. PULIZIA E MANUTENZIONE, PUNTO B) GRUPPO EROGATORE).  |
| Non esce caffè da uno o da entrambi i beccucci.   | Il beccuccio di erogazione è ostruito da residui di caffè.   | Estrarre il beccuccio di erogazione di caffè e pulirlo sotto il rubinetto.   |
|   | I condotti dai quali esce il caffè dalla macchina al beccuccio rimovibile sono ostruiti.  | Estrarre il beccuccio di erogazione del caffè. Pulire i condotti ostruiti con un ago.<br><b>ATTENZIONE:</b> durante questa operazione la macchina per caffè deve essere spenta.  |
| Il flusso di caffè diminuisce o il tempo di erogazione aumenta.   | È necessario pulire il gruppo di erogazione.   | Eseguire la pulizia del gruppo seguendo le indicazioni della sezione 17 PULIZIA E MANUTENZIONE.  |
| Sul vassoio del gruppo erogatore restano Per molti residui di caffè macinato (secco).                   | Dal tipo di caffè usato, la quantità di caffè di macinatura è eccessiva, pertanto il gruppo scarta l'eccesso di caffè macinato.  | Ruotare il regolatore di macinare a livello una macinatura più spessa. Se questo controllo è già posizionato nel punto più spesso rettifica el café probabilmente utilizzato è molto denso, che causa un eccesso di macinatura. La caffettiera si adatterà nei caffè consecutive per un breve periodo di tempo ottimale di caffè.  |
| I residui di caffè nel serbatoio degli scarti sono troppo acquosi.                                      | La caffettiera esegue cicli di pulizia quando si Accende e prima di spegnersi per una manutenzione perfetta. Durante questi cicli deposita acqua in questo scomparto.      | Questi residui di acqua si notano solo nei primi cicli. Quando si sono già fatti diversi caffè, sono gli scarti stessi ad assorbire i residui d'acqua. Se non accade immediatamente, non bisogna preoccuparsi. Il sistema Coffee Adapt Technology. Cambierà le condizioni della macchina per arrivare a un caffè ottimo. Se dopo vari cicli (circa 10), il problema persiste, il tipo di caffè in uso è estremo e richiede un grado di macinazione più spesso. |
| Il caffè non presenta crema.  | I chicchi non sono più freschi.  | Cambiare caffè.  |
|   | Il grado di macinazione non è adatto per questo.   | Girare il regolatore del livello di macinazione verso una posizione più fine.  |





## • NEDERLANDS

Hartelijk dank voor het kiezen van dit Solac-product en voor het vertrouwen dat u in ons merk stelt. Deze volautomatische espressomachine is met een drukpomp voor een maximaal rendement (18 bar) uitgerust, zodat u thuis op professionele wijze koffie kunt zetten. Met de *touchscreen* technologie kunt u eenvoudig de espresso van uw keus kiezen door rechtstreeks op het digitale scherm te drukken.

Koffie is een organische stof die zich anders gedraagt naargelang het type, de herkomst, het mengsel, de roosterintensiteit, de vochtigheid, de omgevingstemperatuur,... M.a.w. zelfs met het zelfde type koffie kan het gedrag van het apparaat in bepaalde omstandigheden verschillend zijn.

Neo Espression Supremma is uitgerust met een vernieuwende technologie, Coffee Adapt Technology, die de werking van het apparaat aanpast voor optimale koffie, ongeacht het type koffieboon en de omstandigheden.

Aanbevolen wordt de gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen zodat u alle mogelijkheden van de Neo Espression Supremma leert kennen. Wij hopen dat u veel plezier van deze espressomachine heeft en van de heerlijke koffie zult genieten.

### 1 BELANGRIJK

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de espressomachine voor de eerste keer gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plek zodat u de instructies kunt raadplegen als dit nodig mocht zijn.
- Raak geen hete oppervlakken aan maar gebruik de bedieningselementen of handgrepen die speciaal hiervoor bedoeld zijn.
- Zet de espressomachine uit als u haar niet gebruikt of het apparaat wilt schoonmaken. Laat de espressomachine eerst afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdt en met name als u de machine gaat schoonmaken.
- Deze espressomachine is bedoeld voor gebruik in huis, gebruik haar dan ook niet buiten.
- Zet de espressomachine niet op een hete ondergrond of te dicht in de buurt van warmtebronnen.
- Laat het snoer niet los van de rand van de tafel omlaag hangen en let erop dat het niet tegen hete oppervlakken aan kan komen.
- Dit apparaat is zowel geschikt voor thuisgebruik als voor werknemers in winkels, kantoren en andere werkplaatsen; boerderijtoerisme; klanten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen; "bead and breakfast", enz. Enig ander gebruik dan aangegeven kan gevaarlijk zijn.
- Als u het espressoapparaat uit wilt schakelen, zet het dan eerst uit met de aan-/uit-schakelaar (stand OFF aan de achterkant van het toestel) en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Wees extra voorzichtig als u stoom gebruikt.
- Maak de espressomachine niet nat en dompel haar niet in water of een andere vloeistof onder.
- Houd de espressomachine buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de molen alleen om koffiebonen te malen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen of mindervaliden gehanteerd worden zonder toezicht van een verantwoordelijk iemand om er zeker van te zijn het veilig gebruikt wordt.
- Laat kleine kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat om er zeker van te zijn dat ze er niet mee spelen.



!LET OP: Wanneer u dit apparaat niet meer gebruikt en wilt weggooien, deponeer het dan IN GEEN GEVAL bij het huisvuil maar breng het voor verdere verwerking naar het dichtstbijzijnde recyclingcentrum of vuilophaalpunt. Op deze wijze draagt u bij aan het behoud van het milieu





## 2 VOORZORG

---

- Verwijder alle elementen die gebruikt zijn om het product tijdens het vervoer te beschermen, alsmede het verpakking- en reclamemateriaal, zoals plastic zakken, karton, stickers, de bescherming van het digitale display, enz., zowel aan de buiten- als aan de binnenzijde van de espressomachine. Houd dit materiaal buiten het bereik van kinderen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant of door een erkende technische dienst worden vervangen om eventueel gevaren te voorkomen.
- Gebruik nooit lauw of heet water om het waterreservoir te vullen. Gebruik uitsluitend water op kamertemperatuur.
- Maak de espressomachine nooit met een schuurdoekje of -sponsje schoon. Gebruik hiervoor uitsluitend een zachte vochtige doek
- Om te voorkomen dat er zich kalk in de leidingen van de espressomachine kan afzetten, wordt aanbevolen gedestilleerd water of mineraalwater zonder koolzuurgas te gebruiken.

## 3 LET OP

---

De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid af voor schade als gevolg van:

- Een oneigenlijk gebruik van de espressomachine voor andere functies waarvoor deze niet bedoeld is.
  - Reparaties uitgevoerd door ondeskundige personen.
  - Wijzigingen in het netsnoer.
  - Wijzigingen in een van de onderdelen van de espressomachine.
  - Gebruik van reserveonderdelen of accessoires die niet door de fabrikant zijn geleverd.
  - Het ontkalken van het apparaat zonder de aanwijzingen in hoofdstuk **16. ONTKALKEN** in acht te nemen.
- In dergelijke gevallen komt de garantie te vervallen.

Het toestel kan automatisch uitschakelen als gevolg van de stroomvoorziening schommelingen. De operatie kan worden hervat om de normale door de aan / uit knop na 2 minuten

## 4 VEILIGHEIDSREGELS

---

### In noodgevallen

Onmiddellijk de stekker van de espressomachine uit het stopcontact trekken.

### De espressomachine mag uitsluitend gebruikt worden:

- In gesloten ruimten.
- Bij een omgevingstemperatuur tussen 10 en 40°C.
- Voor het maken van koffie, heet water, opschuimen van melk of het verwarmen van dranken met stoom.
- Voor huishoudelijk gebruik.
- Door volwassenen die over al hun lichamelijke en geestelijke vermogens beschikken.

### Voedingskabel

Sluit de espressomachine op een geschikt stopcontact aan, de netspanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje aangegeven is.

**BELANGRIJK!!** Controleer of het stopcontact op het lichtnet aangesloten is.

### Installatie

- Als u koffieresten aantreft, is dat vanwege het feit dat de espressomachine getest is om een perfecte werking te kunnen garanderen.
- Zet de espressomachine op een volledig vlakke en rechte ondergrond. Zet het apparaat niet op een hete ondergrond.
- Houd een afstand van 10 cm t.o.v. wanden en warmtebronnen (gas, oven, enz.) aan.



- Zet de espressomachine niet in een omgeving waar de temperatuur lager dan 0°C kan zijn, omdat door bevriezing van het water in het reservoir het apparaat beschadigd kan worden.
- Het stopcontact moet op ieder moment bereikbaar zijn.
- De voedingskabel mag niet beschadigd zijn, niet los hangen en niet op een hete ondergrond gelegd worden.
- Trek nooit aan de voedingskabel om de espressomachine te verplaatsen.

### **Gevaren**

- Richt de stoom of het warme water nooit direct op personen vanwege het gevaar voor brandwonden.
- Steek geen voorwerpen in de espressomachine (gevaar voor elektrische schokken!).
- Raak de stekker niet met natte handen aan. Trek de stekker van de espressomachine niet bij het snoer uit het stopcontact.

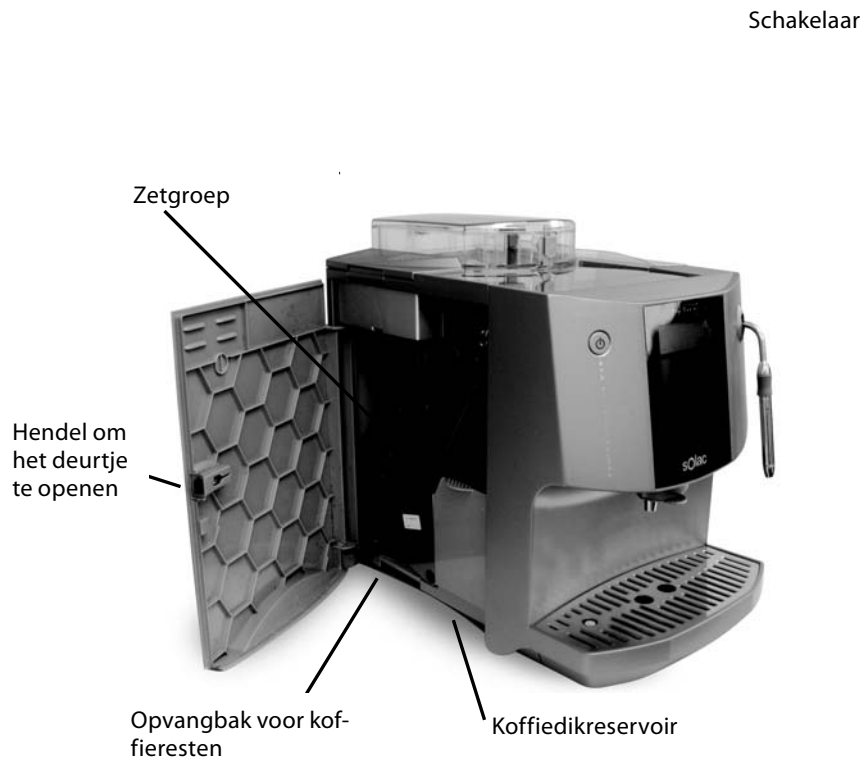
### **Verantwoordelijkheid**

- Gebruik de espressomachine niet als deze niet goed werkt of als u vermoedt dat het apparaat niet goed meer werkt, bijvoorbeeld nadat het gevallen is.
- Laat het product door een erkende technische dienst repareren.
- Zet het apparaat uit voordat u het zijdeurtje open maakt.

### **Reserveonderdelen**

Om uw veiligheid en de goede werking van de espressomachine te garanderen dienen uitsluitend door de fabrikant goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires gebruikt te worden.

## **5 ONDERDELEN**



Schakelaar





De Neo Espression bevat een hulpstuk voor grote kopjes. Het betreft een extra plaat onder de restwaterbak. Om deze te kunnen gebruiken moet de roestvrijstalen plaat verwijderd worden en het kopje op de plastic ondergrond geplaatst worden. Aanbevolen wordt om bij gebruik van kleinere kopjes op de roestvrijstalen plaat, deze extra plaat te verwijderen voor een beter onderhoud.

## 6 ACCESSOIRES

Voor uw gemak worden alle accessoires in een doos samen met de gebruiksaanwijzing geleverd:

1. Doseerlepel voor gemalen koffie. Inhoud ca. 8 gr.
2. Ontkalkingsmiddel.
3. Reinigingsborsteltje.
4. Teststrip om de hardheid van het water te controleren. Niveaus van 1 tot 5.
5. Sleutel voor zetgroep.



## 7 ZETGROEP, HET HART VAN DE EXPRESSOMACHINE

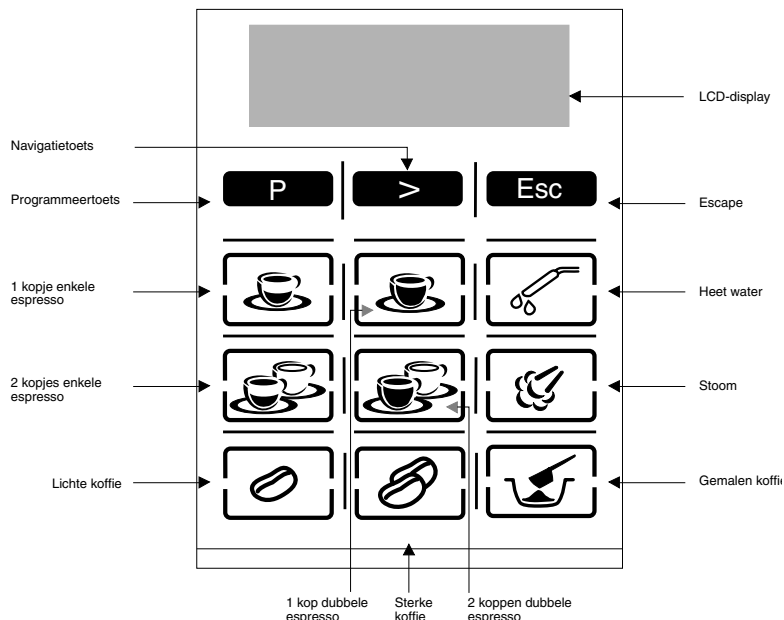
Deze volautomatische espressomachine is voorzien van een professionele zetgroep die door BIANCHI, de beste fabrikant van professionele machines (Vending) in Italië, ontwikkeld en vervaardigd is. Deze zetgroep maakt geheel automatisch een uitstekende espresso.



**solac**



## 8 TOUCH SCREEN



## 9 INSTALLATIE

Als u koffieresten aantreft, is dat vanwege het feit dat de espressomachine getest is om een perfecte werking te kunnen garanderen.

Alvorens de espressomachine aan te zetten dient u erop te letten dat u de bescherming van het scherm heeft verwijderd.


1. Vul de koffiebonenhouder met koffiebonen (het reservoir heeft een inhoud van 250 gr.).
2. Vul het waterreservoir met schoon, vers water. U kunt het reservoir direct (a) of onder de kraan (b) vullen.
  - a) Licht het deksel van het waterreservoir op.
  - b) Verwijder het reservoir door het aan het handvat omhoog te trekken.



Let er bij het inzetten van het reservoir op dat het in de rand van het frame valt, zodat het perfect één geheel vormt.

3. Sluit het snoer op het stopcontact aan.
4. Druk op de aan-/uit-schakelaar aan de achterkant van de espressomachine. Zet de schakelaar in stand "I" om het apparaat in te schakelen.






5. De toets "Stand-by" gaat aan (blauw). 

6. Wanneer u de espressomachine voor de eerste keer gebruikt, moeten de interne circuits met water gevuld worden. Het symbool van de stoom-/heetwaterregelaar verschijnt in het LCD-display om aan te geven dat het circuit bijgevuld moet worden.



**BELANGRIJK!** Het is belangrijk EERST deze handeling te verrichten voordat u verdere handelingen uitvoert.  
**BELANGRIJK!** Het circuit moet gevuld worden wanneer het symbool van de stoomregelaar in het bovenste display verschijnt. Dit symbool verschijnt iedere keer als de machine wordt INGESCHAKELD.



7. Zet een glas of kannetje onder het stoompijpje.
8. Draai om de circuits met water te vullen de stoomregelaar helemaal naar links.
9. Wacht totdat er water of stoom uit het stoompijpje komt.
10. Draai de stoomregelaar dicht om het vullen van de circuits te beëindigen.
11. Neem het glas of kannetje weg waarin u het hete water heeft opgevangen.
12. De espressomachine schakelt uit en is gereed voor gebruik. Druk op de toets stand-by 
13. Een zandloper verschijnt in het bovenste display om aan te geven dat het systeem wordt verwarmd. 
14. De espressomachine reinigt automatisch de leidingen om eventuele koffie- of waterresten te verwijderen. Tijdens dit proces wordt er water via de koffie-uitloop afgevoerd. Zo kunt u van een kopje koffie van vers schoon water genieten.
15. Als het apparaat gereed is, klinkt er een piepje en verschijnt er een hand in het bovenste display. 

**Opmerking:** Om het geluid (pieptoon) uit te schakelen gaat u te werk zoals in hoofdstuk **18 DE ESPRESSOMACHINE PROGRAMMEREN** beschreven is.

## 10 BAKJE VOOR SUIKERKLONTJES



Als u suikerklontjes gebruikt, kunt u deze in het apparaat zelf bewaren. Licht hiertoe de klep van het bakje voor de suikerklontjes op en vul het met suikerklontjes. Dit bakje is uitneembaar zodat het gemakkelijker te vullen en schoon te maken is. **BELANGRIJK!** Let erop dat u de suikerklontjes niet in het reservoir voor de gemalen koffie stopt.

## 11 INSTELLINGEN

Koffie is een organische stof die zich verschillend gedraagt naargelang de soort, de herkomst, het mengsel, de roosterintensiteit, de vochtigheid, de omgevingstemperatuur,...

Neo Espression Supremma is uitgerust met vernieuwende technologie, namelijk Coffee Adapt Technology, die de werking van het apparaat aanpast voor optimale koffie, ongeacht het type koffieboon en de omstandigheden.

Bij elke bereiding evalueert de Neo Espression Supremma het verkregen resultaat en indien nodig worden de maalvoorwaarden aangepast voor de volgende bereidingscycli. Voor een optimaal resultaat is het mogelijk dat het apparaat een aantal koffies moet bereiden om de ideale koffie te verkrijgen (tot 8 koffies, naargelang het gebruikte type koffie).

Anderzijds zijn nog andere instellingen mogelijk voor een bereiding die nog beter is aangepast aan uw persoonlijke voorkeuren:

### A) Instelling van de maalintensiteit



U kunt de korrelgrootte van de gemalen koffie regelen. De korrelgrootte beïnvloedt rechtstreeks de koffie die u met uw koffiezetapparaat bereidt, waardoor het raadzaam is deze instelling uit te proberen tot u de gewenste maalintensiteit verkrijgt. Om de maalintensiteit in te stellen, gebruikt u de instelknop binnen in de bak voor koffiebonen, steeds met draaiende molen.

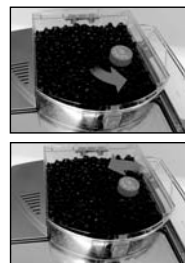




**Fijne korrelgrootte:** in deze positie krijgt u een fijnere korrelgrootte. De koffie wordt trager bereid omdat het water meer tijd en kracht (druk) nodig heeft om door te lopen. Hiertoe draait u de instelknop naar links (tegen de wijzers van de klok in). Hoe fijner de korrelgrootte, hoe trager de koffie wordt bereid waardoor de koffie romiger wordt.

**Opgelet!** Als het water erg traag doorloopt, is de korrelgrootte te fijn voor dit soort koffiebonen (instelknop van de korrelgrootte helemaal naar links). Draai om dit op te lossen de instelknop een beetje naar rechts, tot u de geschikte bereiding verkrijgt.

**Dikke korrelgrootte:** De koffie wordt vloeiender bereid. Draai de instelknop naar rechts (met de wijzers van de klok mee).



### **BELANGRIJK!**

**De maalgraad moet ingesteld worden als de koffiemolen in werking is.**

Gebruik koffiebonenmelanges die speciaal voor espresso bedoeld zijn. Als u niet het gewenste resultaat verkrijgt, experimenteer dan met verschillende melanges totdat u een melange vindt die met uw persoonlijke smaak overeenkomt. Bewaar de koffie die u niet in het reservoir doet, hermetisch afgesloten op een koele plek.

**WAARSCHUWING: Indien de koffie onderbroken uit het apparaat stroomt, raden we aan de maalinstelling op dikker te zetten aangezien het type koffie dat u gebruikt een te fijne korrelgrootte tot gevolg kan hebben of de filter vuil of verstopt kan zijn.**

Als u ziet dat de koffie erg snel uit het apparaat stroomt en u niet tevreden bent over de romigheid, draai de instelknop voor de korrelgrootte dan op een fijnere stand om het resultaat te verbeteren. Wees voorzichtig dat u geen te fijne stand selecteert, omdat voor het bereiden van twee koffies de koffie onderbroken uit het apparaat kan stromen.

Deze wijzigingen zijn pas merkbaar nadat u minstens twee koffies na elkaar hebt bereid.

### **B) Instelling van de dosis koffie**

Voordat u de koffie doseert, moet u de dosis koffie kiezen die u wenst te bereiden, naargelang u een meer of minder sterke koffie wenst.

Indien u vaststelt dat op de stand van 1 koffieboon de koffieresten die het apparaat afvoert te waterig zijn, raden we aan voor deze koffie de optie van twee koffiebonen te gebruiken. Het is namelijk waarschijnlijk dat het resultaat geen overdreven sterke koffie is.

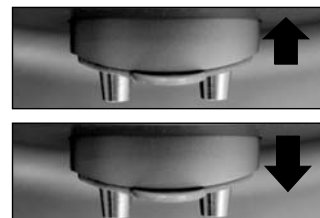


**WAARSCHUWING:** Als u merkt dat de molen werkt maar geen koffie doorvoert, kan de oorzaak hiervan zijn dat de gebruikte koffieboon te vet is, waardoor de koffie niet behoorlijk door de molen gevoerd wordt. Aangeraden wordt de koffiebonen lichtjes te bewegen en als dit het probleem niet oplost een ander type koffie te gebruiken.

### **C) Hoogte van de koffie-uitloop instellen**

Het koffie-uitlooptuitje kan op verschillende hoogtes ingesteld worden afhankelijk van de grootte van de kopjes die gebruikt worden:

1. Als u grote koppen gebruikt, schuif dan het koffie-uitlooptuitje in de bovenste stand.
2. Als u espressokopjes gebruikt, schuif dan het koffie-uitlooptuitje in de onderste stand.



**Opmerking:** Het koffie-uitlooptuitje kan worden verwijderd om het schoon te maken.





### D) Hoeveelheid water per kopje instellen

Om de door u gewenste hoeveelheid water per kopje in te stellen drukt u op de volgende toetsen:

|          | Enkele espresso | Dubbele espresso (Amerikaanse koffie) |
|----------|-----------------|---------------------------------------|
| 1 kopje  |                 |                                       |
| 2 kopjes |                 |                                       |

## 12 KOFFIE ZETTEN

1. Controleer of de espressomachine gereed is.
2. Controleer of de espressomachine zo ingesteld is dat de voor u juiste koffie gemaakt wordt.
3. Zet één of twee kopjes onder het koffie-uitlooptuitje.

**Opmerking:** Voor warmere koffie raden we aan de kopjes voor te verwarmen door ze op de opwarmplaat te zetten of, als u het koffiezetapparaat net hebt aangezet, door het kopje met warm water van de stoomblazer te spoelen.

### A) Koffie zetten met koffiebonen

**LET OP!** De eerste keer dat u koffie met de espressomachine zet, is deze niet echt lekker. Gooi de koffie via de gootsteen in de keuken weg. Dit komt omdat de koffiemolen, wanneer deze voor de eerste keer ingeschakeld wordt, de zetgroep niet van de volledige hoeveelheid koffie kan voorzien.

4. Druk op de toets voor het type koffie dat u wilt maken. Het hokje rondom de gekozen toets gaat branden om uw keuze aan te geven.

|          | Enkele espresso | Dubbele espresso (Amerikaanse koffie) |
|----------|-----------------|---------------------------------------|
| 1 kopje  |                 |                                       |
| 2 kopjes |                 |                                       |

**Opmerking:** Als u de optie van 2 koffies (half of vol kopje) selecteert, houd er dan rekening mee dat voor de bereiding van twee koffies twee maalcycli en twee aanvoercycli nodig zijn. Dit wordt automatisch uitgevoerd door het apparaat.

5. Vervolgens zorgt de espressomachine voor het wellen van de gemalen koffie. Er wordt eerst heet water in de koffie gespoten die zich gelijkmatig door de koffie verdeelt. Dankzij het wellen van het maassel krijgt de koffie een optimale geur en smaak. Tijdens deze bereidingsfase verschijnt in het bovenste display het volgende symbool:
6. Tijdens de extractie van de koffie verschijnen in het bovenste display de volgende symbolen:

| 1 kopje  |  |
|----------|--|
| 2 kopjes |  |

7. Nadat de koffie uit het apparaat gelopen is, geeft het apparaat aan dat de kopjes weggenomen kunnen worden middels symbolen in het display en piepjes indien de akoestische signalen geactiveerd zijn.

| 1 kopje  |  |
|----------|--|
| 2 kopjes |  |

8. Nadat de koffie doorgelopen is, is de espressomachine gereed om opnieuw koffie te zetten.








## B) Koffie zetten met voorgemalen koffie

Deze espressomachine kan ook koffie zetten met gemalen koffie zonder de koffiemaler te gebruiken. Deze functie is bijvoorbeeld handig als u cafeïnevrije koffie wilt maken.

**AANDACHT:** gebruik enkel koffiempoeder in de doseerder voor gemalen koffie. De garantie dekt geen schade ten gevolge van het gebruik van andere producten of voorwerpen.




1. Maak de klep van het reservoir voor de gemalen koffie open.
2. Gebruik de doseerlepel om de hoeveelheid gemalen koffie te schatten. **BELANGRIJK!! De maximale dosering is 1 afgestreken lepel koffie (8 gr.).** Doe vervolgens de klep dicht. 
3. Druk op de toets voor gemalen koffie. Het hokje om het symbool licht op.
4. Druk op de toets voor de koffie van uw voorkeur. Het hokje om het door u gekozen type koffie licht op.

|         | Enkele espresso   | Dubbele espresso (Amerikaanse koffie)   |
|---------|---|---|
| 1 kopje |  |  |

**Opmerking:** wanneer u gemalen koffie gebruikt, kunt u geen twee kopjes koffie tegelijkertijd zetten.

5. Wanneer de koffie doorgelopen is, kunt u het kopje wegnemen.



6. Als u verder geen koffie met gemalen koffie meer wilt zetten, druk dan op de toets met "één koffieboon" of met "twee koffiebonen". Het hokje rondom het symbool voor de "gemalen koffie" verdwijnt.   of 

**BELANGRIJK!** Terwijl de koffie aan het doorlopen is, kunt u de extractie stopzetten door op de toets ESCAPE te drukken.


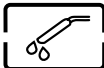
Esc

**Opmerking:** als u tijdens de extractie of het koffie zetten het zijdeurtje opent of de restwaterbak verwijdert, stopt de machine.


Na afloop van de cyclus en wanneer u terugkeert naar de optie koffiebonen, voert het koffiezetapparaat een lege cyclus uit om te voorkomen dat er resten koffiempoeder achterblijven.

Controleer of de hoeveelheid koffie gelijk is aan 1 afgestreken lepel. Gebruik de doseerlepel om de hoeveelheid gemalen koffie te bepalen. Als de hoeveelheid groter is dan de aangegeven hoeveelheid, zal de Neo Expression Supremma dit teveel aan koffie aangeven door middel van 5 pieptootjes om schade aan het koffiezetapparaat te voorkomen. Het apparaat zal de gemalen koffie verwijderen en niet in werking treden. Doe vervolgens de juiste hoeveelheid koffie in het apparaat, volg hiervoor de gebruiksaanwijzing.


## 13 HEET WATER

1. Controleer of de espressomachine gereed is 
2. Zet het glas of het kopje onder het stoompijpje.
3. Druk op de toets "heet water". Het symbool voor heet water verschijnt omkaderd. 

In het bovenste display wordt uw keuze ook aangegeven: 



4. Draai de stoomregelaar helemaal naar links (tegen de wijzers van de klok in) (180°). Draai de regelaar weer dicht als u voldoende heet water heeft.
5. Neem het met heet water gevulde glas of kopje weg.
6. Druk op de toets "heet water" of op ESCAPE om deze functie uit te schakelen. Het hokje om het symbool voor heet water verdwijnt. 

Esc

7. De espressomachine is gereed om koffie te zetten. 



## 14 STOOM

1. Controleer of de espressomachine gereed is 
2. Zet een kopje of kannetje onder het stoompijpje.
3. Druk op de toets "Stoom". Het hokje om het symbool voor stoom licht op. 

Terwijl de espressomachine opwarmt, wordt in het bovenste display het symbool van een zandloper weergegeven:



Zodra de espressomachine gereed is om stoom te produceren, verschijnt het symbool voor stoom in het bovenste display:




De maximumstoom trekken-van tijd is ongeveer 4 min.

4. Zet een kannetje onder het stoompijpje en draai de stoomregelaar tegen de wijzers van de klok in om het eventueel in het stoompijpje achtergebleven water te verwijderen. Draai het stoompijpje dicht en gooi het water weg.
5. Zet het kopje of kannetje met de op te warmen vloeistof onder het pijpje. Voor stoom draait u de stoomregelaar naar links. Draai de stoomregelaar dicht als u de vloeistof opgewarmd heeft. **Opmerking:** Om melk op te schuimen en te verwarmen moet u het kopje of kannetje ronddraaien.



6. Haal het kopje of kannetje met de hete vloeistof of opgeschuimde melk weg.

**Opmerking:** Houd er rekening mee dat zowel het melkrecipiënt als het spuitstuk van de stoomblazer erg heet kunnen worden. Houdt de stoomblazer vast bij het beschermstuk.


7. Druk op de toets "stoom" of ESCAPE om de stoomfunctie uit te schakelen. Het hokje om het symbool voor stoom verdwijnt. 



8. De espressomachine stabiliseert automatisch de interne temperatuur van het systeem. Deze automatische procedure duurt ca. 25 seconden waarin het water uit het koffie-uitlooptuitje geperst wordt.

In het bovenste display is het symbool van de zandloper weergegeven:





9. De espressomachine is gereed om koffie te zetten. 

**Opmerking:** Het wordt aangeraden met stoom te reinigen telkens nadat u melk gebruikt.

## 15 CAPPUCCINO



1. Vul een grote kop voor 1/3 met koude melk.
2. Controleer of de stoomfunctie ingeschakeld is en de espressomachine hiervoor gereed is. 

Stoom gereed: 



3. Zet een glas of kannetje onder het stoompijpje. Draai de stoomregelaar open om het eventueel in het stoompijpje achtergebleven water te verwijderen. Zodra er stoom uit het pijpje komt, draait u de regelaar weer dicht.
4. Zet de kop met melk onder het stoompijpje.
5. Zet het stoompijpje open door de stoomregelaar open te draaien.
6. Maak ronddraaiende bewegingen met de kop om de melk gelijkmatig op te warmen.





7. Na het opschuimen en opwarmen van de melk draait u het stoompijpje dicht.

8. Druk op de toets "stoom" of ESCAPE. Het hokje om het symbool voor stoom gaat uit.



Esc



9. De espressomachine stabiliseert automatisch de interne temperatuur van het systeem. Dit automatische proces duurt ca. 25 seconden. Tijdens dit proces is in het bovenste display het symbool van de zandloper weergegeven en komt er water uit het koffie-uitlooptuitje.



10. De espressomachine is gereed om koffie te zetten.



11. Zet de kop met opgeschuimde melk onder het koffie-uitlooptuitje.

12. Laat de koffie rechtstreeks in de kop druppelen en u zult een heerlijke cappuccino hebben.

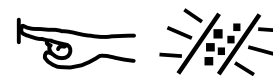


## 16 ONTKALKEN

Het ontkalken is een procedure die op gezette tijden uitgevoerd moet worden om kalkresten uit de inwendige circuits van de espressomachine te verwijderen. De regelmaat waarmee u het apparaat moet ontkalken hangt af van de hardheid van het water dat u gebruikt. **Daarom dient u eerst de hardheid van het water dat u gebruikt, te testen.** Hiertoe gaat u te werk zoals beschreven in hoofdstuk **18 DE ESPRESSOMACHINE PROGRAMMEREN**

**LET OP!!** GEEN AZIJN OF ANDER ONTKALKINGSMIDDEL GEBRUIKEN, ALLEEN HET DOOR SOLAC GELEVERDE MIDDEL GEBRUIKEN. U treft een zakje met ontkalkingsmiddel aan bij de accessoires van uw espressomachine dat goed is voor één keer ontkalken.

1. Het apparaat geeft aan wanneer het tijd is om de circuits te ontkalken door de volgende symbolen in het bovenste display weer te geven:



**OPMERKING:** Het ontkalken neemt ongeveer 35 minuten. Het is niet nodig dit op het ogenblik van de melding zelf te doen (u kunt blijven koffie zetten), maar het is raadzaam.

2. Druk op toets "P" om het programmeermenu in te gaan. **P**

3. Druk herhaaldelijk op het symbool "pijl" totdat het symbool voor het ontkalken verschijnt. **>**

4. Het symbool voor het ontkalken verschijnt in het bovenste display. 

5. Om de functie te kiezen drukt u nogmaals op toets "P". **P**

6. Het apparaat geeft aan dat u het waterreservoir moet vullen alvorens de ontkalkingscyclus te starten. Vul nog geen water bij want voor het ontkalken dient u eerst de ontkalkingsoplossing klaar te maken.



7. Maak de ontkalkingsoplossing klaar volgens de aanwijzingen op het zakje met het ontkalkingsmiddel dat door Solac bijgeleverd is. Giet de inhoud in het waterreservoir en vul het met water tot aan het merkteken op het reservoir met het ontkalkingsymbool.



8. Vanwege de duur van de procedure wordt u nogmaals gevraagd te bevestigen of u daadwerkelijk het ontkalken wilt starten. Controleer voordat u dit bevestigt, of u inderdaad het ontkalkingsmiddel in het waterreservoir gedaan heeft.

a) Druk op toets "P" om het ontkalken te bevestigen. **P**

b) Druk op de toets "ESC" om de procedure te annuleren. **Esc**

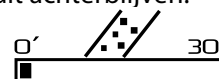
**LET OP!** Als u het ontkalkingsmiddel in het waterreservoir gedaan heeft, verwijder het dan om het niet per ongeluk te gebruiken als u weer koffie zet.





**OPMERKING:** Als u het ontkalken met de toets ESC afbreekt, gaat het programma met spoelen verder. Hierdoor wordt voorkomen dat er eventuele resten ontkalkingsmiddel in het circuit achterblijven.

9. Nadat het ontkalken bevestigd is, wordt in het bovenste display van de machine aangegeven dat het proces gestart is.



De duur van het proces wordt middels een balk in het bovenste display aangegeven. De balk schuift tijdens het ontkalken naar rechts totdat het hele proces voltooid is.



10. In het bovenste display wordt gemeld dat het waterreservoir met schoon water gevuld moet worden en wijst u er op wanneer u de restwaterbak moet legen.



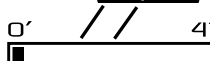
11. Verwijder het resterende water uit het reservoir en vul het met schoon water. Leeg de restwaterbak.



12. Na het ontkalken moet het systeem gespoeld worden om ervoor te zorgen dat alle eventuele resten van het ontkalkingsmiddel geheel verwijderd worden. Om het systeem te spoelen drukt u nogmaals op toets "P".



13. Het apparaat geeft aan dat het spoelen begonnen is.



14. Tijdens het spoelen schuift de balk naar rechts totdat het proces voltooid is.



15. Na het spoelen is de espressomachine gereed om koffie te zetten.



**Opmerking:** Het symbool voor "te weinig water" kan tijdens het ontkalken en spoelen in het display verschijnen. Zodra het waterreservoir wordt gevuld, verdwijnt dit symbool uit het display en kan de ontkalkings- of spoelcyclus worden voortgezet.



## 17 REINIGING EN ONDERHOUD

**OPGELET!** Dompel de espressomachine niet in water of in een andere vloeistof onder en maak de onderdelen niet in de vaatwasser schoon.

**OPGELET!** Droog de espressomachine noch de onderdelen in de oven en/of magnetron.

### A) ALGEMENE REINIGING

1. Zet de espressomachine uit (stand "0").



2. Haal de stekker uit het stopcontact.

3. Maak het waterreservoir schoon.

4. Verwijder de restwaterbak en maak deze leeg. Reinig de bak met water.

5. Verwijder het koffiedikreservoir (gebruikte koffie) en maak het leeg. Reinig het reservoir met water. Telkens als het koffiedikreservoir verwijderd en opnieuw geplaatst wordt, draait het apparaat een schoonmaakcyclus. Daarna is de espressomachine weer klaar voor gebruik.

6. Draai het stoompijpje en de uitloop los en maak de onderdelen schoon. Als u ziet dat het pijpje verstopt is, maak dan de luchtinlaat van het stoompijpje met een naald schoon voor een optimale dampvorming. Let er bij het terugplaatsen van het pijpje op dat deze opening aan de bovenkant zit.



7. Verwijder met het borsteltje eventuele koffieresten die in het reservoir voor de gemalen koffie achtergebleven zijn.

8. Verwijder het bakje voor de suikerklontjes en maak het met water schoon.

9. Verwijder het koffie-uitlooptuitje en maak het met water schoon.

**BELANGRIJK!** De espressomachine en de onderdelen moeten minstens één keer per week schoongemaakt worden.





## B) ZETGROEP

Voor deze bereidingsinrichting is enkel basisonderhoud nodig voor een ideale werking van het koffiezetapparaat.

Het wordt aangeraden de bereidingsinrichting wekelijks te reinigen of wanneer u merkt dat de koffiedoorstroom afneemt. Demonteer en reinig hiertoe de bereidingsinrichting volgens de aanwijzingen in het volgende punt.



Tevens is het raadzaam om eventuele koffieresten die in het filter van de uitloop zijn achtergebleven met het borsteltje uit de doos met accessoires te verwijderen.

Naast deze gebruikelijke reiniging raden we aan het koffiezetapparaat na 5 jaar of 6.000 koffies naar een door Solac erkende technische dienst te brengen voor een grondiger inspectie en instelling van de inrichting.

## REINIGING

1. Maak het zijdeurtje open.



2. Neem het koffiedikreservoir en opvangbak voor koffieresten uit.



3. Schuif de hendel van de groep naar links.



4. Draai de schroef aan de bovenkant van de groep los.



5. Neem de groep uit.



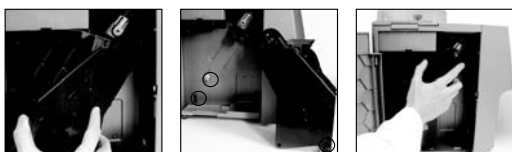
6. Maak de groep onder de kraan goed met warm water schoon.



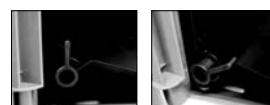
7. Wacht totdat de groep volledig droog is.



8. Zet de groep op zijn plaats terug waarbij de markeringen met elkaar overeen dienen te komen.



9. Schuif de hendel van de groep naar rechts.



10. Draai de bovenste schroef van de groep in.



11. Zet het bakje en koffiedikreservoir op zijn plaatsterug.



12. Doe het zijdeurtje dicht.



**LET OP!** Wanneer u de zetgroep schoonmaakt, is de inwendige piston die de koffie samenperst relatief eenvoudig te bewegen. Om de groep weer op zijn plaats aan te brengen dient u echter de sleutel te gebruiken die bij de espressomachine bijgeleverd is. Let erop dat de merktekens van het beweegbare en het vaste onderdeel met elkaar overeenkomen. Als dit niet het geval is, ga dan als volgt te werk:

- Steek de sleutel in de sluiting



Draai de sleutel linksom (tegen de wijzers van de klok in) totdat de twee merktekens op het vaste en het beweegbare deel met elkaar overeenkomen





### C) AUTOMATISCHE REINIGINGSFUNCTIE

De espressomachine reinigt automatisch het systeem in de volgende gevallen:

- 1) Wanneer u de espressomachine aanzet, worden de leidingen met wat heet water schoongemaakt om ervoor te zorgen dat de koffie die gezet wordt, vrij van waterresten is die bij de vorige keer in de leiding achtergebleven zijn.
- 2) Voordat het apparaat uitschakelt en, om te voorkomen dat de koffie-uitloop met koffieresten verstopt raakt, wordt er wat water afgegeven en het koffie-uitlooptuitje schoongemaakt. Deze functie is juist bedoeld opdat u dit niet zelf met de hand hoeft te doen.
- 3) Om de 14 coffies voert het apparaat een lege cyclus uit om eventuele koffieresten te verwijderen.

## 18 DE ESPRESSOMACHINE PROGRAMMEREN

Het apparaat is bij levering zo geprogrammeerd dat er geen parameters gewijzigd hoeven te worden maar u wel de mogelijkheid heeft om op eenvoudige en gebruiksvriendelijke wijze het aan uw persoonlijke voorkeur aan te passen. Hiertoe is een eenvoudig menu ontworpen waarin de verschillende functies van de espressomachine ingesteld kunnen worden.

U kunt de hoeveelheid water per kopje instellen. De espressomachine is standaard geprogrammeerd om een bepaalde hoeveelheid water voor een enkele of dubbele espresso te leveren. U kunt, als u dat wilt, de ingestelde hoeveelheid water voor elk type koffie wijzigen en aan uw eigen smaak aanpassen.

Wanneer het apparaat een bepaalde tijd niet gebruikt wordt, schakelt het automatisch uit om energie te besparen. Naargelang de gebruiksfrequentie van het koffiezetapparaat kunt u de tijd programmeren waarna u wenst dat het koffiezetapparaat automatisch uitschakelt na het laatste gebruik.

Het water in elke streek bevat een bepaalde hoeveelheid kalk die van invloed is op de levensduur van de espressomachine. U kunt de hardheid van het water in het gebied waar u woont, controleren en de machine zo instellen dat u wordt gewaarschuwd als er een ontkalkingscyclus uitgevoerd moet worden. Ook kunt u het contrast van het display op verschillende niveaus instellen en de akoestische signalen activeren/deactiveren die aangeven dat de koffie of de stoom klaar is.




















Hieronder wordt uitgebreid beschreven hoe u door het programmeermenu kunt navigeren:

### A) DE HOEVEELHEID WATER VOOR EEN ENKELE ESPRESSO INSTELLEN

| Stappen  | Druk op toets   | Melding in het bovenste display   |
|--|---|---|
| De espressomachine is gereed.  |   |  |
| 2. Druk op toets "P" om het programmeermenu in te gaan.  |  |   |
| 3. Het eerste programma is voor het instellen van de hoeveelheid water per kopje. U kunt deze hoeveelheid instellen voor elk type koffie dat u kunt zetten. Als hulp beginnen de 4 mogelijke typen te knipperen. |   |  |













| Stappen  | Druk op toets   | Melding in het bovenste display   |
|--|---|---|
| <p>4. Om de hoeveelheid water voor één kopje enkele espresso te programmeren drukt u op de desbetreffende toets.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Enkele espresso</li> <li>– Dubbele espresso (Amerikaanse koffie)</li> <li>– 2 enkele espresso</li> <li>– 2 Dubbele espresso (Amerikaanse koffie)</li> </ul>  | <br><br><br>    |   |
| <p>5. Nadat u de toets voor espresso hebt ingedrukt, komt u in het programmeermenu voor de hoeveelheid water, druk op de toets "&gt;"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Enkele espresso </li> <li>– dubbele espresso (Amerikaanse koffie) </li> <li>– 2 enkele espresso </li> <li>– 2 dubbele espresso (Amerikaanse koffie) </li> </ul> <p>De espressomachine is standaard op 40 ml voor enkele espresso en 60 ml voor Dubbele espresso ingesteld.</p> | <br><br><br> |  30 ml, 40 ml, 50 ml, 60 ml<br> 60 ml, 90 ml, 120 ml, 150 ml<br> 30 ml, 40 ml, 50 ml, 60 ml<br> 60 ml, 90 ml, 120 ml, 150 ml |
| <p>6. Druk op "P" om uw keuze te bevestigen.</p> <p>Druk op "Esc" om de programmering te verlaten.</p>   | <br>  |   |
| <p>7. De espressomachine is gereed.</p>  |   |    |

## B) ENERGIEBESPARING












| Stappen  | Druk op toets   | Melding in het bovenste display   |
|--|---|---|
| <p>1. De espressomachine is gereed.</p>  |   |  |
| <p>2. Druk op toets "P" om het programmeermenu in te gaan.</p>   |  |   |
| <p>3. Druk op de toets "&gt;" totdat het symbool "automatisch uitschakelen" in het display verschijnt.</p> |  |  |

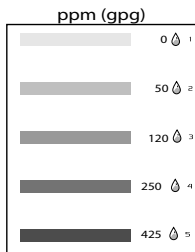
| Stappen  | Druk op toets  | Melding in het bovenste display   |
|--|--|---|
| 4. Druk op "P" om deze functie in te stellen.  |   |   |
| 5. In het display verschijnt het symbool voor "automatisch uitschakelen".<br>Door op de toets ">" de tijd neemt toe pe uur, met een minimum van 1 uur en een maximum van 3 uur.<br>De espressomachine schakelt standaard uit op het moment dat er geen instructies ontvangen worden. |   |  1 h<br> 2 h<br> 3 h |
| 6. Druk op "P" om uw keuze te bevestigen<br>Druk op "Esc" om de programmering te verlaten.   | <br> |   |
| 7. De espressomachine is gereed.   |  |    |



### C) WATERHARDHEID

De hardheid van het kraanwater is voor elk gebied verschillend en het is daarom raadzaam de hardheid van het water te controleren voordat u de espressomachine gebruikt. Nadat u de waterhardheid bij de machine ingesteld heeft, geeft deze een waarschuwing melding als het systeem ontkalkt moet worden.




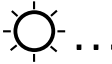









Test eerst de hardheid van het water. Steek daartoe de teststrip, bijgeleverd in de accessoiredoos, 1 seconde in het water. U zult zien dat sommige vakjes op de strip van kleur veranderen en de hardheid van het water komt overeen met het aantal vakjes dat van kleur veranderd is.

| Stappen   | Druk op toets   | Melding in het bovenste display   |
|---|---|---|
| 1. De espressomachine is gereed.  |   |    |
| 2. Druk op toets "P" om het programmeermenu in te gaan.   |  |   |
| 3. Druk op de toets ">" totdat het symbool "waterhardheid" verschijnt.  |  |    |
| 4. Druk op "P" om de hardheid van het water in te stellen.  |  |   |
| 5. Nadat u op "P" gedrukt heeft, verschijnt in het bovenste display het menu om de waterhardheid in te stellen.<br>Door op ">" te drukken kunt u de hardheidsgraad van het water tussen 1 en 5 instellen (na 5 springt de hardheidsgraad weer terug op 1).<br>De espressomachine is standaard op een waterhardheid van 5 ingesteld. |  |  1<br> 2<br> 3<br> 4<br> 5 |




| Stappen   | Druk op toets  | Melding in het bovenste display   |
|---|--|---|
| 6. Druk op "P" om uw keuze te bevestigen.<br>Druk op "Esc" om de programmering te verlaten. | <br> |   |
| 7. De espressomachine is gereed.  |  |  |

#### D) CONTRAST VAN HET DIGITALE SCHERM

| Stappen   | Druk op toets  | Melding in het bovenste display  |
|---|--|--|
| 1. De espressomachine is gereed.  |  |   |
| 2. Druk op toets "P" om het programmeermenu in te gaan.   |   |  |
| 3. Druk op de toets ">" totdat het symbool "contrast" verschijnt.   |   |    |
| 4. Druk op "P" om het contrast van het scherm in te stellen.  |   |  |
| 5. Nadat u op "P" gedrukt heeft, verschijnt in het bovenste display het menu om het contrast in te stellen.<br>Door op ">" te drukken kunt u het contrast instellen tussen 1 en 4 (na 4 springt het contrast weer terug op 1).<br><b>De espressomachine is standaard op een contrast van 4 ingesteld.</b> |   |  1<br> 2<br> 3<br> 4 |
| 6. Druk op "P" om uw keuze te bevestigen.<br>Druk op "Esc" om de programmering te verlaten.   | <br> |  |
| 7. De espressomachine is gereed.  |  |   |

#### E) AKOESTISCHE SIGNALLEN

| Stappen   | Druk op toets   | Melding in het bovenste display   |
|---|---|---|
| 1. De espressomachine is gereed.                        |   |  |
| 2. Druk op toets "P" om het programmeermenu in te gaan. |  |   |



| Stappen  | Druk op toets | Melding in het bovenste display |
|--|---------------|---------------------------------|
| 3. Druk op de toets ">" totdat het symbool "akoestisch signaal" verschijnt.  |               |                                 |
| 4. Druk op "P" om het menu voor de akoestische signalen in te gaan.  |               |                                 |
| 5. Nadat u op "P" gedrukt heeft, verschijnt in het bovenste display het menu om de akoestische signalen in te stellen.<br>Met ">" kunt u een van de twee opties kiezen: ingeschakeld (ON) en uitgeschakeld "OFF".<br><b>De espressomachine is standaard ingesteld met geactiveerd akoestisch signaal (ON).</b> |               | <br>                            |
| 6. Druk op "P" om uw keuze te bevestigen.<br>Druk op "Esc" om de programmering te verlaten   | <br>          |                                 |
| 7. De espressomachine is gereed.   |               |                                 |

## F) TELLER

De espressomachine is voorzien van een automatische teller die u, als u dit wenst, op de hoogte houdt van het aantal kopjes koffie dat u gezet heeft. Dit aantal is uitsluitend ter informatie en kan niet worden gewijzigd. De teller heeft 5 cijfers. U ziet in het display het aantal kopjes koffie dat u gezet heeft met daarnaast het symbool voor 1 kopje koffie.

## G) ONTKALKEN



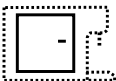



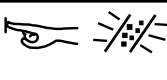



Zie hoofdstuk 16 ONTKALKEN.






## 19 WAARSCHUWINGSMELDINGEN


| Functie                                 | Symbool in het bovenste display | Opmerkingen   |
|---|---------------------------------|---|
| Het systeem met water vullen            |                                 | De interne circuits van de machine moeten met water gevuld worden. Voordat de espressomachine vervoerd wordt, zijn de circuits geleegd om te voorkomen dat er zich bacteriën vormen en daarom dienen deze weer gevuld te worden. Voor het vullen van het systeem dient de stoomregelaar gebruikt te worden. |
| Het stoompijpje is niet goed afgesloten |                                 | SLUIT HET STOOMPIJPJE voordat u koffie zet. Dankzij deze melding wordt voorkomen dat het stoompijpje druppelt terwijl u koffie aan het zetten bent. Zodra het stoompijpje goed dicht zit, verdwijnt het symbool.  |



| Functie  | Symbool in het bovenste display   | Opmerkingen  |
|--|---|--|
| Te weinig water  |    | VUL HET WATERRESERVOIR. U kunt geen koffie meer met de machine zetten totdat het waterreservoir gevuld is.   |
| Koffiedikreservoir is vol                                    |    | MAAK HET KOFFIEDIKRESERVOIR SCHOON. U kunt geen koffie meer met de machine zetten totdat de koffieresten (koffiedik) verwijderd zijn.  |
| Zijdeurtje staat open  |    | MAAK HET ZIJDEURTJE DICHT. U kunt geen koffie meer met de machine zetten totdat het deurtje gesloten is.   |
| Koffiedikreservoir ontbreekt                                 |    | BRENG HET KOFFIEDIKRESERVOIR OP ZIJN PLAATS AAN. U kunt geen koffie meer met de machine zetten totdat het koffiedikreservoir geplaatst is.   |
| De zetgroep ontbreekt  |    | BRENG DE ZETGROEP AAN. U kunt geen koffie meer met de machine zetten totdat de zetgroep geplaatst is.  |
| De restwaterbak ontbreekt                                    |   | BRENG DE RESTWATERBAK AAN. U kunt geen koffie meer met de machine zetten totdat de restwaterbak geplaatst is.  |
| Ontkalken  |  | KIES KOFFIE / ONTKALKEN. U kunt nog steeds koffie zetten maar u wordt erop gewezen dat het raadzaam is om het apparaat te ontkalken.   |
| Schoonmaken van de restwaterbak na afloop van het ontkalken. |  | LEEG DE RESTWATERBAK EN VUL HET WATERRESERVOIR MET SCHOON WATER. De ontkalkingscyclus is voltooid en de machine heeft het ontkalkingsmiddel uit de leidingen naar de restwaterbak afgevoerd. De restwaterbak is vol en moet nu eerst geleegd worden en vervolgens moet het waterreservoir met schoon water gevuld worden om de leidingen door te spoelen.  |
| Er werkt iets niet goed                                      |  | RESET DE SOFTWARE VAN DE ESPRESSOMACHINE door de hoofdschakelaar (stand "0") uit te zetten, wacht een paar seconden en zet de machine weer aan.<br>Als na het uit- en inschakelen van het apparaat het probleem aanhoudt, DIENT DE ESPRESSOMACHINE DOOR EEN ERKENDE TECHNISCHE SERVICEDIENST NAGEKEKEN TE WORDEN. Geen enkele functie van de espressomachine werkt totdat de storing gerepareerd is. |
| Opmerking  |  | Zodra de waarschuwingssituatie opgelost is, kan er weer koffie met de espressomachine gezet worden.  |

## 20 PROBLEEM-OORZAAK-OPLOSSING

| Probleem   | Oorzaak  | Oplossing   |
|--|--|---|
| De espressomachine gaat niet aan.  | Het apparaat is niet op het lichtnet aangesloten.  | Druk op de schakelaar, stand "I" (aan).   |
|  |  | Controleer het snoer en het stopcontact.  |
|  |  | Als het apparaat niet inschakelt, breng het dan naar een erkende technische dienst.   |
| Het eerste kopje koffie heeft een slechte smaak.                                       | De eerste keer dat de koffiemolen in werking is, levert deze onvoldoende hoeveelheid koffie aan de zetgroep.   | Giet deze koffie weg. Na enkele cycli die het koffiezetapparaat nodig heeft om zich aan te passen, wordt de rest van de koffie steeds goed bereid.                                  |
| Als de machine uitgeschakeld wordt, komt er wat troebel water uit.                     | De leidingen van de espressomachine worden automatisch gereinigd om een optimale koffie te waarborgen, vrij van resten of bezinsel van eerder gezette koffie.                                    | Zet het kopje pas onder het uitlooptuitje als het automatisch reinigen voltooid is.   |
| Als de machine uitgeschakeld wordt, komt er wat troebel water uit.                     | Voordat het apparaat uitschakelt en, om te voorkomen dat het koffie-uitlooptuitje met droge koffieresten verstopt raakt, wordt er wat water afgegeven en het koffie-uitlooptuitje schoongemaakt. | Dit hoeft niet verholpen te worden want deze functie is er juist op gericht dat u niet met de hand het uitlooptuitje hoeft schoon te maken.   |
| De koffie is niet heet genoeg.   | De kopjes zijn koud.   | Verwarm de kopjes voor.   |
| Als er koffie met gemalen koffie gekozen wordt, komt er alleen water uit het apparaat. | Er zit geen koffiemaalsel in het bakje voor de gemalen koffie.   | Doe gemalen koffie met de doseerlepel (max. 1 afgestreken lepel) in het bakje en kies opnieuw de koffie.  |
| U heeft gemalen koffie gebruikt en er wordt geen koffie gezet.                         | U heeft te veel koffie in het bakje gedaan.  | Maak het bakje voor de gemalen koffie schoon. Herhaal de handeling met de doseerlepel en vul het bakje met maximaal 1 afgestreken lepel.  |
|  | U heeft de toets niet ingedrukt en de koffiebovenhouder is leeg.    | Druk nogmaals op de toets.   |
|  | U heeft gemalen koffie in het bakje gedaan terwijl de machine uitstond. Een deel van de gemalen koffie   | Maak het bakje voor de gemalen koffie schoon. Herhaal de handeling en druk eerst op de toets.  |
|  | kan in de inlaattrechter zijn achtergebleven.  | Zorg dat deze koffieresten naar beneden vallen; gebruik hiervoor het borsteltje van de accessoires of de achterkant van de doseerlepel.   |
| Er komt geen stoom of heet water uit de machine.                                       | Het stoompijpje is verstopt.   | Maak de verstopte leiding met een naald schoon.   |
|  |  | <b>OPGELET!</b> Tijdens deze handeling dient de stoomregelaar dicht te zijn en de espressomachine uitgeschakeld.  |

| Probleem   | Oorzaak  | Oplossing   |
|--|--|---|
| De machine heeft veel tijd nodig om de koffie door te laten lopen.   | Wegens de eigenschappen van de gebruikte koffie is de korrelgrootte te fijn.   | Stel een wat grovere maalgraad in.  |
|  | De filter is vuil en kan verstopt zijn.  | Reinig het filter. Als u gebruikte koffie, zorg ervoor dat heeft niet de hoeveelheid koffie overschreden aanbevolen   |
| De zetgroep kan, nadat deze voor het schoonmaken verwijderd is, niet meer op de plaats aangebracht worden. | De piston die de koffie samenperst, is verplaatst.   | Pak de sleutel van de zetgroep en zet de piston op zijn plaats terug (volgens de aanwijzingen in hoofdstuk 17 REINIGING EN ONDERHOUD, PAR. B) ZETGROEP).  |
| Er komt geen koffie uit één of beide uitlooptuitjes.   | Het uitlooptuitje is met droge koffieresten verstopt.  | Verwijder het koffie-uitlooptuitje en maak het onder de kraan schoon.   |
|  | De leidingen zijn daar verstopt waar de koffie bij de uitneembare uitloop uit de machine komt.  | Verwijder het koffie-uitlooptuitje. Maak de verstopte leiding(en) met een naald schoon.<br><b>OPGELET!</b> Tijdens deze handeling dient het apparaat uitgeschakeld te zijn.   |
| De hoeveelheid doorgelopen koffie wordt minder of de zettijd neemt toe.                                    | De zetgroep moet gereinigd worden.   | Maak de zetgroep schoon volgens de aanwijzingen in hoofdstuk 17 REINIGING EN ONDERHOUD.   |
| Er blijven veel resten gemalen koffie Echter op de plaat onder de bereidingsinrichting (droog).            | Wegens het gebruikte type koffie is de hoeveelheid gemalen koffie te groot, waardoor de inrichting het overschot aan gemalen koffie afvoert.                                     | Draai de instelknop voor de korrelgrootte naar een dikkere maalstand. Als de instelknop al op de dikste maalstand staat, heeft de gebruikte koffie waarschijnlijk een hoge dichtheid waardoor de koffie te veel gemalen wordt. Het koffiezetapparaat past zich voor de volgende koffies aan om binnen korte tijd een optimale koffie te verkrijgen.   |
| De restanten van koffie in het reservoir sedimenten zijn te waterig.                                       | Het koffiezetapparaat voert voor een perfect onderhoud reinigingscycli uit bij het aanzetten en vóór het afzetten. Tijdens die cycli komt er water in deze bak.                  | Deze waterresten komen enkel voor tijdens de eerste cycli. Op het ogenblik dat u verscheidene koffies hebt gezet, absorbeert het bezinksel zelf de waterresten. Als dit niet onmiddellijk gebeurt, hoeft u zich geen zorgen te maken. Het Coffee Adapt Technology systeem zal de voorwaarden van de machine aanpassen om optimale koffie te bereiden. Indien het probleem zich na verscheidene cycli (ongeveer 10) blijft voordoen, is het gebruikte type koffie te fijn en moet de instelknop voor de korrelgrootte op een dikkere stand gezet worden. |
| De koffie is niet romig  | De bonen zijn niet vers meer.  | Gebruik andere koffie.  |
|  | De korrelgrootte is niet geschikt voor dit type koffie.  | Draai de instelknop voor de korrelgrootte op een fijnere stand.   |



**solac**<sup>®</sup>  
[www.solac.com](http://www.solac.com)



**100% Recycled Paper**

