

Manuale istruzioni
Gebrauchsanweisung
User manual
ELISA



1. Interruttore generale / Main switch / Hauptschalter der Maschine (Abb. 1)
2. Rubinetto erogazione acqua / Water inler pipe / Heißwasserhahn (Abb. 1)
3. Lancia acqua / Hot water nozzle / Heißwasserdüse (Abb. 1)
4. Leva erogazione caffè / Brewing coffee lever / Druckhebel für Kaffeeabgabe
5. Gruppo erogazione / Brewing group / Ausflussgruppe (Abb. 1)
6. Portafiltro / Filter holder / Filterhalter (Abb. 1)
7. Cavo alimentazione / Power supply cable / Stromkabel (Abb. 1)
8. Manometro pressione caldaia / Boiler's gauge / Manometer Kesseldruck
9. Manometro pressione pompa / Pump's gauge / Manometer Pumpendruck
10. Rubinetto erogazione vapore / Steam tap / Wasserdampfhahn (Abb. 1)
11. Lancia vapore / Steam nozzle / Wasserdampfdüse (Abb. 1)
12. Lampada spia verde / Green light / Grüne Kontrollanzeige (Abb. 1)
13. Lampada spia gialla / Yellow light / Gelbe Kontrollanzeige (Abb. 1)

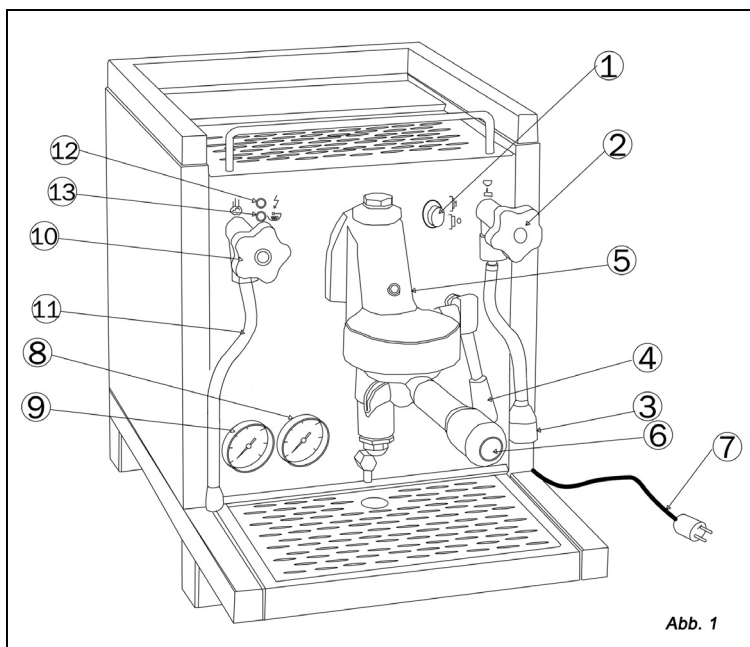
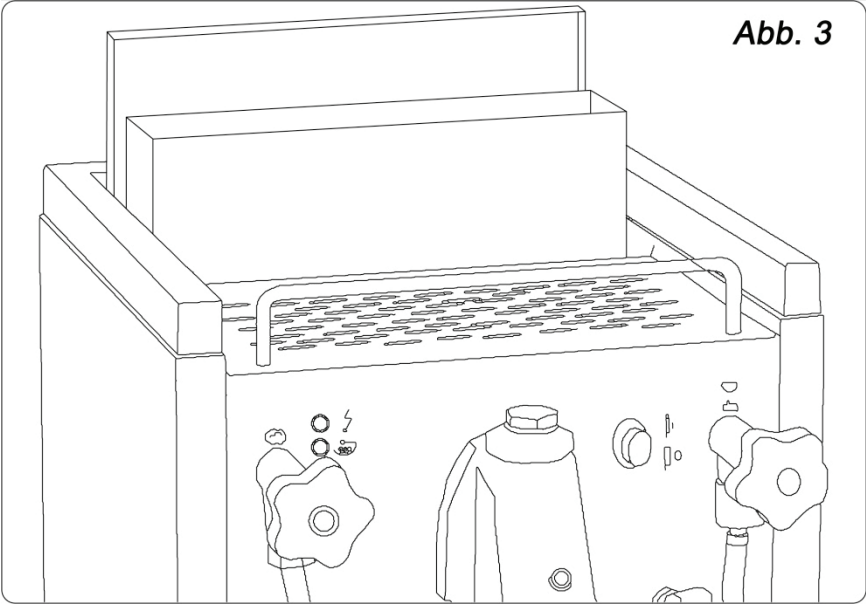
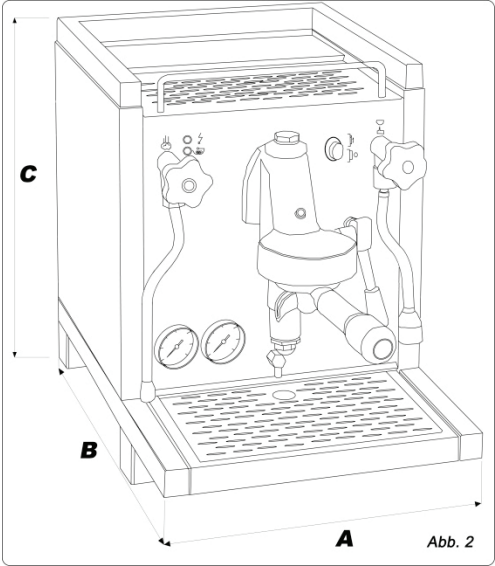
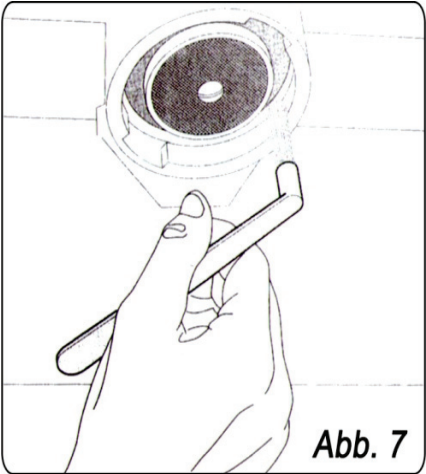
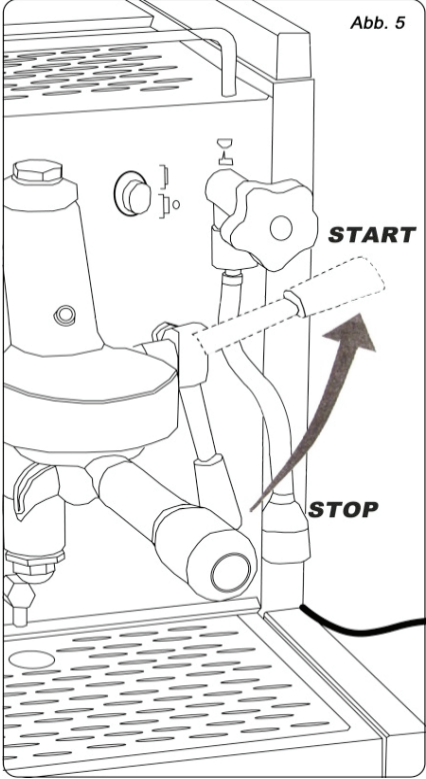
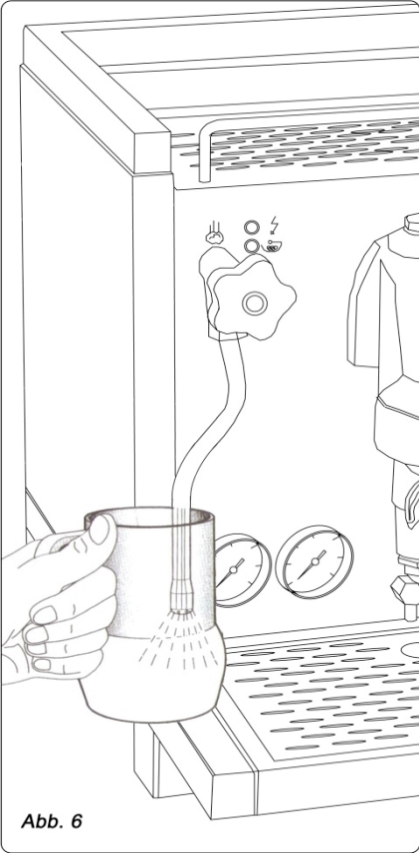
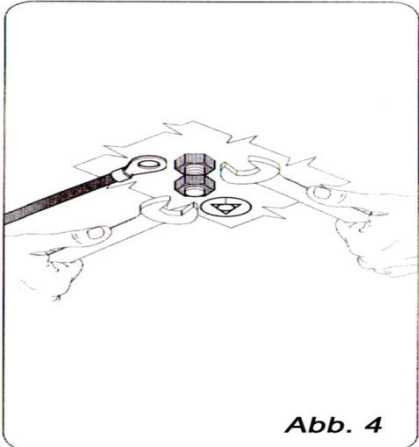
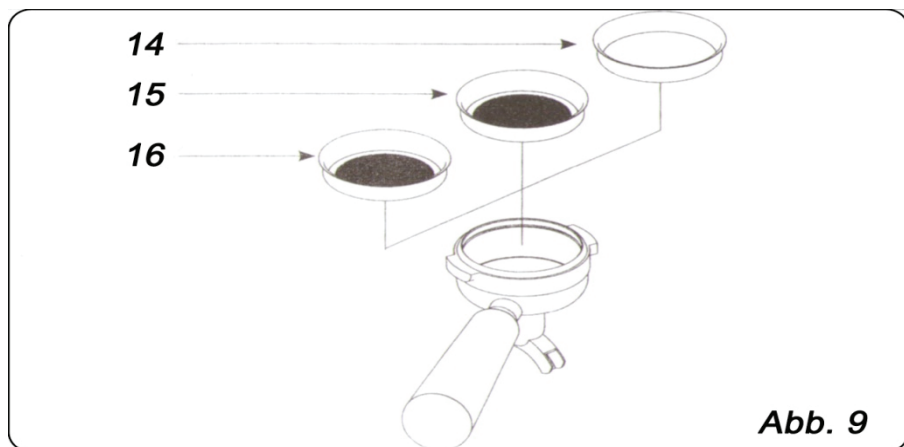


Abb. 1





- 14 Filtro cieco / Blind filter / Blinder Filter (Abb. 9)
- 15 Filtro 2 caffè / 2 cup filter / Filter 2 Tasse (Abb. 9)
- 16 Filtro 1 caffè / 1 cup filter / Filter 1 Tasse (Abb. 9)



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 Dati tecnici
- 4 Installazione della macchina**
 - 4.1 Avvertenze
 - 4.2 Predisposizione per l'installazione
 - 4.2.1 Allacciamento alla rete elettrica
 - 4.2.2 Allacciamento alla rete idrica
 - 4.2.3 Allacciamento allo scarico
 - 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 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.



1.2 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 aspira l'acqua dal serbatoio posto nella parte retrostante della macchina ed attraverso una valvola di sovrappressione regolata a 12 bar (1,2 Mpa) carica la caldaia e lo scambiatore di calore inserito trasversalmente nella caldaia stessa. Una volta che l'acqua in caldaia ha raggiunto il giusto livello, inizia il riscaldamento attraverso la resistenza. A sua volta si riscalderà anche l'acqua nello scambiatore il quale essendo collegato attraverso sia un tubo di mandata che uno di ritorno con il gruppo erogatore, l'acqua stessa inizierà a riscaldare il gruppo. L'acqua nello scambiatore per un effetto naturale detto a termosifone inizierà a girare in continuo permettendo così di mantenere il gruppo erogatore costantemente caldo a temperatura costante anche se la macchina è in fase stand-by, cioè non sta erogando caffè. Per iniziare l'erogazione del caffè si agirà sull'apposita leva che comanderà un interruttore in grado di azionare la pompa e di aprire una valvola che a sua volta permette il passaggio dell'acqua nel gruppo per l'infusione del caffè.

3.2 Dati tecnici

Alimentazione	V/Hz	220-240V/50-60Hz	110-120V/50-60 Hz
Tensione alimentazione	V	230	110
Potenza resistenza	W	1400	1400
Capacità caldaia	Lt.	2,0	
Serbatoio	Lt.	4,0	
Larghezza (A)	mm.	330	
Profondità (B)	mm.	500	
Altezza (C)	mm.	410	
Peso netto	Kg.	23	
Peso lordo	Kg.	25	

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 scalda 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



Avvertenze:

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.

4.2.2 Allacciamento alla rete idrica

Assicurarsi che la linea di alimentazione idrica sia collegata ad una rete di acqua potabile con pressione di esercizio tra 0 e 6 bar (0-0,6 Mpa)

Nel caso in cui la pressione idrica sia superiore ai 6 bar (0,6 Mpa), predisporre un riduttore di pressione. Per sicurezza predisporre un rubinetto di intercettazione acqua a monte della macchina.

4.2.3 Allacciamento allo scarico

Collegare una tubazione di gomma con diametro interno pari a 10 mm. al raccordo predisposto sul pozzetto di scarico della macchina ad uno scarico a sifone aperto preventivamente predisposto.

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 Accensione della macchina e carico acqua in caldaia

Aprire il rubinetto dell'intercettazione dell'acqua per la versione della macchina con attacco diretto a rete, oppure riempire d'acqua il serbatoio per la versione con serbatoio.

Portare l'interruttore generale (Fig. 01; pos. 1) in posizione ON. La macchina automaticamente effettuerà il carico dell'acqua in caldaia attraverso l'azionamento dell'elettrovalvola di cari co e l'azionamento della pompa. Qualora le spie dovessero rimanere spente dopo l'operazione di carico dell'acqua, spegnere e riaccendere la macchina fino a quando avviene l'accensione delle spie stesse.

5.2 Riscaldamento

La macchina dopo aver caricato acqua in caldaia inizierà a riscaldare. Il corretto raggiungimento della temperatura di esercizio della macchina sarà segnalato dal manometro pressione caldaia (Fig. 01; pos. 8). L'indicazione corretta che tale manometro deve dare è un valore di pressione compreso tra 1 e 1,2 bar (0,1 – 0,12 Mpa), raggiunto tale valore aprire il rubinetto vapore (Fig. 01; pos 2) e scaricare 2 o 3 volte il vapore nella bacinella di scarico. La spia gialla se accesa indica il regolare funzionamento della macchina, se spenta segnala l'insufficiente livello di acqua o nel serbatoio o in caldaia.



Avvertenza: Un dispositivo di sicurezza interromperà il funzionamento della pompa dopo 120 secondi se non verrà raggiunto il minimo livello di acqua nella caldaia. La macchina segnerà tale allarme con lo spegnimento della spia gialla.

5.3 Preparazione del caffè

- 1- Togliere il porta filtro (Fig. 01; pos 6) dal gruppo erogatore.
- 2- Caricare il porta filtro con caffè macinato, pressare il caffè macinato facendo attenzione a non sporcare il bordo del porta filtro.
- 3- Riagganciare il porta filtro nella sede del gruppo.
- 4- Azionare alzandola la leva erogazione caffè (Fig. 01; pos. 4)
- 5- Erogare il caffè fino al raggiungimento della dose desiderata, terminare l'erogazione abbassando la leva erogazione caffè fino a che risulterà verticale permettendo così lo scarico del gruppo e l'asciugatura dei fondi del caffè.



Attenzione:

Non rimuovere il porta filtro quando la macchina sta operando.

Non toccare con le parti del corpo la parte metallica del porta filtro onde evitare ustioni.

Le dosi standard del caffè sono: per 1 caffè singolo 6/8 grammi, per 2 caffè 12 grammi.

5.4 Erogazione vapore

- 1- E' necessario evitare risucchi di liquidi da riscaldare in caldaia e per ottenere questo risultato è necessario prima di iniziare l'operazione di riscaldamento scaricare il vapore agendo sul rubinetto (Fig. 01; pos. 10)
- 2- Dopo aver eseguito l'operazione descritta la punto sopra inserire la lancia del vapore (Fig. 01; pos. 11) nel contenitore del liquido da riscaldare.
- 3- Aprire il rubinetto agendo sulla manopola e mantenere aperto tale rubinetto (Fig. 01; pos. 10) fino al raggiungimento della temperatura desiderata sapendo che la quantità di vapore erogato è proporzionale al mantenimento dell'apertura del rubinetto stesso. Maggiore sarà la quantità di vapore erogato maggiore sarà la temperatura fornita al liquido da scaldare.
- 4- Terminata l'operazione di riscaldamento chiudere il rubinetto (Fig. 01; pos. 10) agendo sulla manopola. Togliere il contenitore del liquido e pulire immediatamente con un panno umido la lancia vapore dai residui del liquido precedentemente riscaldato.



Avvertenza:

Non toccare direttamente la lancia del vapore perché calda.

5.5 Prelievo acqua calda

- 1- Posizionare il contenitore per l'acqua sotto l'erogatore (Fig. 01, pos.3).
- 2- Aprire il rubinetto (Fig. 01; pos. 2) agendo sulla manopola e mantenendo il rubinetto aperto per prelevare la quantità d'acqua desiderata.
- 3- Terminata l'erogazione dell'acqua chiudere il rubinetto agendo sulla manopola.



Avvertenza:

Non toccare direttamente l'erogatore dell'acqua perché è caldo.

5.6 Spegnimento della macchina

- 1- Portare l'interruttore (Fig. 01; pos. 1) in posizione OFF e verificare lo spegnimento della spia verde (Fig. 01; pos 12)
- 2- Per la versione con attacco idrico a rete, chiudere il rubinetto di intercettazione acqua.

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, detersivi o spugne abrasive. Lavare la carrozzeria utilizzando un panno imbevuto con acqua e/o detersivi 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 detersivo 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 alla base 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 (Fig. 08)

6.4 Corretto smaltimento del prodotto

(Rifiuti elettrici ed elettronici)

(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.

1 TROUBLE SHOOTING

Problema	Diagnosi/Soluzione	Consigli
Mancata erogazione del vapore dall'apposito tubetto	L'ugello del tubo vapore è tappato; stapparlo con l'aiuto di uno spillo. Questo problema è legato All'inserimento del beccuccio nel latte	Pulire il beccuccio vapore dopo ogni utilizzo
Perdite dal portafiltro	Cause possibili: 1 – La guarnizione sottocoppa è usurata o incrostata. 2 – Il porta filtro è posizionato malamente sul gruppo.	Pulire con lo spazzolino fornito in dotazione. Qualora il problema dovesse ripetersi è necessario chiamare un tecnico specializzato.
Difficoltà nel posizionamento del porta filtro sull'anello agganciatore	Il problema può essere causato dall'eccessiva dose di caffè presente nel portafiltro	Diminuire la quantità del caffè nel portafiltro
Posizionamento anormale del porta filtro una volta posto sul gruppo	Il manico del porta filtro una volta serrato sul gruppo risulta più spostato a destra del solito. La guarnizione sottocoppa è usurata	Chiamare un tecnico per la sostituzione della guarnizione
Il flusso del caffè è lento	Il caffè viene erogato gocci a goccia, il tempo di erogazione è troppo lungo e la qualità dello stesso non è buona, presenta una crema scura. Cause possibili: 1– La macinatura del caffè è troppo fine. 2– Il caffè posto nel porta filtro è troppo pressata. 3- La dose posta nel porta filtro è eccessiva. 4- La doccetta del gruppo è otturata. 5- Il filtro nel porta filtro è otturato. 6- La pressione erogata dalla pompa è bassa (< 9 bar – 0,9 Mpa), o non è funzionante.	Nei casi 1-2-3, il problema può essere risolto con la corretta regolazione della macinatura e/o dosatura. Nei casi 4-6 è necessario l'intervento di un tecnico. Nel 5 caso pulire il filtro o sostituirlo.
Il flusso del caffè è troppo abbondante	Il caffè viene erogato troppo velocemente e la crema risulta di colore più chiaro del normale. Cause possibili: 1-La macinatura del caffè è troppo grossa. 2-Il caffè posto nel porta filtro è poco pressato. 3-La dose del caffè nel porta filtro è scarsa. 4-La pressione erogata dalla pompa è troppo elevata (>10 bar – 1 Mpa).	Nei casi 1-2-3, si può intervenire sulla macinatura e/o dosatura del caffè. Nel caso 4 è necessario l'intervento di un tecnico.
Il caffè erogato è troppo freddo.	Cause possibili: 1-Le tazze sono fredde. 2-I porta filtri sono freddi. 3-La macinatura del caffè è troppo fine. 4-Il circuito idrico della macchina è sporco (calcare). 5-La pressione della caldaia è inferiore a 0,8 bar (0,8 Mpa)	Nel caso 1 usare lo scaldia tazze. Nel caso 2 tenere agganciato il portafiltro al gruppo. Nel caso 3 modificare la macinatura del caffè. Nei casi 4-5 chiamare un tecnico.
Il caffè è tiepido.	Il caffè erogato è tiepido anche se la pressione rilevata è normale tra 1 e 1,2 bar (0,1-0,12 Mpa). In questo caso la rilevazione della pressione è errata.	Chiamare un tecnico per controllare la valvola di sfianto. Comunque per poter continuare ad utilizzare la macchina aprire il rubinetto del vapore (Fig. 01; pos. 10), la pressione di caldaia scenderà a zero, ciò causerà l'alimentazione della resistenza che così innalzerà la temperatura. Effettuare quest'operazione quotidianamente all'accensione della macchina.

Il caffè erogato è troppo caldo.	Cause possibili: 1-La pressione di caldaia è superiore a 1,3 bar (0,13 Mpa). 2-La macchina è coperta da qualche cosa che ne impedisce il raffreddamento. 3-La macchina è stata installata in una posizione che non permette la circolazione dell'aria.	Nel caso 1 chiamare un tecnico. Nei casi 2-3 ripristinare le condizioni di raffreddamento della macchina.
Deposito di caffè sul fondo della tazza.	Cause possibili: 1-Macinatura del caffè troppo fine. 2-Il porta filtro è sporco internamente o il filtro è danneggiato. 3-Le macine del macinino sono usurate. 4-Pressione della pompa troppo elevata (>10 bar-1 Mpa).	Il caso 1 potrà risolversi con una corretta regolazione del macinino. Per il caso 2 pulire il porta filtro o sostituire il filtro. Nei casi 3,4 è necessario l'intervento di un tecnico.

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 Technische Daten
- 4. Installation der Maschine**
 - 4.1 Sicherheitshinweise
 - 4.2 Vorbereitung für die Installation
 - 4.2.1 Anschluss an das Stromnetz
 - 4.2.2 Anschluss an das Wassernetz
 - 4.2.3 Anschluss an das Abwassernetz
 - 4.3 Potentialausgleich
- 5. Bedienung der Maschine**
 - 5.1 Einschalten der Maschine und Füllen des Wasserkessels
 - 5.2 Aufheizen
 - 5.3 Kaffeezubereitung
 - 5.4 Dampfabgabe
 - 5.5 Heißwasserentnahme
 - 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 aufgeroltem 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, die Tassen auf der oberen Ablage mit der Öffnung nach oben positionieren.

Das folgende Symbol weist 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 Wasser aus dem Tank auf der Rückseite der Maschine wird mit einer Pumpe über ein Überdruckventil, das auf 12 bar (1,2 Mpa) eingestellt ist, in den Kessel und den Wärmetauscher, der quer in den Kessel eingebaut ist, geführt. Hat das Wasser im Kessel den vorgeschriebenen Wasserstand erreicht, beginnt das Aufheizen desselben über einen Widerstand. Damit wird auch das Wasser im Wärmetauscher erwärmt. Dieser ist über eine Zu- und eine Rückflussleitung mit der Brühinheit verbunden und wird diese daher erwärmen. Wie in einem Heizungskreislauf erfolgt jetzt der ununterbrochene Umlauf des Heißwassers, auch in der Stand-by-Phase, wenn kein Kaffee zubereitet wird. Zum Starten des Kaffee-Brühvorgangs wird der vorgesehene Hebel betätigt, der auf einen Schalter einwirkt, welcher seinerseits die Pumpe betätigen und ein Ventil öffnen wird, so dass der Durchfluss des Wassers für die Ausgabe des Kaffees erfolgt.

3.2 Technische Daten

Netzanschluß	V / Hz	220-240V / 50-60 Hz	110-120V / 50-60 Hz
Widerstand Spannung	V	230	110
Widerstand Leistung	W	1400	1400
Kesselinhalt	L	2,0	
Tankinhalt	L	4,0	
Breite (Abb. 2; A)	mm	330	
Tiefe (Abb. 2; B)	mm	500	
Höhe (Abb. 2; C)	mm	410	
Nettogewicht	kg	23	
Bruttogewicht	kg	25	

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 das Wassernetz
- ein Anschluss an das Abwassernetz

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.

4.2.2 Anschluss an das Wassernetz

Sicherstellen, dass die Wasserleitung an ein Trinkwassernetz mit einem Betriebsdruck zwischen 0 und 6 bar (0 - 0,6 Mpa) angeschlossen ist.

Wenn der Druck mehr als 6 bar (0,6 Mpa) beträgt, ist ein Druckminderer einzubauen. Zur Sicherheit oberhalb des Anschlusses der Maschine einen Absperrhahn für das Wasser einbauen.

4.2.3 Anschluss an das Abwassernetz

Einen Gummischlauch mit einem Innendurchmesser von 10 mm an das auf der Maschinen-Ablassgrube vorgesehene Verbindungsstück und an einen vorher angebrachten Siphonabfluss anschließen.

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 BETDIENUNG DER MASCHINE

5.1 Einschalten der Maschine und Füllen des Wasserkessels

Den Wasserabsperrhahn öffnen (Ausführung mit direktem Anschluss an das Wassernetz) oder Wasser in den Tank füllen (Ausführung mit Tank).

Hauptschalter (Abb. 01; Pos. 1) auf Position „ON“ setzen. Der Wassereinlass in den Kessel erfolgt automatisch durch Betätigung des Einlass-Magnetventils und Betätigung der Pumpe.

Sollten die Kontrollanzeigen nach dem Einlassen des Wassers ausgeschaltet bleiben, die Maschine aus- und wieder einschalten, bis sich die Kontrollanzeigen einschalten.

5.2 Aufheizen

Nach Füllen des Kessels mit Wasser fängt die Maschine an zu heizen. Die vorschriftsmäßige Betriebstemperatur ist erreicht, wenn das Kesseldruckmanometer (Abb. 01; Pos. 8) einen Druckwert zwischen 1 und 1,2 bar (0,1 – 0,12 Mpa) angezeigt. Wenn dieser Wert erreicht wird, den Wasserdampfahn (Abb. 01; Pos. 02) öffnen und den Wasserdampf 2 oder 3 Mal in die Abgabewanne ablassen.

Die gelbe Kontrollanzeige zeigt mit ihrem Aufleuchten den regulären Betrieb der Maschine an. Ist sie ausgeschaltet, weist dies auf einen unzureichenden Wasserstand im Tank bzw. im Kessel hin.



Hinweis:

Eine Sicherheitsvorrichtung unterbricht den Betrieb der Pumpe nach 120 Sekunden, wenn der Mindeststand des Wassers im Kessel nicht erreicht ist. Die Maschine zeigt diesen Alarm durch Ausschalten der gelben Kontrollanzeige an.

5.3 Kaffeezubereitung

- 1- Den Filterhalter (Abb. 01; Pos. 6) von der Ausflussgruppe entfernen.
- 2- Den Filterhalter mit gemahlenem Kaffee füllen, den Kaffee gut pressen und darauf achten, dass der Rand des Filterhalters nicht beschmutzt wird.
- 3- Den Filterhalter wieder in seinen Sitz einrasten lassen.
- 4- Den Druckhebel (Abb. 01, Pos. 4) für die Kaffeeabgabe heben.
- 5- Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, den Hebel auf die vertikale Position zurückstellen, um den Brühvorgang zu unterbrechen, den Druck und überflüssiges Wasser aus der Gruppe abzulassen und das Trocknen des Kaffeesatzes zu erlauben.



Achtung:

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

Berühren Sie nicht die Metallteile des Filterhalters; Verbrennungsgefahr.

Die Standardfüllmengen für die Filter betragen 6/8 Gramm für eine Portion und 12 Gramm für zwei Portionen.

5.4 Dampfabgabe

- 1- Um eine Rückführung von Flüssigkeiten in den Kessel zu vermeiden, vor dem Erwärmen der Flüssigkeiten mit Dampf kurz den Wasserdampfhahn (Abb. 01, Pos. 10) öffnen und Dampf in die Abgabewanne ablassen.
- 2- Danach die Dampfdüse (Abb. 01; Pos. 11) in den Behälter mit der Flüssigkeit, die erhitzt werden soll, halten.
- 3- Den Wasserdampfhahn öffnen und so lange geöffnet lassen (Abb.01; Pos. 10), bis die Flüssigkeit die gewünschte Temperatur erreicht. Die Menge des austretenden Dampfes hängt davon ab, wie lange der Wasserdampfhahn geöffnet ist. Je mehr Dampf abgegeben wird, desto höher wird die Temperatur der Flüssigkeit .
- 4- Wenn die Flüssigkeit ausreichend erhitzt wurde, den Wasserdampfhahn (Abb. 01, Pos. 10) schließen, das Gefäß mit der Flüssigkeit entfernen und die Dampfdüse umgehend mit einem feuchten Tuch abreiben, um die Reste der erhitzten Flüssigkeit zu entfernen.



Achtung:

Die Wasserdampfdüse nicht direkt berühren, da sie noch sehr heiß ist. Verbrennungsgefahr.

5.5 Heißwasserentnahme

- 1- Den Behälter unter die Heißwasserdüse für die Heißwasserausgabe (Abb. 01, Pos. 3) stellen.
- 2- Den Heißwasserhahn öffnen (Abb. 01; Pos. 02), um die gewünschte Menge an Heißwasser zu entnehmen.
- 3- Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, den Heißwasserhahn wieder schließen.



Achtung:

Die Heißwasserdüse nicht direkt berühren, da sie noch sehr heiß ist. Verbrennungsgefahr.

5.6 Ausschalten

- 1- Schalter (Abb. 01; Pos. 1) auf Position "OFF" setzen und sicherstellen, dass sich die grüne Kontrollanzeige (Abb. 01; Pos. 12) ausschaltet.
- 2- Den Wasserabsperrhahn schließen (Ausführung mit direktem Anschluss an das Wassernetz).

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 Abgabewanne reinigen.
- 2- Das Gehäuse reinigen.

Wöchentlich:

- 1- Die Dichtung der Brühgruppe mit der beiliegenden Bürste (Abb. 07) reinigen.
- 2- Wassertank reinigen.
- 3- Die Brühgruppe wie folgt reinigen:
Den Filterhalter mit dem mitgelieferten Blindfilter (Abb. 09; Pos. 14) 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 Abgabewanne 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 die Funktionsstörung, die zum Einschalten des Sicherheitsthermostats geführt hat, 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 wenden sich an den Verkäufer, bei dem sie die Maschine erworben haben, oder an die örtlichen Behörden, 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	Empfehlungen
Es strömt kein Dampf aus dem Dampfrohr	Die Düse des Dampfrohrs ist verstopft; mit Hilfe einer Nadel aufstechen. Dieses Problem entsteht durch Eintauchen der Düse in die Milch.	Die Dampfdüse nach jedem Gebrauch sofort reinigen.
Es tropft aus dem Filterhalter	Mögliche Gründe: 1 - Die Dichtung des Filterhalters ist abgenutzt oder verkrustet. 2 - Der Filterhalter wurde schlecht eingesetzt.	Mit der beiliegenden Bürste reinigen. Falls das Problem wieder auftritt, einen Fachmann hinzuziehen.
Der Filterhalter kann nicht richtig in seine Halterung eingesetzt werden.	Es könnte zu viel Kaffeepulver im Filter sein.	Weniger Kaffeepulver in den Filter füllen.
Der Filterhalter sitzt nicht wie üblich in der Halterung der Gruppe.	Der Griff des Filterhalters zeigt, nachdem er an der Kaffeegruppe festgemacht wurde, stärker nach rechts als sonst. Die Dichtung des Filterhalters ist abgenutzt.	Die Dichtung des Filterhalters durch einen Fachmann ersetzen lassen.
Der Kaffee fließt langsam.	Der Kaffee fließt tropfenweise aus, es dauert zu lang, bis der Kaffee ausgeflossen ist und die Qualität des Kaffees ist nicht gut, der Schaum ist dunkel. Mögliche Ursachen: 1 - Der Kaffee wurde zu fein gemahlen. 2 - Der Kaffee wurde zu stark in den Filter gepresst. 3 - Es wurde zu viel Kaffee in den Filter gefüllt. 4 - Die Düse der Kaffeegruppe ist verstopft. 5 - Der Filter im Filterhalter ist verstopft. 6 - Der Druck der Pumpe ist zu niedrig (< 9bar - 0,9 Mpa) oder die Pumpe funktioniert nicht.	In den Fällen 1-2-3 genügt es, den Kaffee richtig zu mahlen und/oder zu dosieren. In den Fällen 4-6 muss ein Fachmann hinzugezogen werden. Im Fall 5 den Filter reinigen oder ersetzen.
Es fließt zu viel Kaffee aus.	Der Kaffee fließt zu rasch aus und der Schaum ist heller als gewöhnlich. Mögliche Ursachen: 1 - Der Kaffee wurde zu grob gemahlen. 2 - Der Kaffee im Filterhalter wurde zu wenig gepresst. 3 - Zu wenig Kaffee im Filterhalter. 4 - Der Druck der Pumpe ist zu hoch (> 10 bar - 1 Mpa).	In den Fällen 1-2-3 genügt es, den Kaffee richtig zu mahlen und/oder zu dosieren. Im Fall 4 muss ein Fachmann hinzugezogen werden.
Der Kaffee ist zu kalt.	Mögliche Ursachen: 1 - Die Tassen sind kalt. 2 - Die Filterhalter sind kalt. 3 - Der Kaffee wurde zu fein gemahlen. 4 - Das Wasserdurchlaufsystem der Maschine ist verschmutzt (Kalk). 5 - Der Druck im Heizkessel liegt unter 0,8 bar (0,08 Mpa).	Fall 1: den Tassenwärmer benutzen. Fall 2: den Filterhalter an der Kaffeegruppe belassen. Fall 3: Den Kaffee anders mahlen. Fall 4-5: Einen Fachmann hinzuziehen.
Der Kaffee ist lauwarm.	Der ausgeflossene Kaffee ist lauwarm, obgleich der Druck normal ist und zwischen 1 und 1,2 bar liegt (0,1 - 0,12 Mpa). In diesem Fall stimmt die Druckmessung nicht.	Einen Fachmann hinzuziehen, um das Ablassventil zu kontrollieren. Um die Maschine weiter verwenden zu können, in der Zwischenzeit den Dampfahn öffnen (Abb. 01; Pos. 10). Der Druck des Heizkessels sinkt auf Null ab, wodurch der Widerstand gespeist wird und die Temperatur ansteigt. Diesen Vorgang täglich beim Einschalten der Maschine durchführen.
Der Kaffee ist zu heiß	Mögliche Ursachen: 1 - Der Druck im Heizkessel liegt über 1,3 bar (0,13 Mpa). 2 - Die Maschine wurde mit etwas zugedeckt, so dass sie nicht abkühlen kann. 3 - Die Maschine wurde an einem Ort aufgestellt, an dem die Luft nicht zirkulieren kann.	Fall 1: einen Fachmann hinzuziehen. Fälle 2-3: Dafür sorgen, dass die Maschine abkühlen kann.
Kaffeesatz auf dem Tassenboden	Mögliche Ursachen: 1 - Der Kaffee wurde zu fein gemahlen. 2 - Der Filterhalter ist innen schmutzig oder der Filter wurde beschädigt. 3 - Die Mühle ist abgenutzt und mahlt nicht mehr richtig. 4 - Zu hoher Druck der Pumpe (> 10 bar - 1 Mpa).	Fall 1: Die Mühle richtig einstellen. Fall 2: Den Filterhalter reinigen oder den Filter ersetzen. Fall 3-4: einen Fachmann hinzuziehen.

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 Technical data

4 MACHINE INSTALLATION

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

5 USE OF MACHINE

- 5.1 First machine start and water loading in the boiler
- 5.2 eating .
- 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 chapter 4 of this “Machine Installation” booklet. 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 Elisa espresso coffee machine was designed to make espresso coffee, produce hot water and prepare 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 Packaging

The Elisa 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 water coming from the water supply or from the tank on the back of the machine , via a pump, passes through a excess pressure valve regulated to 12 bar (1.2 MPa) and allows the boiler and the exchanger to be loaded. The boiler water, heated by a resistance, heats the water in the exchanger in turn, from where it is sent to the unit via a manually-controlled valve, using a weight, that allows the water to pass through to produce coffee.

3.2 Technical data

Power Supply	V/Hz	220-240V / 50-60Hz	110-120V / 50-60 Hz
Supply voltage	V	230	110
Heating resistance	W	1400	1400
Boiler	lt		2
Tank (S)	lt		4
Width "A"	mm		320
Depth "B"	mm		450
Hieght "C"	mm		440
Net Weight	Kg		24Elisa
Gross Weight (box)	Kg		26,5Elisa
Nipple for water supply ®			G3/8"
Drain Connector Dinameer ®	mm		10

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 of the plant 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
- connection to water network
- connection to drain circuit

4.2.1 Connection to the electricalnetwork



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.

4.2.2 Connection to the water network

Make sure that the water supply installation is connected to drinkable water supply with operating pressure ranging from 0 to 6 bar (0 - 0,6 Mpa).

Should the pressure be above 6 bar (0,6 Mpa), provide a reducer.

Provide an intercepting tap upstream the machine connection (Fig. 01; pos 4).A pipe with G 3/8" nipple is provided for the water supply connection.

4.2.3 Connection to the drain

Connect a rubber pipe (Fig. 01; pos 13) with inner diameter of 10 mm to the arranged connector of the machine drain well and join it with the open drain-trap, previously prepared.

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

Turn on the water supply tap, pour water into the tank.

Insert the plug in the electrical socket.

Turn the main switch (Fig. 01; pos. 1) to position 1.

Water is automatically loaded into the boiler.

Should the lights be off after the water supply, turn on and off the switch ON/OFF till the lights light up.

5.2 Heating

To ensure that the machine has reached the proper thermal balance between pressure and temperature, when the boiler's gauge (Fig. 01; pos. 8) will indicate a pressure between 1 and 1.2 bar (0.1 – 0.12 MPa), open the steam tap (Fig. 1; pos. 2) and exhaust the steam 2 or 3 times in the discharge basin.

The yellow light, if on, points out the machine is in working order; if off, it means that the water level in the tank, in the boiler is not enough.



Warning:

A safety device allows to stop the motor pump after 120 seconds if the water minimum level is not supplied to the boiler. The machine, as alarm signal, turns off the lights.

5.3 Preparing coffee

- 1- Remove the filter holder (Fig. 01; pos. 6) from the supply group.
- 2- Put the ground coffee into the filter holder, press it and make attention that the filter holder edge is not dirty with coffee.
- 3- Replace the filter holder in its housing.
- 4- Lift up the lever (Fig. 01, pos.4) to obtain coffee dispensing.
- 5- To stop dispensing, when the desired dose is reached, take the lever back to downward position, to allow the unloading of the group and the drying of the coffee.



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.

The standard doses for the filters are 6/8 grams for a dose and 12 grams for two doses.

5.4 Steam distribution

- 1- To avoid liquids being sucked into the boiler, discharge the steam by turning the tap knob (Fig. 01; pos. 10).
- 2- Insert the steam nozzle (Fig. 01; pos. 11) in the container of the liquid to be heated.
- 3- Press down and hold the steam tap knob (Fig. 01; pos. 10). The amount of steam distributed is proportional to the opening of the tap; the more the tap is opened, the more steam will be distributed.
- 4- Once steam has been distributed (Fig. 01; pos. 10), release knob, remove liquid container and clean the steam nozzle immediately with a damp cloth to remove heated liquid residues.



Warning:

Do not touch the steam nozzle directly as it is hot.

5.5 Drawing hot water

- 1- Place the water container under the nozzle (Fig. 01; pos. 3).
- 2- Press down and hold the water tap knob (Fig. 01; pos. 2) to draw the amount of water required.
- 3- Once water has been distributed, release the knob.



Warning:

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

5.6 Turning off the machine

- 1- Turn the main switch (Fig. 01; pos. 1) to position "OFF" and check that the green light has turned off. (Fig. 01; pos. 12)
- 2- Turn off the intercepting water tap

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 knives witch 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.

Carry out cleaning

Maintenance when the machine is cold, preferably wearing protective gloves.

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 drain tank
- 2- Clean the machine body

Weekly:

- 1- Clean the unit seal with the brush provided (Fig. 07).
- 2- Clean the water tank.
- 3- Wash the unit as follows: attach the filter holder to the unit with the blind filter provided (Fig. 09; pos. 14) 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 authorized 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

(electrical and electronic waste)

(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/Solution	Advices
No output of steam from the relative tube	The nozzle of the steam tube is clogged; unplug it with needle. This problem is linked to the introduction of the spout in-side the milk	Clean the steam spout after each use.
Leaks from filter holder	Possible causes: 1-The group gasket is worn or encrusted. 2-The filter holder is positioned improperly early on the group.	Clean it by using the brush supplied. Should the problem 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	Decrease the quantity of coffee in the filter holder
Improper position of the filter holder once assembled on the group	The handle of the filter holder is shifted on the right, once assembled on the group. The group gasket is worn out	Call a specialist technician to substitute the group gasket
The flow of coffee is scarce	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. Possible causes: 1-The grinding of coffee is too thin 2-The coffee in the filter holder has been pressed too much 3-The dose in the filter holder is excessive 4-The group's spout is clogged 5-The filter in the filter holder is clogged 6-The pressure supplied by the pump is low (< 9 bar-0.9Mpa) or null	In cases 1-2-3-, the problem can be solved by adjusting grinding and/or dosing. In cases 4-6, a technician must be consulted. In the case, clean the filter or substitute it.
The flow of coffee is excessive	The coffee is supplied too quickly the cream is lighter than usual. Possible causes: 1- The grinding of coffee is too coarse 2-The coffee in the filter holder has not been pressed enough 3-The dose in the filter holder is scarce. 4-The pressure supplied by the pump is high (>10 bar-1MPa)	In cases 1-2-3 adjust grinding and/or dosing of coffee In the 4th case, a technician must be consulted.

The coffee supplied is warm.	Possible causes: 1-The cups are cold 2-the filter holders are cold. 3-The grinding of the coffee is too thin. 4-The machine's water circuit is dirty (limestone) 5-The boiler's pressure is lower than 0.8 bar(0.08MPa)	Call a specialist technician to check the exhaust valve. Meanwhile, to use the machine open the steam tap (Fig.01; pos.10); the boiler's pressure will drop to zero, thus causing the enabling of the resistor and the increase of temperature. Perform this operation daily when turning on the machine
The coffee supplied is too hot	Possible causes: 1-The boiler's pressure is higher than 1.3 bar (0.13 Mpa) 2-The machine is covered by something that prevents cooling 3-The machine was installed in a position that does not allow air circulation	In the first case call a specialized technician. in cases 2-3 reset the machine's cooling conditions
Deposit the coffee on the bottom of the cup	Possible causes: 1-The grinding of coffee is too thin 2-The filter holder is dirty inside or the filter is damaged. 3-The millstones of the grinder are worn out. 4-The pump's pressure is too high (>10 bar-1MPa)	The 1st case can be solved by adjusting the grinder. In the 2nd case, clean the filter holder or substitute the filter In cases 3-4 call a technician.

Mod. ELISA



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

