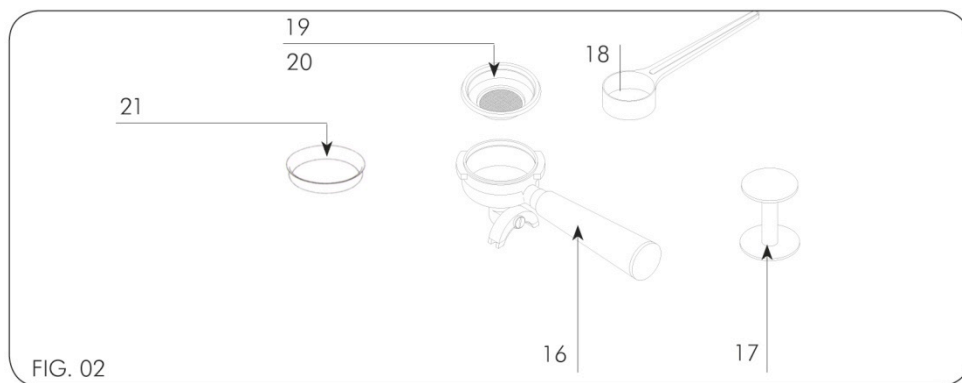
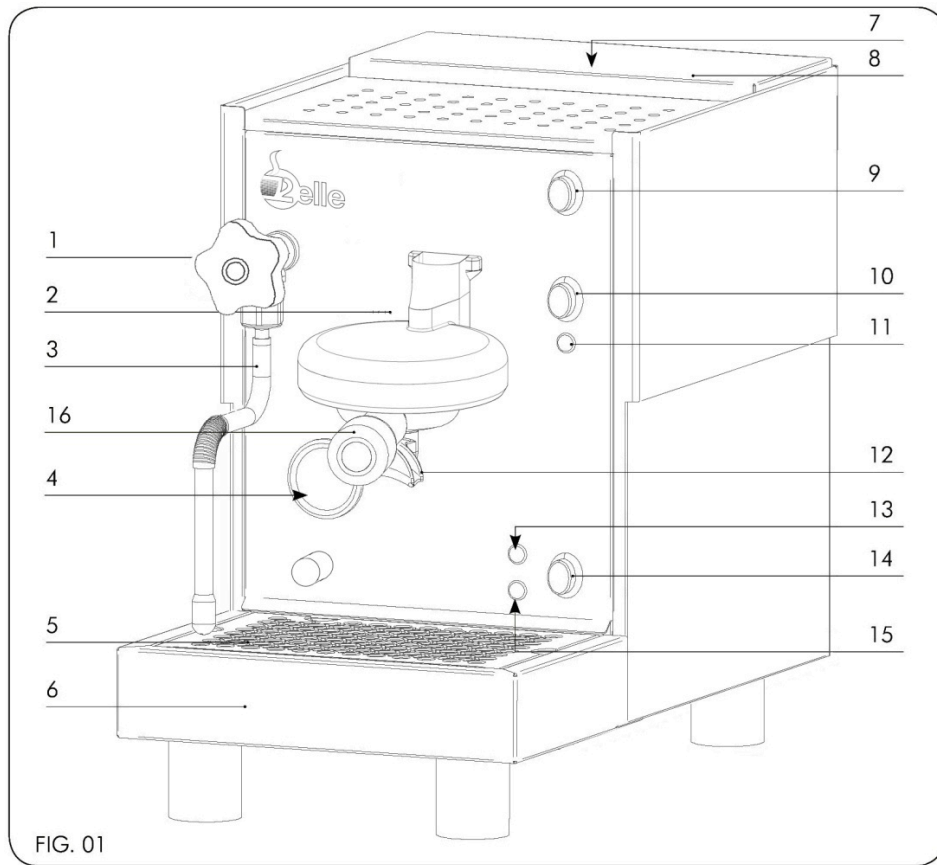


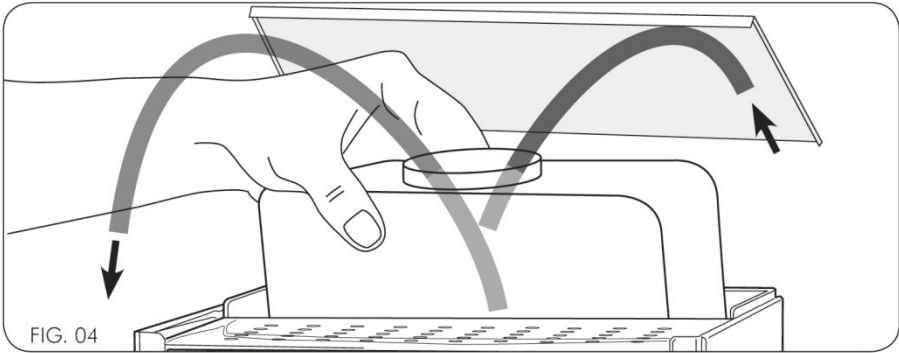
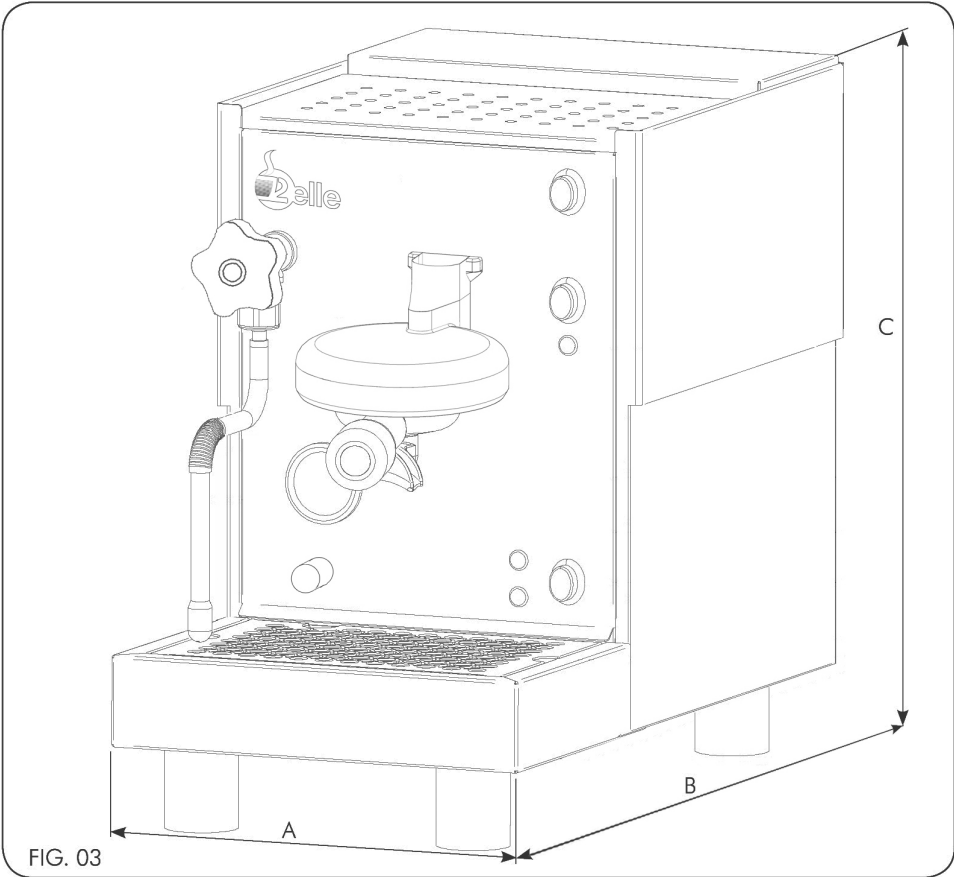
MACCHINA DA CAFFE' ESPRESSO MOD. „ELENA“

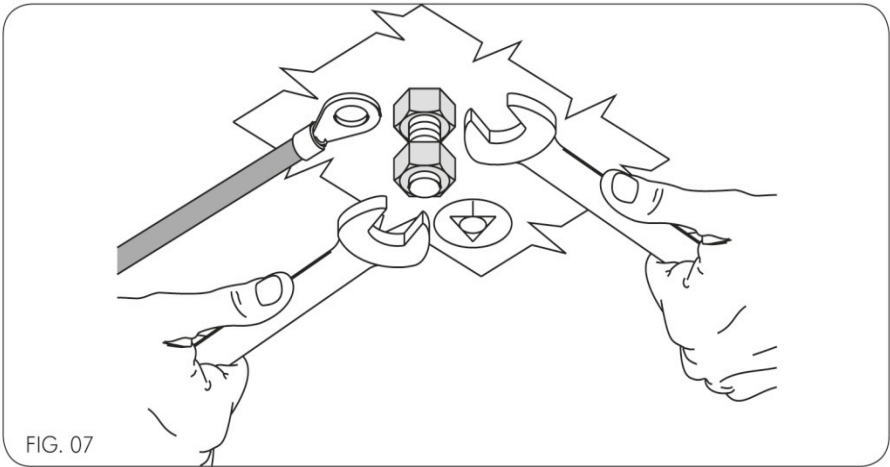
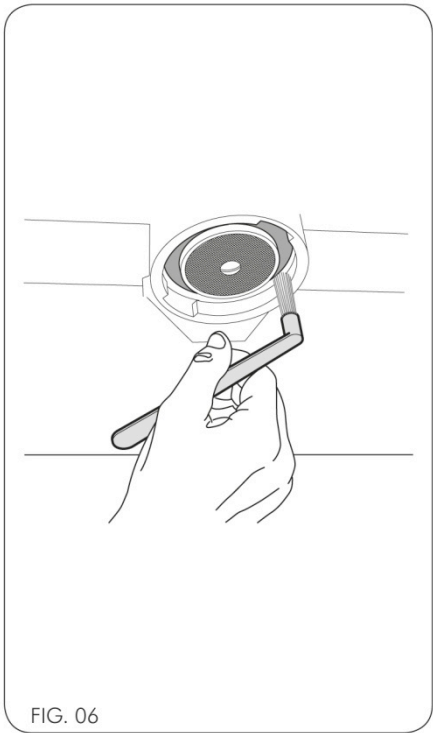
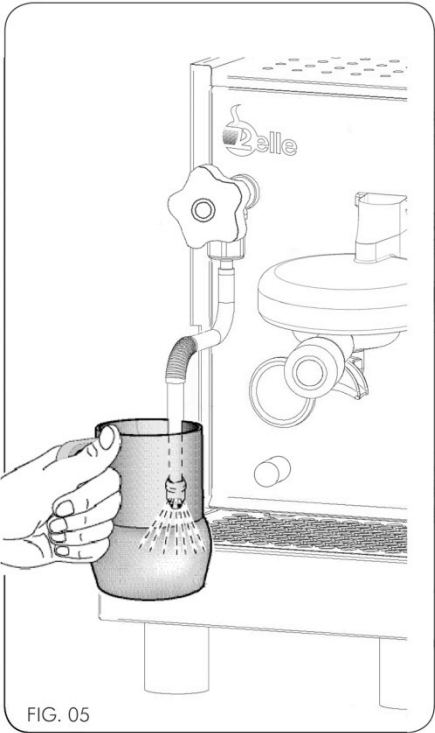
---



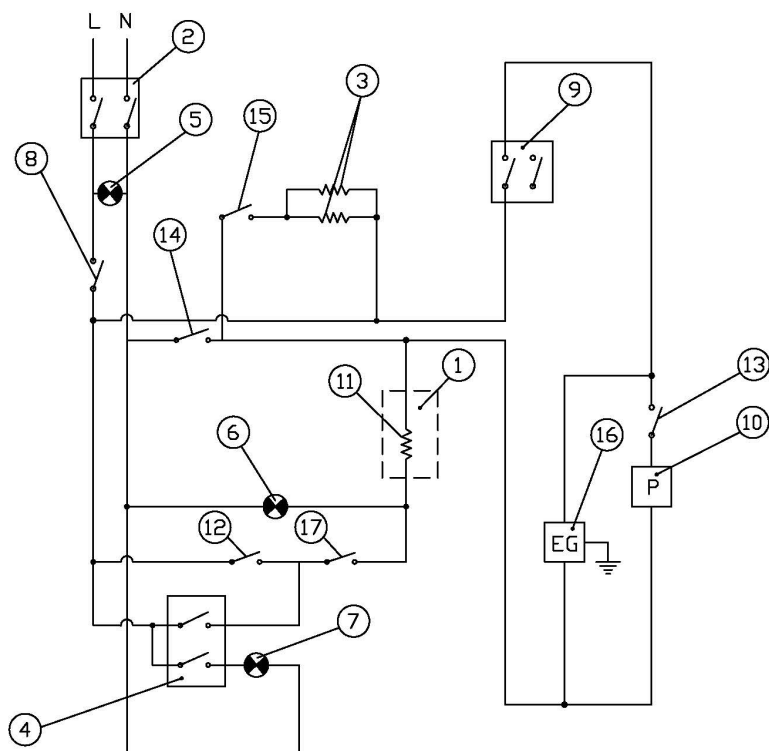


Mod.ELENA





SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM - SCHALTPLAN



|    |                             |                             |                       |
|----|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| 1  | Caldaia                     | Boiler                      | Kessel                |
| 2  | Interruttore generale       | Main switch                 | Hauptschalter         |
| 3  | Resistenza gruppo           | Group heating element       | Heizwiderstand        |
| 4  | Interruttore vapore         | Steam switch                | Dampfschalter         |
| 5  | Lampada ON                  | ON lamp                     | Lampe ON              |
| 6  | Lampada resistenza          | Heating lamp                | Lampe Heizung         |
| 7  | Lampada vapore              | Steam lamp                  | Lampe Dampf           |
| 8  | Microinterruttore serbatoio | Tank switch                 | Tankschalter          |
| 9  | Interruttore erogazione     | Push button coffee delivery | Ausgabetaste          |
| 10 | Pompa vibrazione            | Vibration pump              | Vibrationspumpe       |
| 11 | Resistenza caldaia          | Boiler heating              | Kesselheizung         |
| 12 | Termostato caldaia          | Boiler thermostat           | Kesselthermostat      |
| 13 | Termostato protezione pompa | Pump thermostat             | Pumpenthermostat      |
| 14 | Termostato di sicurezza     | Safety thermostat           | Sicherheitsthermostat |
| 15 | Termostato gruppo           | Group thermostat            | Thermostat Gruppe     |
| 16 | Elettrovalvola gruppo       | Solenoid valve              | Elektroventil         |
| 17 | Termostato vapore           | Steam thermostat            | Thermostat Dampf      |

Mod. ELENA

## **INDICE**

### **1 – Avvertenze**

- 1.1 Avvertenze generali
- 1.2 Uso dedicato del prodotto

### **2 – Trasporto**

- 2.1 Imballaggio
- 2.2 Movimentazione della macchina
- 2.3 Immagazzinaggio

### **3 – Descrizione della macchina**

- 3.1 Funzionamento
- 3.2 Descrizione dei componenti
- 3.3 Dati tecnici

### **4 – Installazione della macchina**

- 4.1 Avvertenze
- 4.2 Predisposizione per l'installazione
  - 4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica
- 4.3 Allacciamento equipollente

### **5 – Uso della macchina**

- 5.1 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia
- 5.2 Riscaldamento
- 5.3 Preparazione del caffè
- 5.4 Erogazione vapore
- 5.5 Prelievo acqua calda
- 5.6 Spegnimento della macchina

### **6 – Manutenzione**

- 6.1 Norme di sicurezza
- 6.2 Pulizia della macchina
- 6.3 Termostato di sicurezza – riarmo manuale
- 6.4 Corretto smaltimento del prodotto

### **7 – Trouble – shooting**

- 7.1 Problemi/Diagnosi/Consigli

## 1- Avvertenze generali



- L'impianto elettrico e d idraulico devono essere predisposti a cura del cliente secondo le indicazioni impartite nel presente libretto "Installazione della macchina". Particolare attenzione dovrà essere posta nel predisporre la messa a terra dell'impianto elettrico.
- Il presente libretto di istruzioni è parte integrante della macchina e deve essere letto attentamente dall'utente prima della messa in servizio della macchina stessa.
- Il libretto va conservato per eventuali e future consultazioni.
- La macchina viene consegnata priva di acqua in caldaia onde evitare possibili danneggiamenti.
- Non toccare la macchina quando è collegata all'impianto elettrico con mani o piedi umidi.
- Non utilizzare la macchina a piedi nudi.
- Non collegare la macchina tramite prolunghe volanti o simili.
- Non scollegare la macchina tirando il cordone di alimentazione.
- Non far funzionare la macchina col cordone di alimentazione elettrica arrotolato.
- Non far utilizzare la macchina da personale inesperto e/o da bambini.
- Per evitare infiltrazioni d'acqua nella macchina, che possono andare a depositarsi sulle parti elettriche, riporre le tazzine sull'scaldatazze con la parte cava rivolta verso l'alto.
- Il simbolo sotto riportato indica pericolo di ustioni.



### 1.1 Uso dedicato del prodotto

- Questo prodotto "macchina da caffè espresso" è dedicato alla produzione tramite erogazione del caffè espresso, per produrre acqua calda, per riscaldare bevande come il latte, cioccolata, cappuccino, punch, etc. e per realizzare infusi quali il the, camomilla o altri simili.
- Salvo gli usi sopra descritti tutti gli altri sono da considerarsi impropri e pertanto vietati dal costruttore, pertanto esso non potrà essere considerato responsabile per danni derivati dall'uso improprio della macchina del caffè espresso.
- La macchina potrà essere utilizzata da persone infermi o bambini solo se supervisionate da personale adeguatamente informate sul funzionamento ed utilizzo del medesimo e quindi assicurino il corretto funzionamento

## **2– TRASPORTO**

### **2.1 Imballaggio**

- La macchina per caffè espresso viene preventivamente protetta ed imballata in scatole di cartone.



Avvertenze:

- Dopo aver sballato la macchina è necessario assicurarsi della perfetta integrità della stessa ed assicurarsi della completezza delle dotazioni.
- Gli imballi non devono lasciati incustoditi alla portata anche dei non addetti e vanno smaltiti secondo le indicazioni fornite dalle apposite autorità.
- Qualora si riscontrassero danni alla macchina o mancanze nella dotazione, non utilizzare la macchina ed avvertire immediatamente il proprio rivenditore

### **2.2 Movimentazione della macchina**

La macchina per caffè espresso può essere movimentata tramite trans pallet, carrello elevatore, oppure manualmente.

### **2.3 Immagazzinaggio**

La macchina correttamente imballata deve essere immagazzinata in ambienti asciutti con temperatura compresa tra +5° C E + 30° C ed umidità relativa non superiore al 70%.  
Si possono sovrapporre fino al massimo di quattro scatole.

## **3– DESCRIZIONE DELLA MACCHINA**

### **3.1 Funzionamento**

La pompa a vibrazione aspira l'acqua dal serbatoio posto sul retro della macchina e la invia alla caldaia, tale pompa è azionata da un interruttore posto sul pannello frontale. L'acqua viene riscaldata tramite una resistenza elettrica e la temperatura viene regolata e mantenuta costante da termostati di controllo posti in contatto con la caldaia nella parte superiore della medesima. Per l'erogazione del caffè l'acqua passa tramite una valvola ed un filtro dalla caldaia alla zona dove avviene l'infusione, cioè nel gruppo erogazione nella parte soprastante il porta filtro. E' possibile prelevare acqua calda o vapore direttamente dalla caldaia azionando l'apposito rubinetto.

### **3.2 Descrizione dei componenti e dei comandi**



- 1 Rubinetto Acqua/Vapore
- 2 Gruppo erogazione
- 3 Lancia erogazione Acqua/Vapore
- 4 Manometro
- 5 Griglia appoggia tazze
- 6 Vaschetta raccogli gocce
- 7 Serbatoio acqua
- 8 Coperchio serbatoio acqua
- 9 Interruttore erogazione caffè
- 10 Interruttore vapore
- 11 Spia rossa vapore
- 12 Beccuccio erogazione caffè
- 13 Spia verde ON
- 14 Interruttore accensione/spegnimento macchina
- 15 Spia gialla
- 16 Portafiltro
- 17 Pressino
- 18 Misurino
- 19 Filtro 1 tazza
- 20 Filtro 2 tazze
- 21 Filtro cieco

### 3.3 Dati tecnici

|    | Alimentazione       | V/Hz | 220-240V/50-60Hz | 110-120V/50-60 |
|----|---------------------|------|------------------|----------------|
| Hz |                     |      |                  |                |
|    | Tensione resistenza | V    | 230              | 110            |
|    | Potenza resistenza  | W    | 1300             | 1200           |
|    | Capacità caldaia    | Lt.  | 0,5              |                |
|    | Serbatoio           | Lt.  | 3,0              |                |
|    | Larghezza (A)       | mm.  | 250              |                |
|    | Profondità (B)      | mm.  | 435              |                |
|    | Altezza (C)         | mm.  | 380              |                |
|    | Peso netto          | Kg.  | 15,5             |                |
|    | Peso lordo          | Kg.  | 17,5             |                |

## **4 – Installazione della macchina**

### **4.1 Avvertenza**

L'installazione della macchina deve essere fatta da personale competente seguendo le istruzioni fornite dal costruttore rispettando le norme di sicurezza vigenti.

### **4.2 Predisposizione per l'installazione**

Predisporre un appoggio per la macchina piano ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ad un'altezza tale che il piano scaldi tazze risulti ad un'altezza di almeno 150 cm. dal suolo. Non installare la macchina in ambienti dove vengono usati getti d'acqua ed in ambienti dove la temperatura sarà tra +5° C e +32° C con umidità relativa non superiore al 70%. La macchina per il suo funzionamento necessita di:

- Allacciamento alla rete elettrica facendo attenzione che la tensione di alimentazione sia compatibile con quella della macchina stessa.
- Allacciamento rete idrica.
- Allacciamento al circuito di scarico idrico.

#### **4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica**



Avvertenza:

L'impianto deve essere realizzato in conformità alle Leggi vigenti e dotato di messa a terra.

La macchina viene fornita di cavo di alimentazione elettrico provvisto di spina.

### **4.3 Collegamento equipotenziale**

Questo collegamento, previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale. Questa apparecchiatura è predisposta con un morsetto posto sotto il basamento per collegamento di un conduttore esterno avente sezione nominale in conformità con le leggi vigenti.

## **5 – Uso della macchina**

### **5.1 Prima accensione della macchina e riempimento acqua in caldaia (Fig. 01)**



**Il mancato riempimento della caldaia può provocare la rottura della resistenza elettrica per il quale il costruttore non risponde**

5.1.1) Togliere il coperchio del serbatoio acqua (Fig. 01; pos.8) estrarre il serbatoio (Fig. 04) riempirlo con acqua potabile con una durezza ideale in gradi francesi 15°F. Non utilizzare mai acqua calda.

5.1.2) Riposizionare il serbatoio e reinserire i tubetti in silicone accertandosi che il tubo di aspirazione posto alla sinistra del serbatoio tocchi il fondo dello stesso (Fig. 04)

5.1.3) Riposizionare il coperchio del serbatoio acqua.

5.1.4) Inserire la spina nella presa di corrente



**La procedura descritta di seguito è da effettuarsi alla prima accensione o dopo lunghi periodi di inattività della macchina al fine di garantire il riempimento della caldaia e che la resistenza non funzioni mai a secco.**

5.1.5) Aprire il rubinetto acqua/vapore, agendo sulla manopola del medesimo, quindi premere l'interruttore erogazione caffè (Fig. 01; pos. 9) e l'interruttore accensione macchina (Fig. 01) pos. 14) La spia verde si accende come pure la spia gialla è accesa (Fig. 01; pos. 13-15)

5.1.6) Quando inizierà a fuoriuscire l'acqua dalla lancia acqua/vapore (Fig. 01; pos.3) chiudere il rubinetto agendo sulla manopola del medesimo (Fig. 05) dopo di che spegnere l'interruttore erogazione caffè (Fig. 01; pos.9)

5.1.7) Attendere che la macchina riscaldi fino al raggiungimento della temperatura idonea, ovvero fino allo spegnimento della spia gialla (Fig. 01; pos. 15) che indica che la resistenza è disinserita

Per scaldare opportunamente il gruppo effettuare qualche erogazione d'acqua a vuoto agendo sull'interruttore erogazione caffè (Fig. 01; pos.9). La temperatura ottimale si raggiunge dopo circa 5 minuti.

### **5.2 Accensione macchina durante il normale funzionamento**

5.2.1) Inserire la spina nella presa di corrente.

5.2.2) Accertarsi che ci sia sufficiente acqua nel serbatoio.

5.2.3) Premere l'interruttore accensione macchina (Fig. 01; pos.14). La spia verde si accenderà (Fig. 01; pos. 13)

5.2.4) Attendere che la macchina si riscaldi fino al raggiungimento della temperatura idonea e magari facendo riscaldare il gruppo eseguendo l'operazione descritta al punto 5.1.7)

### 5.3 Preparazione del caffè

5.3.1) Attendere il raggiungimento della temperatura ideale per l'erogazione del caffè, segnalata dallo spegnimento della spia gialla (Fig. 01, pos. 15)

5.3.2) Togliere il porta filtro: inserire il caffè macinato utilizzando l'apposito misurino (Fig. 02; pos. 18) nel porta filtro stesso (Fig. 02; pos. 16) con filtro 1 tazza o 2 tazze (Fig. 02; pos. 19-20) a secondo del numero di caffè desiderato. Comprimere il caffè macinato esercitando una leggera pressione utilizzando l'apposito pressino (Fig. 01; pos. 17)

5.3.3) Riagganciare il porta filtro al gruppo erogatore (Fig. 01; pos. 2)

5.3.4) Posizionare la tazzina o le tazzine sotto il beccuccio erogazione caffè (Fig. 01; pos.12)

5.3.5) Azionare l'interruttore erogazione caffè (Fig. 01; pos. 9) fino a quando si è raggiunto la quantità di caffè desiderata.

5.3.6) Premere l'interruttore erogazione caffè (Fig. 01; pos. 9) per arrestare il funzionamento.



#### Avvertenza:

- Non togliere il porta filtro quando la macchina è in funzione, il gruppo è sotto pressione.
- Non toccare direttamente la parte metallica del porta filtro e del gruppo poiché sono caldi.

### 5.4 Erogazione Acqua calda



**Importante: La mancata chiusura del rubinetto dopo il normale utilizzo può provocare la rottura della resistenza elettrica per la quale il costruttore non risponde.**

**Durante la seguente procedura è normale la fuoriuscita d'acqua calda dal gruppo.**

5.4.1) Posizionare un recipiente sotto alla lancia erogazione vapore /acqua (Fig. 01; pos 3)

5.4.2) Aprire il rubinetto acqua/vapore (Fig. 01; pos 1) agendo sull'apposita manopola, ed azionare accendendo l'interruttore erogazione caffè (Fig. 01; pos. 9)

5.4.3) Erogata la quantità di acqua desiderata, chiudere il rubinetto acqua/vapore (Fig. 01; pos. 1) e premere nuovamente l'interruttore erogazione caffè spegnendolo (Fig. 01; pos. 9)

## 5.5 Erogazione Vapore



**Importante: La mancata chiusura del rubinetto dopo il normale utilizzo può provocare la rottura della resistenza elettrica per la quale il costruttore non risponde.**

Per effettuare l'erogazione del vapore eseguire le seguenti operazioni:

5.5.1) Azionare l'interruttore vapore (Fig. 01; pos. 10), si accenderanno le spie rossa (Fig. 01; pos. 11) e gialla (Fig. 01; pos. 15).

5.5.2) Aprire il rubinetto acqua/vapore azionando l'apposita manopola (Fig. 01; pos. 1), scaricare acqua per circa 10 secondi dalla lancia acqua/vapore (Fig. 01; pos. 3) al fine di svuotare parzialmente la caldaia così che sia consentita l'espansione del vapore.

5.5.3) Chiudere il rubinetto acqua/vapore (Fig. 01; pos. 1) ed attendere lo spegnimento della spia gialla (Fig. 01; pos. 15)

5.5.4) Immergere la lancia erogazione acqua/vapore (Fig. 01; pos. 3) nella bevanda da riscaldare ed aprire tramite l'apposita manopola il rubinetto acqua /vapore (Fig. 01; pos. 1)

5.5.5) Effettuato il riscaldamento della bevanda, scaricare un po' di vapore per pulire il foro dello spruzzatore.

5.5.6) Chiudere il rubinetto acqua/vapore (Fig. 01; pos. 1) e premere l'interruttore vapore (Fig. 01; pos. 10) per arrestare la funzione vapore si spegneranno anche le spie rossa e gialla (Fig. 01; pos. 11-13)



**Dopo ogni erogazione di vapore, è necessario effettuare il riempimento della caldaia nel modo seguente:**

5.5.7) Verificare che l'interruttore vapore (Fig. 01; pos. 10) sia in posizione OFF e che la spia rossa sia spenta (Fig. 01; pos. 11)

5.5.8) Posizionare un contenitore sotto la lancia erogazione acqua/vapore (Fig. 01; pos. 3)

5.5.9) Aprire il rubinetto acqua /vapore (Fig. 01; pos. 1)

5.5.10) premere l'interruttore caffè (Fig. 01; pos. 9) fino a far fuoriuscire un flusso continuo di acqua dalla lancia acqua/vapore (Fig. 01; pos. 3)

5.5.11) Premere l'interruttore caffè (Fig. 01; pos. 9) e chiudere il rubinetto acqua/vapore (Fig. 01; pos. 1)

La macchina ora è pronta per il normale utilizzo.

## 5.6 Spegnimento della macchina

Premere l'interruttore accensione spegnimento della macchina in posizione OFF (Fig. 01; pos. 14)

Se la macchina dovesse rimanere spenta per lungo periodo, si consiglia di:

5.6.1) Svuotare il serbatoio dell'acqua.

5.6.2) Staccare la spina dalla presa di corrente.

5.6.3) Riporre la macchina in ambiente asciutto.

## **6 Manutenzione**

Una corretta ed assidua manutenzione garantisce un perfetto funzionamento e un prolungamento della vita della macchina, pertanto è consigliabile attenersi alle istruzioni qui di seguito riportate.

### **6.1 Norme di sicurezza**



La macchina non deve in nessun modo essere sottoposta a getti di acqua onde evitare che entri in contatto con le parti elettriche così che si possano generare corti circuito, scariche elettriche verso terra e verso le parti metalliche esterne della macchina dove l'utente potrebbe entrare accidentalmente in contatto.

Prima di ogni operazione di manutenzione e/o pulizia scollegare la macchina dalla linea elettrica portando la leva dell'interruttore di rete in posizione OFF, togliere la spina e chiudere il rubinetto intercettazione acqua (per la versione con attacco a rete). In caso di malfunzionamento della macchina, evitare di ripararla in modo autonomo ma rivolgersi al servizio assistenza tecnica specializzato. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione elettrica, spegnere immediatamente la macchina ed interpellare il servizio di assistenza tecnica. La pulizia/manutenzione deve essere fatta a macchina fredda avendo l'avvertenza di indossare guanti protettivi per le mani.

### **6.2 Pulizia della macchina**

La variazione dei periodi per la pulizia e manutenzione della macchina sono influenzati dall'utilizzo della medesima.

Dopo ogni utilizzo

1) Pulire la lancia vapore.

2) Pulire il porta filtro e i filtri.

Quotidianamente

1) Pulire la griglia poggia tazze e la bacinella di scarico.

2) Pulire la carrozzeria.

Settimanalmente

1) Pulire la guarnizione del gruppo con la spazzola fornita in dotazione (Fig. 07)

2) Pulire il serbatoio dell'acqua.

3) Effettuare il lavaggio del gruppo come segue:

Agganciare al gruppo il porta filtro con il filtro cieco fornito in dotazione (Fig.09; pos. 14) ed avviare più volte l'erogazione.

Mensilmente

1) Immergere i porta filtri e filtri in acqua bollente per qualche minuto favorendo così lo scioglimento dei grassi del caffè, usare un panno o una spugna per rimuoverlo.



Per il lavaggio e la pulizia non utilizzare solventi, detergenti o spugne abrasive. Lavare la carrozzeria utilizzando un panno imbevuto con acqua e/o detergenti neutri avendo cura di asciugare bene le superfici prima di riconnettere la macchina alla linea elettrica. Per il lavaggio della griglia poggia tazze e della vaschetta di scarico usare acqua. Per il lavaggio del serbatoio dopo averlo estratto, utilizzare acqua e detergente neutro ed effettuare un accurato risciacquo.

#### 6.3 Termostato di sicurezza. Riarmo manuale



**Attenzione! L'operazione descritta di seguito, è di assoluta pertinenza di un tecnico installatore ed autorizzato dalla ditta venditrice.**

Durante il funzionamento della macchina il surriscaldamento della resistenza in caldaia potrebbe far intervenire il termostato di sicurezza posto sulla sommità della caldaia. L'intervento di tale termostato taglia l'alimentazione elettrica alla resistenza prevenendo così danni maggiori alla macchina. Per ripristinare il normale funzionamento, bisogna risolvere il malfunzionamento che ha provocato l'intervento del termostato di sicurezza e quindi ripristinare la condizione normale premendo il pulsantino rosso posto sul termostato stesso.

#### 6.4 Corretto smaltimento del prodotto

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)



Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo apparecchio da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo prodotto.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitariamente ad altri rifiuti commerciali.

## **7 Trouble - Shooting**

| <b>Problema</b>                                                                  | <b>Diagnosi</b>                                                                                                                                                                                     | <b>Soluzioni/Consigli</b>                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La spia verde dell'interruttore generale non si accende                          | Manca energia elettrica all'apparecchio                                                                                                                                                             | Verificare che la spina sia correttamente inserita nella presa o che il cavo di alimentazione non sia danneggiato                                                         |
| La macchina non raggiunge la temperatura ideale                                  | Il termostato di sicurezza è intervenuto                                                                                                                                                            | Far controllare da un tecnico specializzato per stabilire le cause dell'intervento.                                                                                       |
| Non si può erogare caffè                                                         | Manca acqua nel serbatoio                                                                                                                                                                           | Riempire il serbatoio con l'acqua                                                                                                                                         |
| Mancata erogazione del vapore dall'apposita lancia                               | L'ugello della lancia è tappato.                                                                                                                                                                    | Stapparla pulendolo con l'utilizzo di uno spillo. Questo problema è legato all'inserimento del beccuccio nel latte. Pulire sempre il beccuccio vapore dopo ogni utilizzo. |
| Perdite dal porta filtro.                                                        | Cause possibili:<br><br>1-La guarnizione sottocoppa è usurata o incrostata.<br><br>2-Il porta filtro è posizionato malamente nel gruppo.<br><br>3-Il filtro inserito nel porta filtro è danneggiato | In tutti i casi citati è necessario chiamare un tecnico specializzato.                                                                                                    |
| Difficoltà nel posizionamento del porta filtro agganciandolo al gruppo erogatore | Il problema è sicuramente legato all'eccessiva dose di caffè presente nel porta filtro.                                                                                                             | Diminuire la quantità di caffè nel porta filtro.                                                                                                                          |
| Posizionamento anomalo del porta filtro una volta agganciato al                  | Il manico del porta filtro una volta serrato sul gruppo risulta più spostato a destra del solito.                                                                                                   | Chiamare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione della                                                                                                      |



|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| gruppo erogatore.                        | La guarnizione sottocoppa è usurata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | guarnizione sottocoppa.                                                                                                                                                                                              |
| Il flusso del caffè è scarso.            | <p>Il caffè viene erogato goccia a goccia, il tempo di erogazione è troppo lungo e la qualità dello stesso non è buona, presenta una crema scura.</p> <p>Cause possibili:</p> <p>1-La macinatura del caffè è troppo fine.</p> <p>2-Il caffè posto nel porta filtro è troppo pressato.</p> <p>3-La dose posta nel porta filtro è eccessiva.</p> <p>4-La doccetta del gruppo erogatore è otturata.</p> <p>5- Il filtro nel porta filtro è otturato</p> | <p>Nei casi 1-2-3, il problema può essere risolto con la corretta regolazione della macinatura e dosatura. Nel caso 4 è necessario l'intervento di un tecnico.</p> <p>Nel caso 5, pulire il filtro o sostituirlo</p> |
| Il flusso del caffè è troppo abbondante. | <p>Il caffè viene erogato troppo velocemente e la crema risulta di colore più chiaro del normale.</p> <p>Cause possibili:</p> <p>1-La macinatura del caffè è troppo grossa.</p> <p>2-Il caffè posto nel porta filtro è poco pressato.</p> <p>3-La dose di caffè nel porta filtro è scarsa.</p>                                                                                                                                                       | Nei casi 1-2-3 intervenire sulla macina dosatura del caffè                                                                                                                                                           |
| Il caffè erogato è troppo freddo.        | <p>Cause possibili:</p> <p>1-Il porta filtro è freddo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Nel caso 1 tenere montato il porta filtro sul gruppo e fare alcune erogazioni a vuoto.                                                                                                                               |

|                                         |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                         | <p>2-La macinatura del caffè è troppo fine.</p> <p>3-Il circuito idrico della macchina è intasato di calcare</p> <p>4- Le tazze sono fredde</p>                                            | <p>Nel caso 2 agire sulla macinatura del caffè.</p> <p>Nel caso 3 chiamare il servizio di assistenza tecnica.</p>                                                                                                                             |
| Deposito di caffè sul fondo della tazza | <p>Cause possibili:</p> <p>1-Macinatura del caffè troppo fine.</p> <p>2-Il porta filtro è sporco internamente o il filtro è danneggiato.</p> <p>3-Le macine del macinino sono usurate.</p> | <p>Il caso 1 potrà essere risolto agendo per una corretta regolazione del macinino.</p> <p>Nel caso 2 pulire il porta filtro.</p> <p>Nel caso 3 è necessario sostituire le macine del macinino tramite il servizio di assistenza tecnica.</p> |

## **Inhalt**

### **1. Sicherheitshinweise**

- 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise
- 1.2 Vorgesehener Einsatz

### **2. Transport**

- 2.1 Verpackung
- 2.2 Gerät bewegen
- 2.3 Lagerung

### **3. Beschreibung der Maschine**

- 3.1 Betriebsbeschreibung
- 3.2 Beschreibung der Teile
- 3.3 Technische Daten

### **4. Installation der Maschine**

- 4.1 Sicherheitshinweise
- 4.2 Vorbereitung für die Installation
  - 4.2.1 Anschluss an das Stromnetz
- 4.3 Potentialausgleich

### **5. Bedienung der Maschine**

- 5.1 Erstes Einschalten der Maschine und Einfüllen des Wassers in den Kessel
- 5.2 Einschalten der Maschine im Normalbetrieb
- 5.3 Kaffeezubereitung
- 5.4 Dampfabgabe
- 5.5 Heiwwasserentnahme
- 5.6 Ausschalten

### **6. Wartung**

- 6.1 Sicherheitsvorschriften
- 6.2 Reinigung der Maschine
- 6.3 Sicherheitsthermostat –  
Wiederherstellung der normalen Betriebsbedingungen
- 6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts

### **7. Fehlersuche**

- 7.1 Störungen / Mögliche Ursachen / Empfehlungen

# 1 SICHERHEITSHINWEISE

## 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



Die Anschlüsse für die Strom- und Wasserversorgung müssen vom Maschinenbenutzer entsprechend den Angaben unter «Installation der Maschine» der vorliegenden Gebrauchsanweisung erstellt werden. Die Stromversorgungsanlage muss vorschriftsmäßig geerdet sein.

Die vorliegende Gebrauchsanweisung ist Bestandteil der Maschine und muss vor deren Inbetriebnahme aufmerksam vom Maschinenbenutzer durchgelesen werden.

Die Gebrauchsanweisung sorgfältig für spätere Einsichtnahme aufbewahren.

Die Maschine wird ohne Wasser im Kessel geliefert, um mögliche Schäden zu verhindern.

Die Maschine nicht mit feuchten oder nassen Händen bzw. Füßen berühren, wenn sie an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Die Maschine nicht barfuß bedienen.

Die Maschine nicht über offenliegende Verlängerungskabel oder ähnliches anschließen.

Niemals am Stromkabel ziehen, um die Maschine von der Stromversorgung zu trennen.

Die Maschine niemals mit aufgerolltem Stromkabel einschalten.

Die Maschine darf nicht von Personen, die nicht entsprechend eingewiesen wurden, und/oder von Kindern bedient werden.

Um das Eintreten von Wasser in das Innere der Maschine zu vermeiden, wo es sich auf den elektrischen Teilen sammeln könnte, die Tassen auf der oberen Ablage mit der Öffnung nach oben positionieren.

Das folgende Symbol verweist auf eine Verbrennungsgefahr.



## 1.2 Vorgesehener Einsatz

Diese Espresso-Kaffeemaschine ist für die Zubereitung von Espresso-Kaffee, zur Heißwasserbereitung, für die Zubereitung von Heißgetränken wie Schwarztee, Kamillentee und anderen Aufgussgetränken, zum Aufschäumen von Milch und Erhitzen von Getränken (Cappuccino, Schokolade, Punsch etc.) konzipiert.

Die Maschine darf zu keinem anderen als den oben beschriebenen Zwecken eingesetzt werden.

Alle anderen Zwecke sind als unsachgemäß zu betrachten und werden deshalb vom Hersteller untersagt.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Espresso-Kaffeemaschine zurückgehen.

Diese Espresso-Kaffeemaschine darf von Kindern oder Personen mit eingeschränkter Leistungsfähigkeit nur unter Aufsicht Dritter, die deren korrekten Gebrauch gewährleisten, benutzt werden.

## 2 TRANSPORT

### 2.1 Verpackung

Die Espresso-Kaffeemaschine wird zum Schutz vor Transportschäden umwickelt und in einem Pappkarton verpackt.



*Wichtiger Hinweis:*

*Prüfen Sie nach der Entfernung der Verpackung den einwandfreien Zustand des Geräts und die Vollständigkeit der Lieferung.*

Das Verpackungsmaterial gehört nicht in die Hände Unbefugter. Es muss nach Vorschrift der zuständigen Behörden entsorgt werden.

Bei Schäden am Gerät oder bei unvollständiger Lieferung die Espresso-Kaffeemaschine nicht in Betrieb nehmen und den Händler unverzüglich kontaktieren.

## **2.2 Gerät bewegen**

Die Espresso-Kaffeemaschine kann mit einem Hubwagen, Gabelstapler oder von Hand bewegt werden.

## **2.3 Lagerung**

Die vorschriftsmäßig verpackte Maschine nur in trockenen Räumen bei Temperaturen von +5°C bis +30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von maximal 70% lagern. Es dürfen maximal vier Kartons übereinander gestapelt werden.

# **3 BESCHREIBUNG DER MASCHINE**

## **3.1 Betriebsbeschreibung**

Das aus dem Tank auf der Maschinenrückseite kommende Wasser wird mittels einer Vibrationspumpe, die über einen Schalter auf der Vorderseite gesteuert wird, an den Kessel geleitet. Das Wasser wird über einen elektrischen Widerstand erwärmt und die Temperatur über Kontaktthermostate auf dem oberen Teil des Kessels geregelt und konstant gehalten. Mittels eines Ventils wird das Wasser über einen Filter vom Kessel zum Verwendungsbereich oberhalb des Filterhalters geleitet. Über einen Hahn kann heißes Wasser oder Dampf direkt aus dem Kessel entnommen werden.

## **3.2 Beschreibung der Teile und Funktionstasten**

- 1- Heißwasser- Wasserdampfhahn
- 2- Ausflussgruppe
- 3- Heißwasser- Wasserdampfdüse
- 4- Manometer
- 5- Tassengitter
- 6- Abtropfbehälter

- 7- Wassertank
- 8- Wassertankdeckel
- 9- Schalter für Kaffeeabgabe
- 10- Schalter für Wasserdampfabgabe
- 11- Rote Kontrollanzeige Wasserdampf
- 12- Kaffee-Auslauf
- 13- Grüne Kontrollanzeige ON
- 14- Hauptschalter der Maschine
- 15- Gelbe Kontrollanzeige
- 16- Filterhalter
- 17- Presse
- 18- Messlöffel
- 19- Filter 1 Tasse
- 20- Filter 2 Tassen
- 21- Blindfilter

### 3.3 Technische Daten

|                    |           |                        |                        |
|--------------------|-----------|------------------------|------------------------|
| Netzanschluss      | V /<br>Hz | 220-240V /<br>50-60 Hz | 110-120V /<br>50-60 Hz |
| Spannung           | V         | 230                    | 110                    |
| Widerstand         |           |                        |                        |
| Leistung           | W         | 1300                   | 1200                   |
| Widerstand         |           |                        |                        |
| Kesselinhalt       | L         | 0,5                    |                        |
| Tankinhalt         | L         | 3,0                    |                        |
| Breite (Fig. 2; A) | mm        | 250                    |                        |
| Tiefe (Fig. 2; B)  | mm        | 435                    |                        |
| Höhe (Fig. 2; C)   | mm        | 380                    |                        |
| Nettogewicht       | kg        | 15,5                   |                        |
| Bruttogewicht      | kg        | 17,5                   |                        |

## 4 INSTALLATION DER MASCHINE

### 4.1 Sicherheitshinweise

Die Maschine muss von qualifiziertem Personal und entsprechend den vom Hersteller mitgelieferten Anweisungen sowie in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsvorschriften installiert werden.

### 4.2 Vorbereitung für die Installation

Für die Aufstellung der Maschine eine Oberfläche vorbereiten, die eben, trocken, glatt, robust und stabil ist und deren Höhe garantiert, dass die Tassenablage einen Mindestabstand von 150 cm zum Boden hat. Nicht in Räumen aufstellen, in denen Wassersprüher zum Einsatz kommen. Für einen störungsfreien Betrieb der Maschine müssen eine Raumtemperatur von +5°C bis +32°C und eine maximale relative Luftfeuchtigkeit von nicht über 70% gewährleistet sein.

Für den Betrieb der Maschine wird Folgendes benötigt:

- ein Anschluss an das Stromnetz (sicherstellen, dass die Spannung mit der der Maschine kompatibel ist)

ein Anschluss an die Wasserabflussanlage.

#### 4.2.1 Anschluss an das Stromnetz



*Wichtiger Hinweis:*

*Die elektrische Anlage muss mit den geltenden Gesetzen konform und vorschriftsmäßig geerdet sein.*

Die Maschine wird mit einem Stromkabel mit Stecker für den Anschluss an die Stromversorgung geliefert.

### 4.3 Potentialausgleich

Dieser, von einigen Richtlinien vorgesehene Potentialausgleich hat das Ziel, die Unterschiede von elektrischem Potential zwischen den Massen der im selben Raum installierten Geräte zu vermeiden.



Das Gerät ist mit einer unter der Basis angebrachten Klemme versehen, die mit einem Außenleiter mit einem nominalen Querschnitt gemäß den geltenden Richtlinien verbunden werden kann.

## 5 BEDIENUNG DER MASCHINE

### 5.1 Erstes Einschalten der Maschine und Einfüllen des Wassers in den Kessel (Fig1)



**Die nicht erfolgte Befüllung des Kessels kann Schäden am elektrischen Widerstand verursachen, für die der Hersteller nicht haftet.**

- 1) Den Deckel des Wasserbehälters öffnen (Fig. 01; Pos. 8), den Behälter (Fig. 04) herausnehmen und Wasser einfüllen (Trinkwasser mit idealer Härte von circa 15°F französischen Grad verwenden), nie warmes Wasser verwenden.
- 2) Den Behälter erneut positionieren, die Silikonschläuche wieder einführen und sich dabei vergewissern, dass das auf der linken Seite des Behälters angebrachte Saugrohr den Behälterboden berührt (Fig. 04).
- 3) Den Deckel schließen.
- 4) Den Stecker in die Netzsteckdose stecken.



**Das folgende Verfahren ist vor der Ersteinschaltung oder nach langen Maschinenstillständen vorzunehmen, um die Befüllung des Kessels zu gewährleisten und einen Leerlauf des elektrischen Widerstands zu vermeiden.**

- 5) Den Wasser-/Dampfahn öffnen, durch Hochziehen des Hebels bleibt der Hahn geöffnet. Danach den Schalter Kaffeeabgabe (Fig. 01; Pos. 9) und den Hauptschalter (Fig. 01; Pos. 14) drücken. Die grüne Kontroll-Leuchte leuchtet auf, auch die gelbe Kontroll-Leuchte ist eingeschaltet (Fig. 01; Pos. 15-13)
- 6) Wenn Wasser aus dem Dampfrohr (Fig. 01; Pos. 3) austritt, den Hahn durch Betätigung des Hebels (Fig. 05) schließen, danach den Schalter Kaffeeabgabe ausschalten (Fig. 01; Pos. 9).
- 7) Abwarten, bis sich die Maschine auf die geeignete Temperatur erwärmt hat, d.h. bis die gelbe Kontroll-Leuchte (Fig. 01; Pos. 15) erlischt, die das Ausschalten des Widerstands anzeigt.

Um die gesamte Gruppe ausreichend zu erwärmen, durch mehrmalige Betätigung des Schalters für die Kaffeeabgabe (Fig. 01, Pos. 09) einfach nur Wasser abfließen lassen. Die optimale Temperatur wird nach zirka 5 Minuten erreicht.

## **5.2 Einschalten der Maschine im Normalbetrieb**

- 1) Den Stecker in die Netzsteckdose stecken.
- 2) Sich vergewissern dass genügend Wasser im Behälter ist.
- 3) Den Hauptschalter (Fig. 01; Pos. 14) drücken. Die grüne Kontroll-Leuchte leuchtet auf (Fig. 01; Pos. 13)
- 4) Abwarten, dass sich die Maschine bis auf die geeignete Temperatur erwärmt. Wenn notwendig, Brühgruppe wie unter Punkt 5.1.7 beschrieben vorheizen.

## **5.3 Kaffeezubereitung**

- 1) Das Erreichen der idealen Temperatur für die Kaffeeabgabe abwarten, die durch das Erlöschen der orangefarbenen Kontroll-Leuchte (Fig. 01; Pos. 15) angezeigt wird.
- 2) Den Filterhalter aus der Maschine herausnehmen und den gemahlene Kaffee unter Verwendung des entsprechenden Messlöffels (Fig. 02; Pos. 18) in den Filterhalter (Fig. 02; Pos. 16) mit dem Filter für 1 oder 2 Tassen (Fig. 02; Pos. 19-20) füllen, je nach Anzahl der gewünschten Tassen. Schließlich das Kaffeepulver unter Verwendung des entsprechenden Drückers (Fig. 02; Pos. 17) mit leichtem Druck pressen.
- 3) Den Filterhalter wieder in den Halter einhaken (Fig. 01; Pos. 2).
- 4) Die Tasse unter die Kaffeeabgabestelle (Fig. 01; Pos. 12) stellen.
- 5) Den Kaffeeschalter (Fig. 01; Pos. 9) drücken und warten, bis die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist.
- 6) Den Kaffeeschalter (Fig. 01; Pos. 9) erneut drücken, um die Abgabe zu unterbrechen.



*Achtung:*

*Entfernen Sie nicht die Filterhalter, wenn das Gerät in Betrieb ist.*

*Berühren Sie nicht die Metallteile des Filterhalters und der Gruppe;  
Verbrennungsgefahr.*

## 5.4 Heißwasserentnahme



### **Achtung:**

**Die nicht erfolgte Schließung des Hahns nach dem normalen Gebrauch kann Schäden am elektrischen Widerstand verursachen, für die der Hersteller nicht haftet.**

**Während des folgenden Verfahrens ist der Austritt von warmem Wasser aus der Gruppe normal**

- 1- Einen Behälter unter der Abgedüse Wasser/Dampf (Fig. 01; Pos. 3) positionieren.
- 2- Den Hahn Wasser/Dampf (Fig. 01; Pos. 1) mit dem entsprechenden Hebel öffnen und den Schalter Kaffeeabgabe (Fig. 01; Pos. 9) drücken.
- 3- Wenn die gewünschte Flüssigkeitsmenge erreicht ist, den Hahn Wasser/Dampf (Fig. 1; Pos. 1) schließen und den Schalter Kaffee (Fig. 01; Pos. 9) zum Ausschalten drücken.

## 5.5 Dampfabgabe



### **Achtung:**

**Die nicht erfolgte Schließung des Hahns nach dem normalen Gebrauch kann Schäden am elektrischen Widerstand verursachen, für die der Hersteller nicht haftet.**

Für die Abgabe von Dampf die folgenden Schritte ausführen:

- 1- Den Schalter Dampf (Fig. 01; Pos. 10) drücken, die rote (Fig. 01; Pos. 11) und die gelbe Kontroll-Leuchte (Fig. 01; Pos. 15) leuchten auf.
- 2- Den Hahn Dampf/Wasser (Fig. 01; Pos. 1) mit dem entsprechenden Hebel öffnen, circa 10 Sekunden lang Wasser ablassen (Fig. 01; Pos. 3), um den Kessel teilweise zu leeren und die Ausdehnung des Dampfolumens zu ermöglichen.
- 3- Den Hahn Wasser/Dampf (Fig. 01; Pos. 1) schließen und das Erlöschen der gelben Kontroll-Leuchte (Fig. 01; Pos. 15) abwarten.
- 4- Die Abgedüse Wasser/Dampf (Fig. 01; Pos. 3) in das zu erwärmende Getränk eintauchen und den Hahn Wasser/Dampf (Fig. 01; Pos. 1) öffnen.

- 5- Nach Erwärmen des Getränks etwas Dampf ablassen, um die Öffnung der Düse zu reinigen.
- 6- Den Hahn Wasser /Dampf (Fig. 01; Pos. 1) schließen und den Schalter Dampf (Fig. 01; Pos. 10) drücken, um die Dampffunktion anzuhalten. Jetzt schalten sich auch die rote und gelbe Kontroll-Leuchte (Fig. 01; Pos. 11-13) aus,



**Nach jeder Dampfabgabe muss der Kessel wie folgt gefüllt werden:**

- 7- Prüfen, dass der Schalter Dampf (Fig. 01; Pos. 10) auf Off steht und die rote Kontroll-Leuchte (Fig. 01; Pos. 11) ausgeschaltet ist.
- 8- Einen Behälter unter der Abgabedüse Wasser/Dampf (Fig. 01; Pos. 3) positionieren.
- 9- Den Hahn Wasser/Dampf (Fig. 01; Pos. 1) öffnen.
- 10- Den Schalter Kaffee (Fig. 01; Pos. 9) so lange drücken, bis das Wasser kontinuierlich aus der Abgabedüse Wasser/Dampf (Fig. 01; Pos. 3) austritt.
- 11- Den Schalter Kaffee (Fig. 01; Pos. 9) drücken und den Hahn Wasser/Dampf (Fig. 01; Pos. 1) schließen.

Die Maschine ist für den normalen Gebrauch bereit.

## **5.6 Ausschalten**

Den Hauptschalter (Fig. 01; Pos. 14) auf Position "OFF" drücken.

Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht gebraucht werden sollte:

- 1) den Behälter entleeren
- 2) den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen
- 3) die Maschine in einer trockenen Umgebung vor Wittereinflüssen geschützt aufbewahren.

## 6 WARTUNG

Eine korrekte und ständige Wartung gewährleistet den einwandfreien Betrieb und eine längere Lebensdauer der Maschine. Daher wird empfohlen, sich an die folgende Wartungsanleitung zu halten:

### 6.1 Sicherheitsvorschriften



Die Maschine darf keinen Wasserstrahlen ausgesetzt werden. Diese könnten nämlich mit den elektrischen Teilen im Inneren der Maschine in Kontakt kommen und einen Kurzschluss bzw. elektrische Entladungen zur Erde und zu den externen metallischen Teilen der Maschine verursachen, mit denen der Benutzer unbeabsichtigt in Berührung kommen könnte.

Vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten die Maschine von der Stromversorgung trennen. Dazu den Trennschalter für die Stromversorgung auf Position „OFF“ setzen, den Stecker ziehen. Anschließend den Wasserabsperrhahn schließen (Ausführung mit Anschluss an das Wassernetz).

Bei Störungen an der Maschine keine eigenen Reparaturversuche machen und unverzüglich den Kundendienst benachrichtigen. Bei Beschädigungen des Stromkabels die Maschine unverzüglich ausschalten und den Kundendienst verständigen.

Reinigungs-/Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn die Maschine kalt ist. Das Tragen von Schutzhandschuhen ist geboten.

### 6.2 Reinigung der Maschine

Die Wartungs- und Reinigungsintervalle hängen von der Benutzung der Maschine ab.

Nach jedem Gebrauch:

- 1- Die Dampfdüse reinigen.
- 2- Den Filterhalter und die Filter reinigen.

Täglich:

- 1- Das Tassengitter und die Auffangwanne reinigen.
- 2- Das Gehäuse reinigen.

Wöchentlich:

- 1- Die Dichtung der Brühgruppe mit der beiliegenden Bürste (Fig. 07) reinigen.
- 2- Wassertank reinigen.
- 3- Die Brühgruppe wie folgt reinigen:  
Den Filterhalter mit dem mitgelieferten Blindfilter (Fig. 02; Pos. 21) auf die Brühgruppe setzen und die Taste für die Ausgabe mehrfach betätigen.

Monatlich:

- 1- Den Filterhalter und die Filter einige Minuten in kochendes Wasser tauchen, um das Lösen der Kaffeefette zu begünstigen, und ein Tuch oder einen Schwamm verwenden, um diese zu entfernen.



*Zum Waschen und Reinigen keine Lösungsmittel, Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme verwenden. Das Gehäuse mit einem mit Wasser und/oder neutralem Reinigungsmittel befeuchteten Tuch reinigen und die Oberflächen vor dem erneuten Anschluss der Maschine an die Stromversorgung sorgfältig abtrocknen. Zum Abwaschen des Tassengitters und der Auffangwanne Wasser verwenden. Zum Reinigen des Tanks diesen herausnehmen, Wasser und neutrale Reinigungsmittel verwenden und sorgfältig abspülen.*

### 6.3 Sicherheitsthermostat – Wiederherstellung der normalen Betriebsbedingungen



**Achtung!**

***Die nachfolgend beschriebenen Arbeiten dürfen nur von einem Installateur, der von der Vertriebsfirma autorisiert wurde, durchgeführt werden.***

Während des Betriebs der Maschine kann sich bei Überhitzen des Heizwiderstands im Kessel der Sicherheitsthermostat einschalten und die Stromversorgung des Heizwiderstands unterbrechen, um größere Schäden am Kessel zu vermeiden. Für die Wiederaufnahme des normalen Betriebs ist die Funktionsstörung, die zum Einschalten des Sicherheitsthermostats geführt hat, zu beseitigen. Danach die rote kleine Taste auf dem Thermostat drücken, um die normalen Betriebsbedingungen wiederherzustellen.

## 6.4 Korrekte Entsorgung des Produkts

(Elektro- und Elektronikmüll)

(Anwendbar in den Ländern der Europäischen Union und in den Ländern mit Mülltrennung)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt oder auf der beiliegenden Dokumentation verweist darauf, dass diese Maschine nach Ablauf ihrer Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um eventuelle Umwelt- oder Gesundheitsschäden, die aus der unsachgemäßen Entsorgung der Abfälle entstehen können, zu vermeiden, ist der Benutzer gehalten, dieses Produkt von anderen Abfallarten zu trennen und auf verantwortungsvolle Weise zu entsorgen, damit eine nachhaltige Wiederverwendung der Materialien möglich ist.

Private Nutzer sollten sich an den Verkäufer, bei dem sie die Maschine erworben haben, oder an die örtlichen Behörden wenden, die sich mit der Mülltrennung und Wiederverwertung von Produkten dieser Art befassen.

Dieses Produkt darf nicht gemeinsam mit anderen Geschäftsabfällen entsorgt werden.

## 7 Fehlersuche

### 7.1 Störungen / Mögliche Ursachen / Empfehlungen

| Störung                                                             | Mögliche Ursache/Lösung                                                                                                                                                  | Empfehlungen                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die grüne Kontrollanzeige des Netzschalters schaltet sich nicht ein | Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.                                                                                                                                 | Sicherstellen, dass der Stecker korrekt eingesteckt bzw. das Versorgungskabel nicht beschädigt ist.                                                      |
| Die Maschine erreicht nicht die ideale Betriebstemperatur           | Der Sicherheitsthermostat hat sich eingeschaltet.                                                                                                                        | Eine Kontrolle von einem Fachtechniker ausführen lassen, um die Ursache festzustellen.                                                                   |
| Es wird kein Kaffee ausgegeben                                      | Es fehlt Wasser im Tank.                                                                                                                                                 | Den Tank auffüllen.                                                                                                                                      |
| Kein Dampfauslass aus dem entsprechenden Rohr                       | Die Dampfrohrdüse ist verstopft.                                                                                                                                         | Dieselbe mit Hilfe einer Nadel säubern. Die Düse verstopft sich leicht durch das Eintauchen des Rohrs in Milch. Dampfauslass nach jedem Gebrauch säubern |
| Leckage aus dem Filterhalter                                        | Mögliche Ursachen:<br><br>1- Verschleiß oder Verkleben der Dichtung.<br><br>2- Falsche Lage des Filterhalters auf der Maschine.<br><br>3- Der Filter im Filterhalter ist | Bei einer solchen Störung wenden Sie sich bitte an einen Fachtechniker.                                                                                  |



|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                           | beschädigt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                |
| Schwierigkeiten beim Einsetzen des Filtersträgers auf den Kupplungsring   | Das Problem hängt sicher mit einer übermäßigen Kaffeemenge im Filterhalter zusammen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Kaffeemenge im Filterhalter verringern                                                                                                                                                                         |
| Anormale Positionierung des Filterhalters nach Einsetzen auf die Maschine | Der auf der Maschine befestigte Filterhaltergriff scheint mehr nach rechts als sonst gedreht zu sein. Die Dichtung ist verschlissen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Zum Austausch der Unterwannendichtung ist das Eingreifen eines Fachtechnikers notwendig.                                                                                                                       |
| Ungenügender Kaffeefluss                                                  | <p>Der Kaffee fließt tropfenweise aus, die Ausflusszeit ist zu lang, die Kaffeequalität ist nicht gut und es bildet sich eine schwarze Creme.</p> <p>Mögliche Ursachen:</p> <p>1-Der Kaffee ist zu fein gemahlen.</p> <p>2-Der Kaffee im Filterhalter wurde zu stark gepresst.</p> <p>3-Die Kaffeemenge im Filterhalter ist zu groß.</p> <p>4-Die Brausevorrichtung der Gruppe ist verstopft.</p> <p>5-Der Filter im Filterhalter ist verstopft.</p> | <p>Im 1.,2.oder 3.Fall kann das Problem durch eine richtige Einstellung der Mahlfeinheit gelöst werden. Punkt 4: der Eingriff eines Fachtechnikers notwendig.</p> <p>Fall 5: Filter säubern oder ersetzen.</p> |
| Übermäßiger Kaffeefluss                                                   | <p>Der Kaffee fließt zu schnell aus und die Creme ist heller als üblich.</p> <p>Mögliche Ursachen:</p> <p>1-Der Kaffee ist zu grob gemahlen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | In allen drei Fällen Mahlfeinheit bzw. Menge korrigieren.                                                                                                                                                      |

|                                    |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    | <p>2-Der Kaffee im Filterhalter wurde zu wenig gepresst.</p> <p>3-Die Kaffeedosis im Filterhalter ist zu gering.</p>                                                                      |                                                                                                                                                                                                                         |
| Der Kaffee ist zu kalt             | <p>Mögliche Ursachen:</p> <p>1-Filterhalter sind kalt.</p> <p>2-Der Kaffee ist zu fein gemahlen.</p> <p>3-Der Wasserkreislauf der Maschine ist verkalkt.</p>                              | <p>Im 1.Fall den Filterhalter auf der Gruppe eingebaut lassen und einige Male nur Wasser ausfließen lassen.</p> <p>Im 2.Fall Mahlfeinheit ändern.</p> <p>Im 3.Fall ist der Eingriff eines Fachtechnikers notwendig.</p> |
| Kaffeeablagerungen auf Tassenboden | <p>Mögliche Ursachen:</p> <p>1- Der Kaffee ist zu fein gemahlen.</p> <p>2-Interne Verschmutzung des Filterhalters oder der Filter ist beschädigt.</p> <p>3-Die Mühlen sind abgenutzt.</p> | <p>Im 1.Fall kann dies durch eine korrekte Einstellung des Mahlwerks gelöst werden.</p> <p>Im 2.Fall den Filterhalter säubern.</p> <p>Im Fall 3 muss ein Techniker gerufen werden, um das Mahlwerk zu ersetzen.</p>     |

## **INDEX**

### **- 1 - WARNINGS**

- 1.1 General warnings .
- 1.2 Foreseen use

### **- 2 - TRANSPORT**

- 2.1 Packing
- 2.2 Moving the machine
- 2.3 Storage

### **- 3 - DESCRIPTION OF MACHINE**

- 3.1 Description of working cycle
- 3.2 Description of commands
- 3.3 Technical data

### **- 4 - MACHINE INSTALLATION**

- 4.1 Warnings
- 4.2 Preparation of the plant for installation
  - 4.2.1 Connection to the electrical network
- 4.3 Equipotential connection

### **- 5 - USE OF MACHINE**

- 5.1 First machine start and water loading in the boiler
- 5.2 Heating .
- 5.3 Preparing coffee
- 5.4 Steam distribution
- 5.5 Drawing hot water .
- 5.6 Turning off the machine

### **- 6 - MAINTENANCE**

- 6.1 Safety rules
- 6.2 Cleaning the machine
- 6.3 Safety thermostat - Manual rearming
- 6.4 Correct product disposal

### **- 7 - TROUBLE SHOOTING**

Problems / Diagnostics / Advice

## 1 - WARNINGS

### 1.1 General warnings



- The electrical and plumbing systems must be prepared by the user according to the indications provided in this "Machine Installation" booklet. Special care must be taken in drawing up the grounding of electrical installation.
- The installer cannot modify the pre-existing plant created by the user in any case.
- This instruction booklet is a full part of the machine and must be read carefully by the user before starting up the machine itself
- Keep the booklet for future reference.
- The machine is delivered without water in the boiler in order to avoid any possible damage caused by frost.
- Prepare the earthing of the electrical plant.
- Do not touch the machine with damp and/or wet hands and feet.
- Do not use the machine in bare feet.
- Do not connect the electrical power cable to loose extensions or similar.
- Do not disconnect the machine from the electrical power by pulling the electrical power cable.
- Do not turn on the machine while the electrical power cable is coiled.
- Do not allow untrained staff and/or children to use the machine.
- To prevent water from leaking in the machine, place cups on the cup heater with the hollow part facing upwards.
- The following symbol indicates the danger of burns.



### 1.2 Foreseen use

- The Elena espresso coffee machine was designed to make espresso coffee, produce hot water and

prepare tea, camomile tea and other infusions,  
produce steam and heat drinks (milk, hot chocolate,  
cappuccino, punch etc.).

-This machine was designed only and exclusively for  
the uses as above. All other uses must be considered improper and  
therefore forbidden by the manufacturer. The manufacturer cannot be held responsible for  
damage caused by the improper use of the espresso coffee machine.

-The machine is not intended for use by children or invalid people unless they are suitably  
supervised by people who can ensure correct use.

## **2 - TRANSPORT**

### **2.1 Packing**

The Elena espresso coffee machine is wrapped in  
polyurethane foam and then packed in cardboard  
boxes.



#### *Warnings:*

- After removing the machine from the packing,  
check that it is whole and make sure that it has  
all fittings.
- Packing materials must not be left within  
children's reach and must be disposed of at the  
correct dumps.
- If the machine is found to be damaged or some  
parts are missing, do not use the machine and  
inform the local dealer immediately.

### **2.2 Moving the machine**

The espresso coffee machine can be moved using  
a forklift truck, transport pallets or manually.

### **2.3 Storage**

The correctly packed machine must be stored in  
a dry environment, within a temperature range  
of +5°C to +30°C and with relative humidity of  
maximum 70%.

A maximum of four boxes can be piled on top of  
one another.

## **3 - DESCRIPTION OF MACHINE**

### 3.1 Description of working cycle

The vibration pump sucks water from the water tank on the back of the machine. The pump is started by the brewing button on the front panel. The water is warmed by an electric heating element and the temperature is regulated and kept at level by controlled thermostats situated on the upper part of the boiler. The water then goes to the brewing group passing through a solenoid and a filter.

### 3.2 Description of commands

- 1 Hot water/ Steam tap
- 2 Brewing group
- 3 Hot water/ Steam Nozzle
- 4 Gauge manometer
- 5 Heating cups holder
- 6 Waste tray
- 7 Water tank
- 8 Water tank lid
- 9 Brewing button
- 10 Caffee delivery button
- 11 Red light steam
- 12 Coffee spout
- 13 Green Light ON
- 14 ON/OFF switch machine
- 15 Yellow light
- 16 Filter holder
- 17 Presser
- 18 Measuring cup
- 19 1 cup filter
- 20 2 cups filter
- 21 Blind filter

### 3.3 Technical data

|                    |      |                    |                     |
|--------------------|------|--------------------|---------------------|
| Power Supply       | V/Hz | 220-240V / 50-60Hz | 110-120V / 50-60 Hz |
| Resistance         | V    | 230                | 110                 |
| Eathing element    | W    | 1300               | 1200                |
| Boiler             | lt   | 0,5                |                     |
| Tank (S)           | lt   | 3,0                |                     |
| Width "A"          | mm   | 250                |                     |
| Depth "B"          | mm   | 435                |                     |
| Hieght "C"         | mm   | 380                |                     |
| Net Weight         | Kg   | 17,5               |                     |
| Gross Weight (box) | Kg   | 19,5               |                     |

## **4 - MACHINE INSTALLATION**

### **4.1 Warnings**

Installation must be carried out by qualified staff, following the instructions provided by the manufacturer and in observance of the current laws in force.

### **4.2 Preparation for installation**

Prepare the base for the machine on a flat, dry, smooth, strong, stable surface, placed high enough so that the cup heating shelf is more than 150 cm from the ground. Do not use jets of water or install the machine in places where water jets are used. To ensure normal running, the machine must be installed in places with a temperature range of +5°C - +32°C and with maximum humidity of 70%. The machine is powered electrically and needs the following to function:

- connection to the electrical network

#### **4.2.1 Connection to the electrical Network**



#### *Warnings:*

- The plant must be built in compliance with the current laws in force and be earthed.

The machine must be supplied with an electrical power cable with a fitted plug.

### **4.3 Equipotential connection**

The function of this connection, required by some standards, is to prevent the electric potential differences between the masses of the different equipment installed in the same place. This device is provided with a terminal installed under the base to connect an external wire having a rated section in compliance with the current regulations.

## 5 - USE OF THE MACHINE



### 5.1 First machine start and water loading in the boiler (Fig.01)

**The lack of water into the boiler could caused the damaging of the heating element. Such damage is not covered by the warranty.**

5.1.1) Remove the water tank lid (Fig. 01; pos.8) remove the water tank (Fig.4) and fill it with potable water with suggested hardness of 15 French Degrees. Do not use tap hot water into the water tank.

5.1.2) Put the water tank back in place and reinsert till the bottom of the tank the silicon pipes. (Fig. 4)

5.1.3) put the water tank in place

5.1.4) Wire the machine to the main power through the cord



**The following procedure must be applied when you prime the machine or after a long stop period, in order to guaratee the right wather level into the boiler and the heating element do not work dry.**

5.1.5) Turn on the hot water/ steam knob, then push the brewing button(Fig.01;pos.9) and the main switch (Fig.01; pos.14). The green and yellow light are on(Fig.01;pos. 13-15).

5.1.6) When the water starts to flow from the water/ steam nozzle (Fig.01;pos.3), turn off the knob (Fig. 5), then turn off the brewing button (Fig.01;pos.9).

5.1.7) Wait till the right temperature is reached. The yellow light turning off (Fig 01;pos. 15) means that the heating element is not working.

To help worming the brewing group, make some brewing without any coffee into the filter, pushing the brewing button (Fig.01; pos. 9). The optimal temperature is reached after around 5 minutes.

### 5.2 Powering the machine during normal operation

5.2.1) Wire the machine to the main power through the cord

5.2.2) Make sure that there is enough water in the tank

5.2.3) push the main switch (fig. 01, pos. 14). The green light will light up (fig.01;pos.13)

5.2.4) Wait for the machine to warm up until it reaches the proper temperature and heat the group performing the operation described in paragraph 5.1.7.



### 5.3 Preparing coffee

5.3.1) Wait for the achievement of ideal temperature for brewing coffee, reported by the shutdown of the yellow light.

5.3.2) Put the ground coffee into the filter holder (fig.02, pos.16) with filter for 1 or 2 cups ( Fig. 02; pos.19-20) using the measuring cup (Fig. 02; pos.18).

Press the ground coffee using the included tamper (Fig.02; pos.17)

5.3.3) Replace the filter holder in its housing (Fig.01;pos.2)

5.3.4) Put the cup under the coffee spout (Fig. 01; pos. 12)

5.3.5) Push the coffee brewing button ( Fig.01; pos 9) and push it back once the desired coffee dose is reached.



Caution:

- Do not remove the filter holder filled with coffee when the equipment is operating.
- Do not touch expressly the metal plating of the filter holder; danger of burns.

### 5.4 Brewing Hot Water



**Important: failure closing the tap after normal use can result in breaking the electrical resistance for the manufacturer does not respond.**  
**To make delivery of steam do the following operation**

**Some water leaking from the brewing group is normal during the following procedure.**

5.4.1) Put a cup under the steam/hot water nozzle (Fig.01, pos.3)

5.4.2) Open the hot water/ steam tap (fig 01, pos 1) and push the coffee brewing button (Fig 01, pos 9)

5.4.3) Once reached the desired water quantity, torn OFF the hot water tap (Fig 01, pos 1) and turn OFF the coffee brewing button (Fig 01, pos 9)

### 5.5 Brewing Steam



**Important: failure closing the tap after normal use can result in breaking the electrical resistance for the manufacturer does not respond.**

**To make delivery of steam do the following operation**

5.5.1) activate the steam switch (Fig.1; pos10) lights will turn (Fig.1; Pos 11) red and yellow (Fig.1; Pos 15)

5.5.2) open water /steam tap operating knob (Fig.1; Pos 1) discharging water for about 10 seconds by the water/steam nozzle (Fig1; Pos 3) in order to partially drain the boiler so that it expands the steam

5.5.3) close the water/steam tap (Fig 1; Pos1) and wait until the yellow light turn OFF (Fig 1; pos 9)

5.5.4) put the water/steam nozzle in the drink to be heated (Fig 1; pos 3) and using the water/steam knob to open water/steam tap (Fig 1; pos 1)

5.5.5) carried out the heating of the drink, download a bit of steam to clean the hole of the sprayer

5.5.6) close water/steam tap (fig.1; pos 1) and push steam switch (Fig 1; pos 10) to stop the outgoing steam. Will turn off the light yellow and red (Fig 1; pos 11-13)



**After producing steam, it is necessary to fill the boiler as follow:**

5.5.7) Verify that the steam tap (Fig 1; pos 10) is off and the red light switch off (Fig 1; Pos 11)

5.5.8) Place the container under the water/steam nozzle (Fig 1; pos 3)

5.5.9) open water/steam tap (Fig 1; pos 1)

5.5.10) Push coffee switch (Fig 1; pos 9) until water goes continuously out of water/steam nozzle

5.5.11) Push coffee switch (Fig 1; pos 9) and close the water/steam tap (Fig 1, pos 1)

the machine is now ready for the normal use

*Warning:*

Do not touch the water distributor tap directly as it is hot.

## **5.5 Turning off the machine**

Turn the main switch (Fig. 01; pos. 14) to position "OFF".

If the machine were to remain off for a long time, we recommend:

5.5.1) Flush water tank

5.5.2) pull the plug

5.5.3.) Put the machine in a dry environment.

## **6 – MAINTENANCE**

To allow the machine to work correctly, follow the maintenance instructions provided below.

### **6.1 Safety rules**



Do not subject the machine to water jets. Disconnect the machine from the electrical power by turning the electrical power network omnipolar knife switch lever to the resting position OFF. Remove the plug and close the water interception tap before carrying out maintenance and/or cleaning work. If the machine is malfunctioning, do not attempt to repair it alone and call the technical assistance service immediately. If the electrical power cable has been damaged, turn off the machine immediately.

### **6.2 Cleaning the machine**

These recommendations are indicative.  
Maintenance and cleaning frequency depends on machine use.  
After each use

- 1) Clean the steam nozzle.
- 2) Clean the filter holder and filters

Daily

- 1) Clean the cup holder grill and waste tray
- 2) Clean the machine body

Weekly

- 1) Clean the unit seal with the brush provided (Fig.06)
- 2) Clean the water tank.

3) Wash the unit as follows:

Attach the filter holder to the unit with the blind filter provided (Fig. 02; pos. 21) and start up distribution several times.

#### Monthly

1) Submerge the filter holders and filters in boiling water for a few minutes to dissolve coffee grease, use a cloth or sponge to remove residue.



Do not use solvents, detergents or abrasive sponges for washing and cleaning. Clean the machine body with a cloth dampened in water and/or neutral detergents, carefully drying surfaces before reconnecting the machine to the power supply. Use water to clean the cup holder grill and drain tank. Use water and neutral detergents to clean the tank after removing it. When finished rinse thoroughly.

### 6.3 Safety thermostat - Manual rearming



**Warning! The operation described below is only relevant to an installing technician who is authorised by the manufacturer.**

While the machine is working, the boiler resistance may overheat and, cutting off power, sets off the safety thermostat that prevents any further damage to the boiler. To restore normal operations, resolve the malfunction that triggered the safety thermostat and restore normal conditions by pressing the red button (RESET) (Fig. 08).

## 6.4 Correct product disposal

(Applicable in the European Union countries and those countries with separate waste collection systems).



The sign carried on the product or on its documentation indicates that the product must not be disposed of with other domestic waste at the end of its life cycle. To avoid any damage to the environment or to health, caused by unsuitable waste disposal, the user is asked to separate this product from other types of waste and to recycle it responsibly to help the sustainable recycling of material resources. Domestic users are invited to contact the dealer where the product was purchased or the local office in charge of this matter for all the information relating to separate waste collection and recycling for this type of product. Company users are invited to contact their own supplier to check the terms and conditions of the purchase contract. This product must not be disposed of together with other commercial waste.

## 7- TROUBLE SHOOTING

| Problem                                   | Diagnostics                                                  | Solutions and Advices                                                              |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| No output of steam from the relative tube | The nozzle of the steam tube is clogged;                     | Clean the steam spout after each use.                                              |
|                                           |                                                              | Unclog it with needle. This problem is linked to the introduction of the spout in- |
| leaks from filter holder                  | Possible causes:<br>1-The group gasket is worn or encrusted. | side the milk supplied. Should the problem                                         |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    | <p>2-The filter holder is positioned improperly early on the group.</p> <p>3-the filter in the brewing group is damaged</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                        | occur again, call a specialized technician                                                                                                                                                            |
| Difficulty in positioning the filter holder on the hooking ring    | The problem can be caused by the excessive dose of coffee in the filter holder                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Decrease the quantity of coffee</p> <p>in the filter holder</p>                                                                                                                                    |
| Improper position of the filter holder once assembled on the group | <p>The handle of the filter holder is shifted on the right, once assembled on the group.</p> <p>The group gasket is worn out</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Call a specialist technician to substitute the group gasket                                                                                                                                           |
| The flow of coffee is scarce                                       | <p>The coffee is supplied drop by drop, the output time is too long and the quality of it is not good, the cream is dark.</p> <p>Possible causes:</p> <p>1-The grinding of coffee is too thin</p> <p>2-The coffee in the filter holder has been pressed too much</p> <p>3-The dose in the filter holder is excessive</p> <p>4-The group's spout is glogged</p> <p>5-The filter in the filter holder is clogged</p> | <p>In cases 1-2-3-, the problem can be solved by adjusting grinding and /or dosing.</p> <p>In case 4, a technician must be consulted.</p> <p>In the 5%th case, clean the filter or substitute it.</p> |
| The flow of coffee is excessive                                    | <p>The coffee is supplied too quickly the cream is lighter than usual.</p> <p>Possible causes:</p> <p>1- The grinding of coffee is too coarse</p> <p>2-The coffee in the filter holder has not been pressed enough</p> <p>3-The dose in the filter holder is scarce.</p>                                                                                                                                           | In cases 1-2-3 adjust grinding and /or dosing of coffee                                                                                                                                               |
| The coffee supplied is                                             | Possible causes:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | The 1st case can be solved by making a few brews without caffè and with the filter holder in place.                                                                                                   |

|                                             |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| warm.                                       | <p>1-The filter holder is cold<br/>2-the grinding coffee is too thin</p> <p>3-The machine's water circuit is dirty (limestone)<br/>4-The cups is cold</p>                               | <p>In the 2nd case, regulate the coffè grinding<br/>In 3rd case call the technician</p>                                                                            |
| Deposit the coffee on the bottom of the cup | <p>Possible causes:</p> <p>1-The grinding of coffee is too thin<br/>2-The filter holder is dirty inside or the filter is damaged.<br/>3-The millstones of the grinder are worn out.</p> | <p>The 1st case can be solved by adjusting the grinder.<br/>In the 2nd case, clean the filter holder or substitute the filter<br/>In case 3 call a technician.</p> |



Zelle s.r.l.  
Via Umberto 1°, 105/A  
FAGAGNA UDINE  
Made in Italy

