



INDICE

Introduzione	pag. 01
Avvertenze generali	pag. 01
Importanti precauzioni per la sicurezza	pag. 01
Installazione	pag. 02
Preparazione del caffè	pag. 02
PID + shot timer	pag. 02
Funzione ECO Modus	pag. 02
Opzione attacco idrico	pag. 02
Descrizione componenti funzionali e di controllo	pag. 03
Troubleshooting	pag. 04

INTRODUZIONE

Prima di utilizzare la macchina per caffè espresso, leggere attentamente questo manuale di istruzioni. Esso vi fornisce notizie su come utilizzare in modo ottimale le potenzialità della macchina, su come mantenerla efficiente e come comportarsi in caso di difficoltà.

AVVERTENZE GENERALI

La presa di collegamento elettrico deve essere munita di una regolare messa a terra. È sconsigliabile l'uso di prolunghe o adattatori elettrici comprese multiple. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile, utilizzare solamente adattatori rispondenti alle vigenti norme di sicurezza.

Non superare mai il valore di portata in kW indicato nell'adattatore o nelle prolunghe.

La macchina per caffè espresso è destinata alla preparazione di bevande calde quali caffè, tè, latte caldo. Questo apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente per l'uso suddetto. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso.

Il costruttore non può ritenersi responsabile di eventuali danni causati da un uso errato.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disattivare l'apparecchio dalla rete elettrica tramite l'interruttore generale.

Per le operazioni di pulizia quotidiana attenersi specificatamente a quando indicato nel presente manuale.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, non tentare nessun intervento di riparazione ma chiamare il tecnico specializzato. Le riparazioni dovranno essere effettuate esclusivamente da tecnici autorizzati dalla casa costruttrice

utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di questa norma compromette la sicurezza dell'apparecchio e fa decadere la garanzia.

La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina fa decadere la garanzia.

IMPORTANTI PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA

- Non toccare la macchina quando si hanno mani o piedi bagnati o umidi.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi

- Non utilizzare prolunghe in locali adibiti a doccia o bagno
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla presa di corrente.
- Non lasciare esposta la macchina ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
- Non permettere che la macchina sia utilizzata da minori o incapaci.

Non mettere le mani sotto la lancia vapore, lancia acqua o sotto il gruppo, durante l'erogazione di vapore o acqua, per evitare ustioni. In condizioni di funzionamento, le lance a vapore, le coppette portafiltro e il gruppo erogatore sono surriscaldati, vanno maneggiati con attenzione ed impugnati nei punti previsti.

ATTENZIONE A MACCHINA FUNZIONANTE LA CALDAIA CONTIENE VAPORE ED ACQUA CALDA IN PRESSIONE

INSTALLAZIONE

SERBATOIO ACQUA

Prima di accendere la macchina riempire d'acqua l'apposito contenitore.

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

Sganciare il portafiltro dal gruppo. Riempire il filtro di caffè macinato in quantità proporzionale al filtro usato (*1 dose – 2 dosi*), pressare il caffè contenuto nel filtro e fare attenzione che sul bordo del filtro non resti caffè macinato. Riagganciare il portafiltro al gruppo. La quantità di caffè necessaria per una dose è di circa 7gr., per 2 dosi circa 14gr. Posizionare la tazza sotto il beccuccio di erogazione.

PULIZIA GIORNALIERA

Tutte le sere procedere alla pulizia dei portafiltri e dei filtri. Devono essere immersi in acqua calda per sciogliere i grassi del caffè. Non usare prodotti chimici onde evitare al gruppo erogatore danneggiamenti. Usare prodotti specifici.

Utilizzando il filtro cieco procedere al lavaggio dei gruppi erogatori.

Si consiglia di pulire ogni sera la bacinella di scarico.

La lancia vapore deve essere pulita dopo l'uso in modo da evitare incrostazioni di latte o l'otturazione dei fori del terminale lancia vapore.

FUNZIONE PID + SHOT-TIMER: le macchine hanno il display frontale indicante sia la temperatura dell'acqua che il contatore shot-timer. Sotto al coperchio superiore si trova sia il trimmer di regolazione della temperatura, che l'interruttore per inserire o disinserire la funzione ECO. Con la funzione inserita evidenziata sul display da una "E", qualora la macchina non venga usata per almeno 30 minuti, la stessa smetterà di riscaldare e la temperatura in caldaia scenderà a 30 °C. Sollevando la levetta di erogazione la macchina tornerà a scaldare, riportando la temperatura della caldaia al valore impostato.

ATTACCO IDRICO: nelle versioni con attacco idrico (opzionale), all'interno del vano serbatoio si trova una valvola a 3 vie con una levetta rossa all'interno del vano. Ruotando di 180° tale levetta si passa dall'alimentazione da serbatoio all'alimentazione da rete idrica. Se si decide per l'alimentazione da rete idrica bisogna disattivare il sensore di livello acqua serbatoio (posto sotto al coperchio con la scritta H2O SENSOR) n. 11/1, altrimenti (se il serbatoio è vuoto), il sensore segnala la mancanza acqua e la macchina non riscalda.

Configuratore: www.elba.coffee

DESCRIZIONE COMPONENTI FUNZIONALI E DI CONTROLLO



1. Display PID + shot-timer
2. Rubinetto vapore "cold-touch"
3. Manometro D. 40 pressione pompa
4. Portafiltro
5. Scarico espansione
6. Griglia scarico
7. Coperchio scorrevole
8. Rubinetto acqua calda "cold-touch"
9. Gruppo erogazione con levetta
10. Manometro D. 50 pressione caldaia
11. Controllo PID e sensori (Sensore serbatoio 11/1 + Regolazione temperatura 11/2 + ECO Modus 11/3)



11/1

11/2

11/3

TROUBLESHOOTING

Problema	Possibile causa	Soluzione
Poca o niente crema	Il grado di macinatura è troppo grosso	Grado di macinatura più fino
	Il caffè è vecchio	Usare caffè fresco
	La quantità di polvere è troppo poca	Usare 7/9 grammi per porzione
	La doccetta è sporca	Pulire la doccetta
Flusso di acqua ridotto	Il grado di macinatura è troppo fine	Grado di macinatura più grosso
	C'è troppo caffè nel portafiltro	Usare 7/9 grammi per porzione
	Manca acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio dell'acqua
Caffè fiacco	Il grado di macinatura è troppo fine	Grado di macinatura più grosso
	Il caffè è vecchio	Usare caffè fresco
	La quantità di polvere è troppo poca	Usare 7/9 grammi per porzione
	La doccetta è sporca	Pulire la doccetta
Schiuma invece di crema	I grani del caffè sono errati	Cambiare tipo di grani
	Il grado di macinatura è sbagliato	Aggiustare il grado di macinatura
Macchina è accesa ma non esce acqua dal gruppo	Manca acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio dell'acqua
	La caldaia non contiene acqua a sufficienza	Lasciare che la caldaia torni a riempirsi a sufficienza
	La tanica dell'acqua è inserita male	Re-inserire la tanica acqua in modo appropriato
Dal gruppo esce acqua troppo calda o vapore	Il rubinetto vapore è aperto	Chiudere il rubinetto vapore
	Manca acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio dell'acqua
Dalla lancia non esce vapore	La caldaia è vuota	Lasciare che la caldaia torni a riempirsi a sufficienza
	L'ugello vapore è tappato o sporco	Pulire l'ugello vapore
Il flusso di caffè è irregolare	Il filtro è bloccato	Pulire il filtro o sostituirlo
	Il grado di macinatura è sbagliato	Aggiustare il grado di macinatura



INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung	Seite 05
Allgemeine Hinweise	Seite 05
Wichtige Sicherheitsmaßnahmen	Seite 05
Installierung	Seite 06
Kaffee Zubereitung	Seite 06
Tägliche Reinigung	Seite 06
PID + Shot-timer	Seite 07
ECO Modus	Seite 07
Festwasseranschluss	Seite 07
Darstellung der Funktionen und Kontrollelemente	Seite 08
Troubleshooting	Seite 09

EINLEITUNG

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung eingehend durch, bevor Sie die Espressomaschine benutzen. Die Anleitung beschreibt, wie Sie die Maschine optimal benutzen, wie Sie die Leistungsfähigkeit der Maschine erhalten und listet die richtigen Maßnahmen bei Problemen.

ALLGEMEINE HINWEISE

Der Stromanschluss muss ordnungsgemäß geerdet sein. Die Benutzung von Verlängerungskabeln oder Stromadaptern, einschließlich mehrfachen, ist nicht empfehlenswert.

Falls die Benutzung dieser unentbehrlich ist, verwenden Sie bitte nur, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen.

Man sollte den im Adapter oder Verlängerungskabel angegebenen KW Leistungswert nie überschreiten. Die Kaffeemaschine dient dazu, heiße Getränke wie Kaffee, Tee, warme Milch zuzubereiten. Dieses Gerät soll ausschließlich für die oben genannte Anwendung verwendet werden. Jede andere Anwendung wird als unsachgemäß und daher als gefährlich angesehen.

Der Hersteller ist für eventuelle Schäden aufgrund falschen Gebrauchs nicht verantwortlich.

Bevor irgendwelche Wartungsarbeiten vorgenommen werden, sollte das Gerät durch Ausschalten des Hauptschalters vom Stromnetz genommen werden.

Bei den täglichen Reinigungsarbeiten halten Sie sich bitte genau an die Angaben des vorliegenden Handbuchs.

Im Fall von Schäden oder Störungen reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern beauftragen Sie einen Fachtechniker. Reparaturen sollen ausschließlich von Fachkräften durchgeführt werden, die vom Hersteller dazu berechtigt wurden und es sollen nur Originalersatzteile eingesetzt werden. Die Nichtbeachtung dieser Regel gefährdet die Sicherheit des Gerätes und führt zum Verfall der Gewährleistung.

Die vorsätzliche Beschädigung jedes beliebigen Bauteils der Maschine führt zum Verfall der Gewährleistung.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Bei nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen das Gerät nicht anfassen
- Das Gerät nicht benutzen, wenn man barfuß ist
- Keine Verlängerungskabel in Räumen benutzen, die als Dusche oder Bad benutzt werden
- Nicht am Zuleitungskabel ziehen, um die Maschine von der Steckdose zu trennen
- Die Maschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne, usw.)

- Nicht erlauben, dass die Maschine von Minderjährigen oder Unfähigen benutzt wird
- Die Hände während der Abgabe von Wasser oder Dampf nicht unter die Dampfzange oder unter die Gruppe legen, um Verbrennungen zu vermeiden
- Bei Betrieb sind Dampfzange, Siebträger und die Brühgruppe sehr heiß. Seien Sie vorsichtig und fassen Sie das Gerät nur an den vorgesehenen Stellen an.

ACHTUNG BEI BETRIEB ENTHÄLT DER BOILER DAMPF UND HEISSES WASSER UNTER DRUCK

INBETRIEBNAHME

WASSERTANK

Den dazu bestimmten Behälter mit Wasser füllen, bevor die Maschine eingeschaltet wird.

KAFFEE ZUBEREITUNG

Den Siebträger von der Gruppe entnehmen. Den Filter mit gemahlenem Kaffee in einer verhältnismäßigen Menge des benutzten Filters (1 Portion ca. 7 Gramm – 2 Portionen ca. 14 Gramm) füllen. Den im Filter gehaltenen Kaffee pressen und darauf achten, dass keine Kaffeereste am Filterrand haften. Den Siebträger wieder in die Gruppe einlegen. Die Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen. Den Kaffeebezug durch Betätigung des Hebels (2) beginnen.

ACHTUNG: Der Kaffeebezug ist durch Herabsenken dieses Hebels manuell zu beenden.

TÄGLICHE REINIGUNG

Rückspülen

a) Mit Wasser rückspülen

Der wichtigste Reinigungsvorgang ist das Rückspülen:

1. Blindsieb in den Siebträger geben und Siebträger einspannen
2. Pumpe mit Hebel aktivieren
3. Nachdem sich der komplette Druck aufgebaut hat: Ausschalten. Über das Überdruckventil fließt das Wasser ab. Durchführung täglich vor Ausschalten!

b) Mit Reinigungsmittel rückspülen

Wasser löst nicht alle Fette. b) Daher 14-tägig (Haushalt) mit Reinigungsmittel rückspülen.

1. Reinigungsmittel (wenig! Volumen eines 5 Cent-Stücks) in das Blindsieb geben
2. 1 x rückspülen und dann 30 Sekunden warten
3. Danach sofort rückspülen, bis das Reinigungsmittel ausgespült ist und reines Wasser kommt aus Überdruckventil.

Wir empfehlen flüssige Reinigungsmittel.

Milchdüse reinigen

Die Milchdüse immer direkt nach dem Aufschäumen ausdampfen und außen abwischen. Verwenden Sie regelmäßig auch Reinigungsmittel –entweder das flüssige Reinigungsmittel oder noch bessere einen speziellen Milchdüsen-Reiniger.

1. Reinigungsmittel verdünnen und Lanze einstecken
2. Flüssigkeit kurz „aufschäumen“ und dann die Lanze in der Flüssigkeit einwirken lassen –optimalerweise > 15 Minuten
3. Lanze aus der Lösung ziehen und gut ausdampfen lassen sowie außen abwischen

Reinigung Siebe, Brühkopf, Ausläufe

Kaffeeöl lagern sich auf all diesen Komponenten ab.

1. Die Siebträger-Ausläufe und Siebe kann man laufend durchspülen nach der Zubereitung bzw. mit Tüchern und Bürsten reinigen
2. Bei festhaltenden Ablagerungen können Sie diese auch in verdünntes Reinigungsmittel legen
3. Die Brühkopf-Innenseite reinigt man laufend mit Tuch oder Bürste –Ablagerungen sieht man hier auch gut
4. Das Duschsieb lässt sich einfach abmontieren und reinigen: Entweder mit einem Tuch oder in verdünntes Reinigungsmittel legen.

Beim E61 Brühkopf der ELBA ist das Duschsieb einfach gesteckt und lässt sich mit einem stumpfen Gegenstand (z.B. Löffelstiel) entfernen.

PID FUNKTION + SHOT-TIMER: jede Maschine hat in Display womit eingestellte Temperatur und shot-timer zu sehen ist. Unter den schiebbaren Deckel befinden sich 2 oder 3 (im Fall von Festwasseranschluss Option) Kontrolle: ein Trimmer in der Mitte für die Temperatur Einstellung; ein Schalter für das EIN/AUS schalten des ECO-MODUS und eventuell ein zweiter Schalter für den Wassertanksensor (nur im Fall von Festwasseranschluss Option). Falls ECO Modus eingeschaltet sein sollte, sieht man auf dem Display eine "E", falls nicht eine gekreuzte "E". Wenn eingeschaltet und Maschine wird für zumindest 30 Minuten nicht betätigt, schaltet der Heizstab des Boilers aus so lange die Wassertemperatur bis 30 °C senkt. Reaktivierung bei betätigen der Levetta oder des Hauptschalter.

FESTWASSER ANSCHLUSS: in der Versionen mit Festwasser Anschluss befindet sich im Wassertankraum ein 3-Wege Ventile. Bei Drehung dieses Ventil auf 180° befehlt man von wo das Wasser angesaugt wird (Wassertank oder Festwasser). Sollte die Wasserversorgung vom Festwasser sein, muss man den Wassertank Sensor deaktivieren (Schalter ist unter den Deckel mit der Beschriftung **H2O SENSOR** n. 11/1), andernfalls (wenn Wassertank leer) der Sensor zeigt das Symbol von Wassermangel im Tank und heizt der Kessel nicht auf.

Konfigurator: www.elba.coffee

DARSTELLUNG DER FUNKTIONS UND KONTROLLELEMENTE



1. Display PID + shot-timer
2. Dampfahn "cool-touch"
3. Manometer D. 40 Pumpendruck
4. Siebträger
5. Expansionsventil Ausdehnung
6. Abwasser Gitter
7. Schiebbarer Deckel
8. Heisswasserhahn "cool-touch"
9. Brühgruppe
10. Manometer D. 50 Kesseldruck
11. PID Controller + Sensoren (Wassertank Sensor11/1 + Temperatur Regelung 11/2 + ECO Modus 11/3)



11/1

11/2

11/3

TROUBLESHOOTING

Problem	Möglicher Defekt	Lösung
Wenig oder keine Crema	Mahlgrad ist nicht genügend fein.	Mahlgrad feiner einstellen
	Kaffee ist zu alt	Frisches Kaffee benutzen
	Kaffeepulver Menge zu Gering	Benutzen Sie 7-9 Gramm per Portion
	Dusche oder Filter ist schmutzig	Dusche oder Filter reinigen
Geringes Wasser Auslauf	Mahlgrad zu fein	Mahlgrad grober einstellen
	Zu viel Kaffeepulver verwendet	Benutzen Sie 7-9 Gramm per Portion
	Wassertand im Tank zu niedrig	Wassertank nachfüllen
Schwachtes Kaffee	Mahlgrad ist nicht genügend fein eingestellt.	Mahlgrad feiner einstellen
	Kaffee ist zu alt	Frisches Kaffee benutzen
	Kaffeepulver Menge zu Gering	Benutzen Sie 7-9 Gramm per Portion
	Dusche oder Filter ist schmutzig	Dusche oder Filter reinigen
Schaum anstatt Crema	Kaffeebohnen sind falsch	Andere Mischung benutzen
	Mahlgrad Einstellung ist falsch für diese Bohnen Sorte	Mahlgrad richtig einstellen
Maschine ist "ON", aber kein Wasser fließt aus der Brühgruppe.	Wassertand im Tank zu niedrig	Wassertank nachfüllen
	Kessel ist Leer nach den dampfen	Kessel nachfüllen lassen
	Wassertank ist nicht korrekt eingesteckt worden	Wassertank richtig einstecken
Dampf kommt aus der Brühgruppe raus	Dampfhahn ist offen	Dampfhahn schliessen
	Wassertank ist leer	Wassertank nachfüllen und Wasser von der Brühgruppe raus lassen
Kein Dampf	Kessel ist leer	Kessel nachfüllen
	Dampfdüse ist blockiert oder Dicht	Dampfdüse reinigen
Kaffeeauslauf ist irregulär	Filter ist blockiert oder Dicht	Filter reinigen oder ersetzen
	Mahlgrad ist nicht richtig	Mahlgrad richtig einstellen



CONTENTS

- p. 10 Introduction
- p. 10 General instructions
- p. 10 Important safety precautions
- p. 11 Installation – Water tank
- p. 11 Coffee Preparation
- p. 11 Cleaning
- p. 12 Boiler Draining
- p. 12 PID + Shot-timer
- p. 12 ECO-Modus
- p. 12 Main water supply (option)
- p. 13 Diagram: Coffee machine & controls
- p. 14 Troubleshooting

INTRODUCTION

Please read this instruction manual carefully before using the espresso machine. It will advise how to get the best out of your machine, correct maintenance, and troubleshooting.

GENERAL INSTRUCTIONS

Ensure the power cord is correctly grounded. The use of extension cords or multi-socket adaptors is not advised. If necessary, only use adaptors that correspond to current safety regulations. Only use extensions or power adaptors rated to match the power input of the machine.

The espresso machine is designed for the perfect extraction of espresso and heating milk. This device should be used for the above-mentioned purpose only. The manufacturer cannot accept any liability for any damages caused by improper use of the machine.

Completely power down the machine and unplug it from its power source before carrying out any maintenance. It is important to follow the maintenance steps outlined by this manual to keep the machine in good working order.

In case of breakdown or malfunction, turn off the machine. Do not attempt repairs. Instead, call the authorized repair technician. Repairs should only be carried out by authorized technicians who will use original spare parts for the repair. Failure to comply with these regulations will compromise the machine's safety and void the warranty.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

- Do not leave the machine exposed to weather conditions (rain, sun, etc.)
- Do not allow children or unqualified users to operate the machine.
- Never put your hands under the steam nozzle or the group head while water or steam is flowing, otherwise you put yourself at risk of scalding and burns.
- The group head and/or steam wand will be hot during machine operation. Take care when using the machine to avoid burns.

ATTENTION: WHEN WORKING, THE BOILER CONTAINS PRESSURISED HOT WATER AND STEAM

INSTALLATION

WATER TANK

Before switching on the machine, fill the provided water tank with water. It is advisable to remove the tank once a week and rinse it and fill it with fresh cold water.

COFFEE PREPARATION

Remove the portafilter from the group head by moving the handle to the left in clockwise fashion. Fill the portafilter with ground coffee; use one 7-gram dose in the single-shot basket in the portafilter with the single pouring spout. Use one 14-gram dose in the double shot basket in the portafilter with the double pouring spouts. Tamp the coffee and pay attention that no grounds remain on the filter's rim. Lock the portafilter back into the group head. Place your cup(s) under the portafilter spouts and lift the lever on the right upwards to a 90-degree angle to begin brewing. Push the lever on the right back down to stop the extraction.

A single shot of espresso should result in about 1 fluid oz and extract in 20-25 seconds. A double shot of espresso should result in about 2-2.5 fluid oz and take about 20-25 seconds to extract. If your extraction is too fast, adjust for a finer grind size. If your extraction is too slow, adjust for a coarser grind. Always tamp with consistent pressure.

CLEANING

PORTAFILTERS

Clean the portafilters and filter baskets each evening. Immerse the filters in hot water so that the coffee oils dissolve. Do not use any chemical products other than specific coffee cleaning products in order to avoid damaging the group head and valves.

BACKFLUSHING

Back flush the machine each week to remove oils and coffee build-up from the machine's internals, and keep coffee tasting fresh. To back flush, use a blind filter basket or back flush disc in your portafilter. Then add back flushing detergent to the portafilter and lock it into place in the group head. Pull a shot as you normally would for about 10 seconds. Repeat this 5 times. Then, repeat this process 5 times without detergent in the portafilter to rinse the system. To finish, run water through the group head without the portafilter locked into place for 10 seconds or until the water is clear.

DRIP TRAY

Cleaning the drip tray each evening is also recommended.

STEAM WAND

The steam spouts must be cleaned after each use in order to avoid milk build-up blocking the openings of the steam spout.

BOILER DRAINING

NOTE: The machine must be cold when draining or you may get burned! When storing the machine for extended periods of time or shipping the machine, make sure to drain the boiler to prevent damage to the machine. To do this, locate the black valve visible beneath your machine, closer to the left side. Opening this valve will drain the boiler downward from the adjacent spout. You can position the machine such that this spout will drain into your sink, or a large container before opening the valve. Make sure to keep hold of the machine to prevent it from tipping over.

PID FUNCTION + SHOT-TIMER: every machine has a front display which indicates the set temperature and shot-timer. Under the sliding cover there are a trimmer to regulate and set the temperature, and a switch where to set ON or OFF the ECO modus. With the function ON, on the display you will see an “E” if turned OFF you will see a crossed “E”. In case of function ON, as long as the machine isn’t used for at least 30 minutes, the heating element is switched OFF until the water in the boiler has a temperature of 30°C. To re-activate the heating of the water, just lift up/down the lever, or switch the machine OFF and ON again.

MAIN WATER SUPPLY: in these types of version (option), inside the watertank support there is a 3-way valve where you can switch from water-tank supply to main water-supply by rotate the handle of 180°. In case of use with main-supply, under the sliding cover there is a second switch that indicates H2O SENSOR. This switch must be turned OFF otherwise the watertank sensor (in case the watertank is empty) will show on the display the symbol of “missing water” and the heating element won’t heat-up the water.

Configurator: www.elba.coffee

DESCRIPTION OF MACHINE AND CONTROLS



- 1. Display PID + shot-timer
- 2. Steam wand "cool-touch"
- 3. Pressure gauge D. 40 pump pressure
- 4. Portafilter
- 5. Expansion valve drain
- 6. Cups grid
- 7. Sliding cover
- 8. Hot water wand "cool-touch"
- 9. Group
- 10. Pressure gauge D. 50 boiler pressure
- 11. PID Control + Sensors (Watertank sensor 11/1 + Temperature regulator 11/2 + ECO Modus 11/3)



11/1

11/2

11/3

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Little or no crema	The grind is not fine enough.	User a finer grind.
	The coffee is too old.	Use fresh coffee.
	More grounds are needed.	Use 7 g. – 9 g. of coffee per cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the brew group.
Reduced coffee flow	The grind is too fine.	Use a coarser grind setting.
	Excess grounds are being used.	Use ~7g-9g of coffee for every cup.
	The water tank is empty.	Refill the water tank.
Weak coffee	The grind is not fine enough.	Reduce the grind setting.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	Not enough grounds being used.	Use ~7g-9g of coffee for every cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema	The coffee beans are improper.	Use another coffee bean.
	The grind setting is not suitable for the coffee beans in use.	Dial in the grind setting to the appropriate size.
Machine is switched on, but no water is released from the brew group.	Water is low in the tank.	Refill the water tank with water.
	The boiler is empty after steaming	Allow the boiler to refill after steaming.
	The water tank was inserted incorrect.	Reinsert the water tank properly.
Brew group releases steam/temperature for coffee preparation is too high	The steam switch is switched on.	Switch off the steam switch.
	The water tank is empty.	Refill the water tank and release water from the brew group.
No steam / steam not working	The boiler is empty.	Allow the boiler to refill.
	The nozzle is blocked.	Clean the nozzle.
The coffee dispensing is irregular.	The filter is blocked.	Clean the filter.
	The grind is not correct.	Change the grind.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

FABBRICANTE: 969.coffee®
INDIRIZZO: Hauptstrasse 38 D-97249 Eisingen

DICHIARA CHE LA MACCHINA PER CAFFE' ESPRESSO

Serie Elba Gentile

E' conforme alle prescrizioni delle seguenti DIRETTIVE:

- ◆ **DIR. 89/336** (Direttiva Compatibilità Elettromagnetica) con applicazione delle seguenti (parti/clausole di) norme armonizzate:
EMISSIONE: EN 55014-1 + EN 61000-3-2 (1995) + EN 61000-3-3 (1995)
IMMUNITA': EN 55014-2

- ◆ **DIR. 73/23** (Direttiva Bassa Tensione) con applicazione delle seguenti (parti/clausole di) norme armonizzate:
 - EN 60335 – 1
 - EN 60335 – 2 – 75

- ◆ **DIR. 89/392** (Direttiva Macchine) con applicazione delle seguenti (parti/clausole di) norme armonizzate:
 - EN 292/1
 - EN 292/2

Sede legale:
969.coffee® - Mariano Matiz
Hauptstrasse 38
D-97249 Eisingen

Sede operativa:
969.coffee®
Via XXX Aprile 8
I-33079 Sesto al Reghena (PN)

969.coffee®

