

ELEKTRA

ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES SINCE 1947

ELEKTRA è un marchio di VEA GROUP S.P.A.

ELEKTRA is a brand of VEA GROUP S.P.A.

EVOK

Macchine del caffè professionali

Professional coffee machines



IT

EN

Guida rapida - Istruzioni di sicurezza **Quick guide - Safety instructions**

Istruzioni originali

Translation of the original instructions

SOMMARIO

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	7
1.1. DESTINATARI.....	7
1.2. AVVERTENZE GENERALI	7
1.3. RISCHI RESIDUI	9
1.4. STOCCAGGIO	9
1.5. DISIMBALLO	10
1.6. POSIZIONAMENTO	10
1.7. INSTALLAZIONE	10
1.8. MANUTENZIONE	10
1.9. PULIZIA	11
1.10. SMALTIMENTO	11
2. INFORMAZIONI GENERALI	13
2.1. DATI DI IDENTIFICAZIONE DEL COSTRUTTORE	13
2.2. DATI DI IDENTIFICAZIONE E TARGHE DELLA MACCHINA.....	14
2.3. REGISTRAZIONE PRODOTTO - ATTIVAZIONE GARANZIA.....	15
2.4. SIMBOLOGIA UTILIZZATA SUL MANUALE.....	15
3. INSTALLAZIONE MACCHINA DA CAFFÈ	16
3.1. CARTER DEL BASAMENTO.....	17
3.2. COLLEGAMENTO ALIMENTAZIONE IDRICA	18
3.2.1 ALIMENTAZIONE CON ATTACCO ALLA RETE IDRICA.....	18
3.3. COLLEGAMENTO CIRCUITO LATTE (SE PRESENTE)	19
3.4. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	19
4. ACCENSIONE	21
4.1. EROGAZIONE CAFFÈ	23
4.2. EROGAZIONE LATTE	24
4.3. EROGAZIONE VAPORE	25
4.3.1 LANCIA BARISTA	26

4.4. EROGAZIONE DI ACQUA CALDA..... 26

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1.1. DESTINATARI



UTENTE:

Persona addetta all'uso semplice della macchina, alla sua pulizia e manutenzione ordinaria



TECNICO QUALIFICATO:

Persona qualificata che, in virtù di una accurata conoscenza tecnica della macchina e di tutte le modalità di intervento in sicurezza, è addetta all'installazione, regolazione, uso avanzato e manutenzione straordinaria.

IT

1.2. AVVERTENZE GENERALI

- Questo apparecchio è destinato all'uso da parte di utenti esperti o addestrati nei negozi, nell'industria leggera e nelle aziende agricole, o per uso commerciale da parte di non professionisti.
- Prima di rendere operativa la macchina leggere attentamente e scrupolosamente le istruzioni riportate nel presente manuale e conservarlo in un luogo sicuro e asciutto per le future consultazioni.
- Lo spostamento o la rimessa in servizio della macchina deve essere eseguita da personale qualificato o dal servizio di assistenza del costruttore.
- Per un funzionamento sicuro della macchina la temperatura ambientale deve essere compresa tra 5°C e 30°C e l'umidità relativa, non condensante, deve essere compresa tra il 30% e il 70%.
- La macchina è stata progettata e costruita per l'erogazione di:
 - Caffè espresso
 - Latte
 - Acqua calda
 - Vapore

- Non appoggiare contenitori pieni di liquido sulla macchina
- L'accesso alle zone di servizio è consentito soltanto a persone con esperienza pratica dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.
- Il livello di pressione acustica è inferiore a 70 dB(A).
- Ogni uso diverso da quelli previsti dal costruttore è da considerarsi improprio.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone, animali o cose derivanti da un uso improprio della macchina e/o da una non corretta manutenzione.
- L'accesso alle zone di servizio è consentito soltanto a persone con esperienza pratica dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.
- L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi ove possa essere controllato da personale qualificato.
- La macchina può essere utilizzata da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio, né eseguire operazioni di pulizia e manutenzione senza supervisione di personale formato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione per disconnettere la macchina dalla presa elettrica, ma afferrare e tirare la spina.
- Non immergere mai la macchina in acqua.
- Non esporre la macchina agli agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc..).
- Evitare, anche durante la pulizia della macchina, il contatto diretto con getti d'acqua o altri liquidi.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore, né tantomeno introdurre acqua o liquidi di alcun genere.
- Non lasciare oggetti o materiale infiammabile nelle vicinanze della macchina.
- In casi d'emergenza quali principi d'incendio, rumori strani o surriscaldamento, staccare immediatamente la spina e contattare il servizio assistenza.
- Non modificare per alcun motivo parti della macchina; in caso di malfunzionamento il costruttore non risponde delle conseguenze.
- Non utilizzare la macchina con dispositivi di sicurezza esclusi o non funzionanti.

- Non utilizzare la macchina con ponticelli elettrici e/o mezzi meccanici che escludano utenze/parti dalla macchina stessa.
- È assolutamente vietato far funzionare la macchina con le protezioni fisse e/o mobili smontate.
- In caso di guasti dovuti al mancato rispetto di quanto sopra, il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni.

1.3. RISCHI RESIDUI

- Rischio di scottature: evitare contatti accidentali con la lancia dell'acqua calda, con le bevande erogate a temperatura elevata e con le parti calde della macchina.
- Rischio di folgorazione: non utilizzare la macchina in cattivo stato di manutenzione, con cavo di alimentazione danneggiato o con allacciamento elettrico non conforme;
 - non toccare mai la macchina e le prese di corrente con mani o altre parti del corpo umide o bagnate;
 - non immergere mai la macchina in acqua o liquidi.



ATTENZIONE:

Il collegamento delle versioni monofase di questa macchina da caffè, è permesso solo nei locali che hanno un impianto elettrico che garantisce un'impedenza di riferimento adeguata all'assorbimento di corrente dell'apparecchio ($Z_{max} = 0,06$ Ohms).

Per le versioni trifase il collegamento elettrico è permesso solo nei locali che hanno un impianto elettrico che garantisce un'impedenza di riferimento adeguata all'assorbimento di corrente dell'apparecchio ($Z_{max} = 0,35$ Ohms).

1.4. STOCCAGGIO

In caso di stoccaggio prolungato è tassativo che la temperatura dell'ambiente non sia inferiore ai 2°C. Al successivo utilizzo non accendere la macchina prima di averla fatta ricondizionare per almeno 1 ora in luogo con temperatura ambiente idonea.

1.5. DISIMBALLO

Non lasciare i particolari che compongono l'imballaggio alla portata dei bambini, perché possono essere potenziali fonti di pericolo.

1.6. POSIZIONAMENTO

- La macchina non è adatta all'installazione in locali dove si utilizzano getti d'acqua o in prossimità di fonti di calore.
- Ad una distanza di 150 mm da pareti o altri oggetti per favorirne l'aerazione.
- In posizione orizzontale su una superficie piana e stabile in modo che la parte superiore della macchina sia ad una altezza maggiore di 1,5 mt dal pavimento.

1.7. INSTALLAZIONE

- L'installazione e la messa in servizio della macchina devono essere effettuati esclusivamente da tecnici qualificati autorizzati dal costruttore nel rispetto di tutte le normative di sicurezza locali.
- Prima dell'allacciamento elettrico della macchina verificare che i dati riportati sulla targhetta identificativa corrispondano a quelli della rete di alimentazione.
- Prima di effettuare l'allacciamento alla rete idrica, sciacquare la condotta dell'acqua e i tubi, per evitare che entrino particelle di sporco nella macchina. Non utilizzare guarnizioni e tubi usati.
- La pressione della rete idrica deve essere compresa tra 0,1 Mpa (1 Bar) e 1,0 Mpa (10 Bar)
- Il collegamento alla rete idrica deve essere eseguito nel rispetto delle norme vigenti.
- Utilizzare esclusivamente tubi e raccordi forniti con l'apparecchio, tubi e raccordi vecchi non devono essere riutilizzati.

1.8. MANUTENZIONE

- Disconnettere la macchina dalla rete di alimentazione elettrica e dalle altre fonti di energia presenti per qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria / controllo o di pulizia.
- Per le macchine provviste di cavo con spina non staccabile; se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o da personale qualificato, in modo da prevenire ogni rischio.

- In caso di guasto o malfunzionamento della macchina, è necessario spegnerla, scollegarla dalla rete elettrica e contattare il Servizio Assistenza del costruttore.
- Per riparazioni rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di particolari di ricambio ed accessori originali. Il mancato rispetto di ciò può compromettere la sicurezza della macchina.
- Per qualsiasi comunicazione di guasti o malfunzionamenti contattare il centro di Assistenza più vicino, indicare sempre il nome del modello, il tipo e il numero di matricola della macchina. I dati sono reperibili sull'apposita targa dati.
- Qualora la macchina sia ferma per un periodo, prima di rimetterla in servizio, eseguire le operazioni di manutenzione necessarie affinché la macchina possa tornare a lavorare in modo ottimale.

1.9. PULIZIA

- Prima di effettuare qualsiasi intervento che prevede la pulizia manuale delle parti interne verificare di aver tolto tensione alla macchina tramite l'interruttore principale o la disconnessione del cavo alimentazione.
- Non pulire la macchina con getti d'acqua diretti e non immergerla in acqua o altri liquidi.
- Utilizzare sempre gli appositi D.P.I. secondo le norme di sicurezza vigenti.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utente non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Le seguenti parti devono essere pulite almeno una volta al giorno con panni soffici e asciutti o leggermente imbevuti di acqua:
 - Rivestimenti della macchina
 - Display
 - Griglia raccogli gocce

1.10. SMALTIMENTO

- Qualora sia necessario porre in disuso la macchina, questa deve essere resa inoperante. In particolare è necessario, dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione.
- Una volta che la macchina si troverà in stato di disuso o ferma, è necessario svuotare la/le caldaie.



Il prodotto, se dismesso, non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico ma deve essere consegnato ad un punto di raccolta appropriata per lo smaltimento di apparecchi elettrici ed elettronici. Per informazioni più dettagliate circa il riciclaggio di questo prodotto si consiglia di contattare l'ufficio comunale o il servizio locale di smaltimento rifiuti.

2. INFORMAZIONI GENERALI

2.1. DATI DI IDENTIFICAZIONE DEL COSTRUTTORE

COSTRUTTORE:
VEA GROUP S.P.A.

SEDE OPERATIVA:
VEA GROUP S.P.A.

Via Industriale, 1 - 24040 Chignolo d'Isola (BG) Italy

Tel: +39 035 4949555

info@veagroup.com

veagroup.com

SERVIZIO POST VENDITA:

service@veagroup.com

Tutti i manuali della macchina sono disponibili per il download nell'area riservata in:

<https://service.vea.ventures/it>

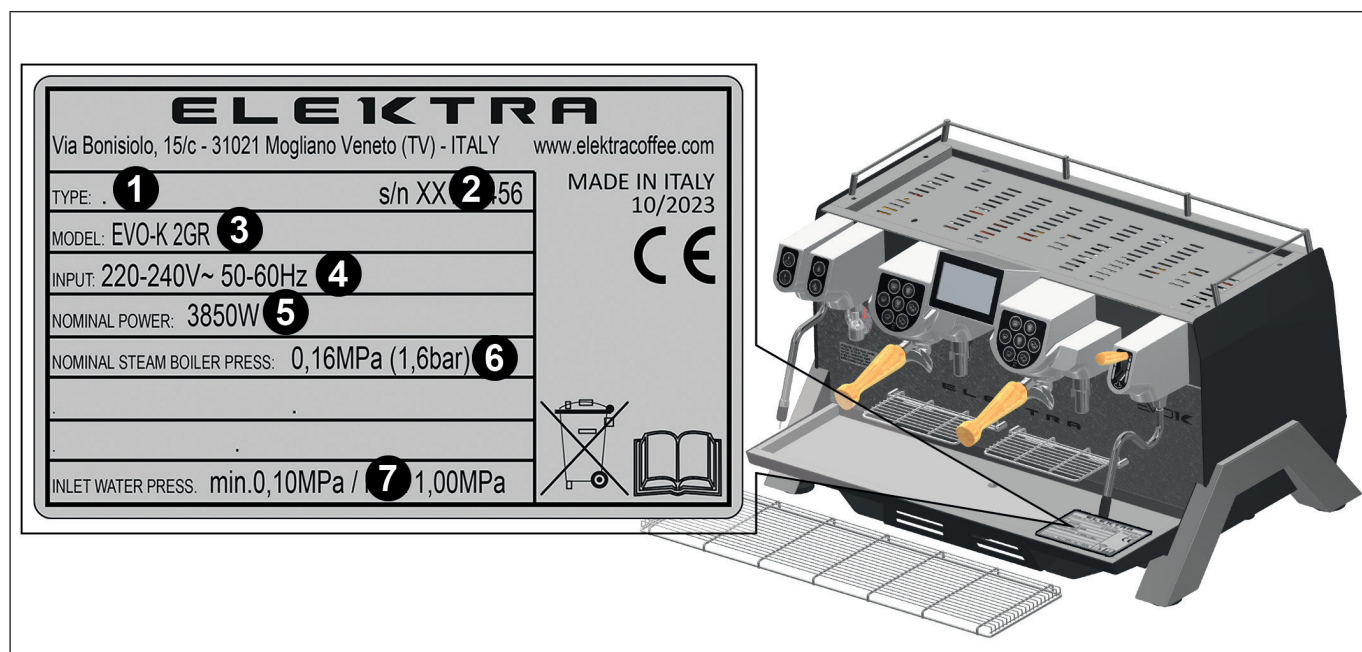


Accedendo con il QR-Code al portale Service, in fase di registrazione o al primo accesso a partire da gennaio 2024, gli utenti dovranno prendere visione del nuovo documento riportante la gestione della garanzia dei prodotti.

Il QR-Code adibito alla registrazione del prodotto, è unico per tutte le macchine e sarà il cliente ad indicare la matricola ed altre informazioni.

2.2. DATI DI IDENTIFICAZIONE E TARGHE DELLA MACCHINA

Ogni macchina è identificata da una targa CE sulla quale sono riportati in modo indelebile i dati di riferimento della stessa. Per qualsiasi comunicazione con il costruttore o i centri di assistenza citare sempre questi riferimenti.



1	Tipo	5	Potenza nominale
2	Serial number	6	Pressione nominale caldaia vapore
3	Modello	7	Pressione acqua in ingresso
4	Ingresso elettrico		

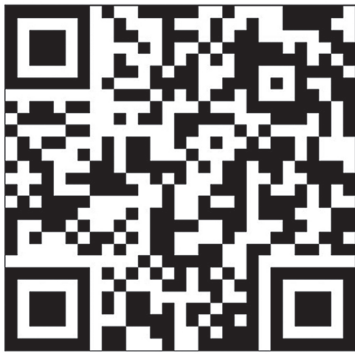


IMPORTANTE:

La targa non dovrà essere rimossa per nessun motivo, pena la decadenza della garanzia e l'irreperibilità delle parti di ricambio per mancata individuazione.

2.3. REGISTRAZIONE PRODOTTO - ATTIVAZIONE GARANZIA

PRODUCT REGISTRATION
WARRANTY ACTIVATION



REGISTRAZIONE PRODOTTO
ATTIVAZIONE GARANZIA

La merce è garantita per legge (D.lgs 24/2002) da eventuali difetti di fabbricazione per la durata di 12 mesi dalla data di consegna del prodotto Carimali.

I nostri clienti, entro e non oltre i 6 mesi dalla fatturazione di Carimali possono usufruire della procedura di “**Registrazione prodotto**”, prolungando di ulteriori 6 mesi la validità della Garanzia rispetto alla data di fatturazione.

Trascorsi 6 mesi dalla data di fatturazione, se non è stato ancora registrato il prodotto, l’attivazione della garanzia decorrerà dalla data di fatturazione.

Tale procedura non si applica a tutti i modelli CA/CM, agli accessori ed ai macinini, per i quali rimane invariata la formula dei 12 mesi dalla data di fatturazione.

IT

2.4. SIMBOLOGIA UTILIZZATA SUL MANUALE



PERICOLO:

Indica situazioni di grave pericolo che possono mettere seriamente a rischio la salute e la sicurezza delle persone.



ATTENZIONE:

Indica la necessità di adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni alla macchina o all’ambiente.



RISCHIO FOLGORAZIONE:

Indica il rischio di folgorazione se non si effettua un corretto collegamento elettrico della macchina.

**IMPORTANTE:**

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

**3. INSTALLAZIONE MACCHINA DA CAFFÈ****IMPORTANTE:**

Per le istruzioni seguenti fare riferimento ai disegni rappresentati alla fine del documento.

FIG. 01

Sono presenti i componenti di seguito elencati:

- Tubo alimentazione con gomito 3/4 “A”
- Portafiltro “B”.
- Cavo di alimentazione elettrica non staccabile “C” (dipende dalla configurazione della macchina).
- Cavo di alimentazione elettrica non staccabile con presa schuko “D” (dipende dalla configurazione della macchina).
- Bacinella raccolta fondi liquidi “E” con scarico.

FIG. 02

Posizionare la macchina:

- su una superficie solida e orizzontale, agendo sui piedini di livellamento per una eventuale regolazione
- ad una distanza di 150 mm da pareti o altri oggetti per favorirne l'aerazione
- in posizione orizzontale, su una superficie piana e stabile, in modo che la parte superiore della macchina sia ad una altezza maggiore di 1,5 mt dal pavimento.

**ATTENZIONE:**

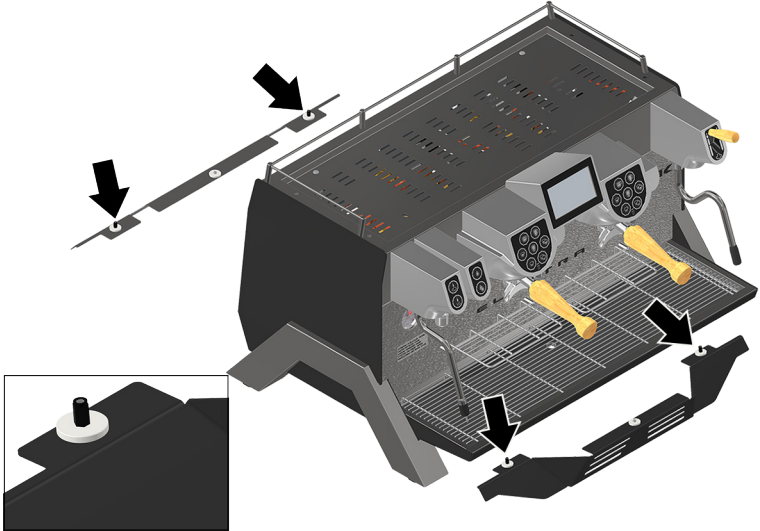

Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore, né tantomeno introdurvi acqua o liquidi di alcun genere.


3.1. Carter del basamento

Prima di effettuare l'installazione dell'alimentazione idraulico/elettrica, se presenti rimuovere i carter di basamento.

I carter possono essere rimossi o aggiunti in qualsiasi momento, dipende dalla necessità dell'utente.

Il montaggio o la rimozione non richiedono viti o attrezzi. Seguire la procedura.

1	Montaggio dei carter. Tramite i magneti con due perni di centraggio, posizionare correttamente i carter nei tre fori sul basamento.	
2	Posizionare il carter anteriore nei fori sul basamento.	

3	<p>Posizionare il carter posteriore nei fori sul basamento.</p> <p>Per rimuovere i carter basterà staccarli dalle proprie sedi.</p>	
---	--	--

3.2. COLLEGAMENTO ALIMENTAZIONE IDRICA



IMPORTANTE:

Non utilizzare mai la macchina senza acqua.

3.2.1 ALIMENTAZIONE CON ATTACCO ALLA RETE IDRICA

La pressione della rete idrica non deve superare i 10 bar (1,0 MPa); se superiore il tecnico qualificato dovrà installare un riduttore di pressione.

Per evitare danni al circuito idraulico il range ottimale della durezza dell'acqua, in ingresso alla macchina dalla rete, deve essere compreso tra 7 e 10 Gradi Francesi (4 e 6 Gradi Tedeschi).

FIG .03

Utilizzare esclusivamente il tubo di caricamento fornito con l'apparecchiatura, collegando un'estremità all'elettrovalvola di carico della macchina e l'altra all'attacco idrico.

**ATTENZIONE:**

Al primo utilizzo o dopo un lungo periodo di inutilizzo della macchina, effettuare il lavaggio in modo da eliminare possibili impurità presenti nella caldaia.

- Erogare 1,5 litri di acqua da ogni punto di prelievo.
- Erogare vapore per 1 minuto.

3.3. COLLEGAMENTO CIRCUITO LATTE (SE PRESENTE)

FIG .04

**IMPORTANTE:**

La temperatura del latte non deve essere superiore ai 4°C.

Per l'utilizzo del latte immergere i tubi di pescaggio provenienti dal Milker nel contenitore.

I tubi sono contrassegnati da una targhetta (A - B) che si riferisce ciascuna ai Milker presenti in macchina.

3.4. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

**ATTENZIONE:**

Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da un tecnico qualificato, nel rispetto delle norme vigenti. Il tecnico qualificato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve assicurarsi della perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e deve verificare che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati sulla targhetta di identificazione. Tensioni di alimentazione non corrette possono provocare gravi danni all'impianto e alla macchina. Il costruttore declina ogni responsabilità dalla mancata osservanza di quanto sopra segnalato o da danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

**PERICOLO:**

È severamente vietato eseguire questa operazione con mani umide o bagnate.


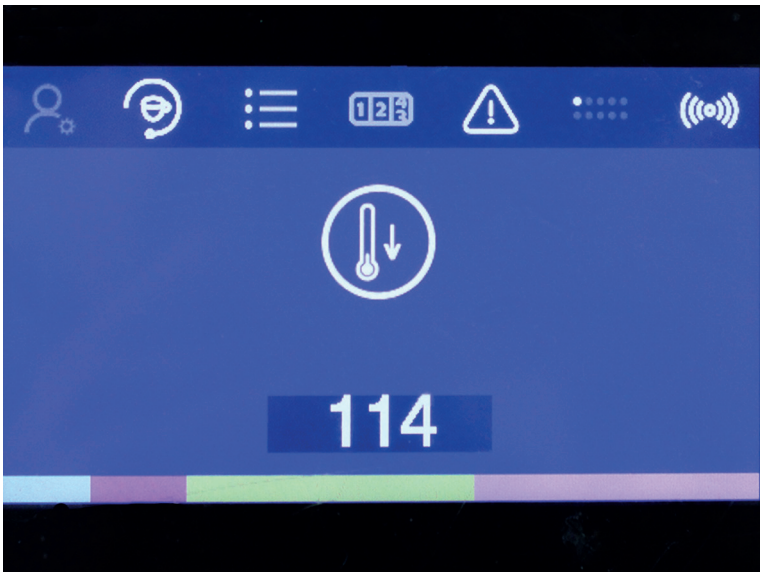
FIG. 05 - FIG. 06

Eeguire il collegamento come di seguito:

1. Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, assicurarsi che l'interruttore di accensione sia in posizione "0";
2. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un cavo o da un assemblaggio speciale disponibile presso il costruttore o il suo servizio di assistenza tecnica.
3. Nel caso la macchina disponga di un cavo in uscita senza presa (**Fig. 05**) , collegare il cavo di alimentazione direttamente al quadro elettrico assicurandosi che il punto di collegamento incorpori un dispositivo di disconnessione onnipolare opportunamente dimensionato (vedere targa dati).
4. Nel caso la macchina disponga di un cavo in uscita con presa di tipo schuko (**Fig. 06**), collegarla direttamente alla presa di alimentazione dell'utente.
5. Portare il pulsante di accensione in posizione "I" per accendere la macchina; attendere il caricamento iniziale del firmware e seguire la procedura a display.

4. ACCENSIONE

La macchina è dotata di un pannello Touch Screen per l’attivazione delle varie funzioni. A seconda delle diverse fasi di operatività della macchina presenta una diversa visualizzazione.

1	<p>Una volta premuto il pulsante dell'alimentazione principale in posizione di “I”, dopo qualche secondo appare la schermata di stand-by.</p> <p>Premere il simbolo al centro per proseguire e permettere il riscaldamento della caldaia.</p> <p>I tre tasti centrali della pulsantiera lampeggiano in modo intermittente.</p>	 The image shows the stand-by screen of the ELEKTRA machine. It has a blue background with the word "ELEKTRA" in large, pink, stylized capital letters at the top. In the center, there is a white circular icon containing a right-pointing triangle, resembling a play button.
2	<p>Appare la schermata di riscaldamento fino a che la temperatura impostata non viene raggiunta.</p>	 The image shows the heating screen of the ELEKTRA machine. It has a blue background. At the top, there is a horizontal bar with several icons: a person with a gear, a circular arrow, a list icon, a digital display showing "123", a warning triangle, a series of dots, and a signal strength icon. In the center, there is a white circular icon containing a thermometer with a downward arrow. Below this icon, the number "114" is displayed in white on a dark blue rectangular background. At the bottom of the screen, there is a horizontal bar with four colored segments: light blue, purple, green, and light purple.

3

Al termine del riscaldamento della caldaia, compare l'avviso di lavaggio obbligatorio del circuito milker.

Premere **LAVA**, inserire la password tecnica ed eseguire il lavaggio.

Se l'avviso viene posticipato per tre volte, le ricette latte rimarranno disabilitate fino ad esecuzione lavaggio.

**IMPORTANTE:**

é consigliato eseguire il lavaggio alla prima accensione.

4	Dopo avere eseguito il lavaggio, apparirà la schermata Home. La macchina è pronta per l'erogazione.	
---	---	--

4.1. EROGAZIONE CAFFÈ

1	Riempire il portafiltro con il caffè e inserirlo nella sede sul gruppo.	
---	---	--

2

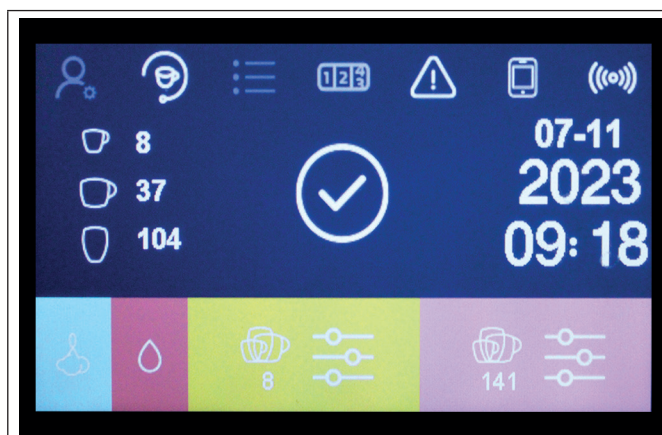
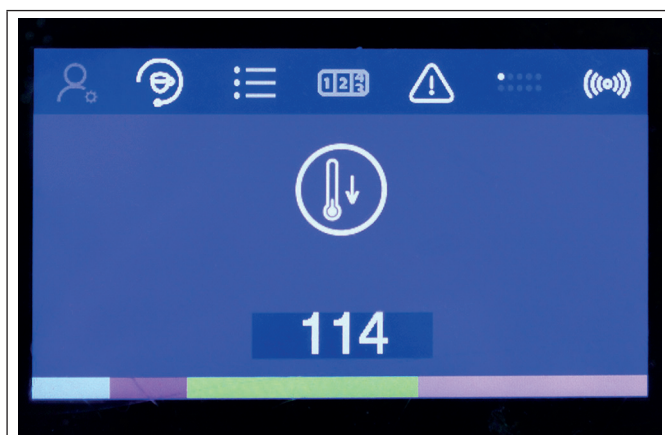
Posizionare una tazza sotto l'erogatore. Premere un pulsante relativo alla bevanda caffè. Durante l'erogazione il tasto lampeggia in modo intermittente.

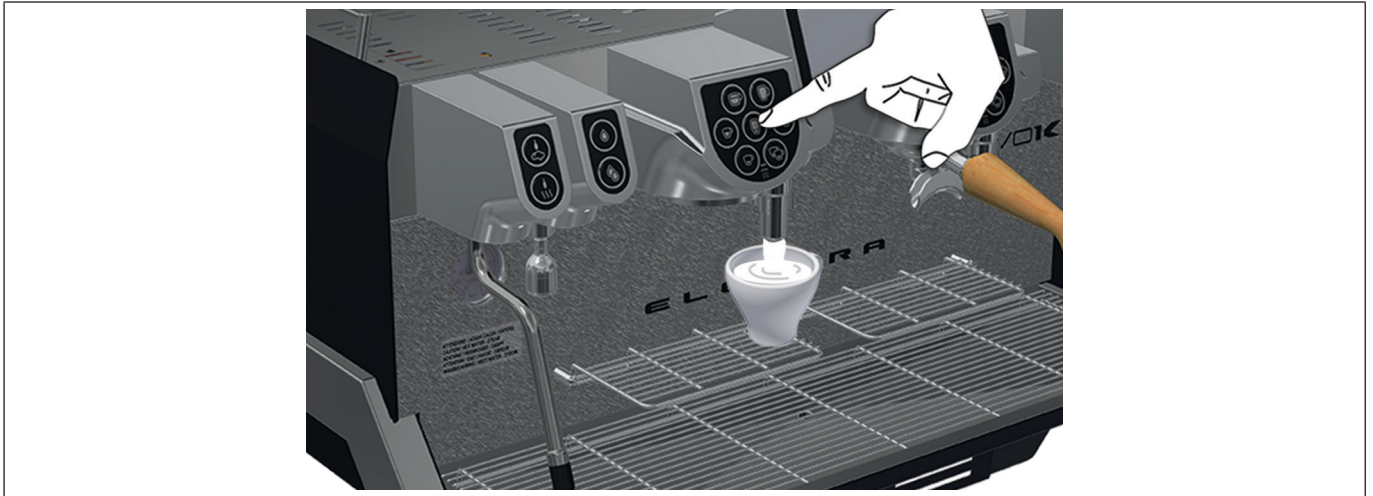
Attendere il termine dell'erogazione. Nel caso si volesse interromperla premere nuovamente il pulsante relativo alla bevanda selezionata.



4.2. EROGAZIONE LATTE

- Al primo avvio seguire la stessa procedura vista per la prima accensione.
- Immergere nel contenitore del latte il pescante del gruppo in uso (vedi Fig. 04), premere sulla bevanda a base di latte.
- Impostando la ricetta si può ottenere latte freddo, latte caldo o latte caldo schiumato.
- Attendere il termine dell'erogazione. Nel caso si volesse interromperla premere nuovamente il pulsante relativo alla bevanda selezionata.



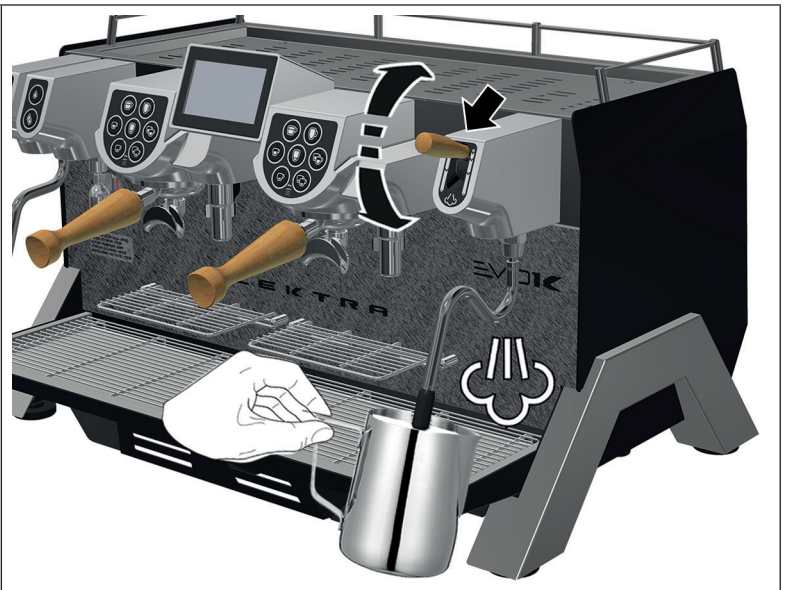


4.3. EROGAZIONE VAPORE

L'erogazione del vapore serve per scaldare e montare manualmente il latte e si effettua utilizzando la leva della lancia sul lato della macchina, destro o sinistro, dipende dalla configurazione.

Posizionare un contenitore con il latte sotto la lancia ed abbassare la leva.

Più si abbassa maggiore sarà la potenza di vapore erogata.



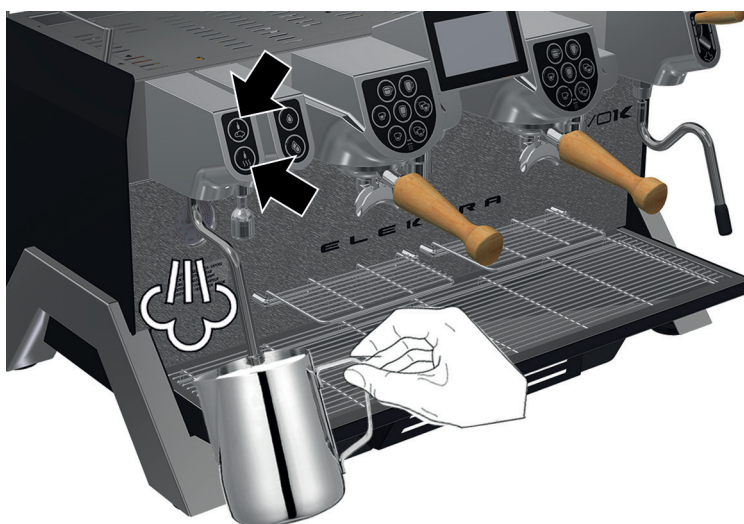
IT

4.3.1 LANCIA BARISTA

La lancia barista consente di ottenere latte caldo e latte caldo schiumato in modo automatico.

Posizionare un contenitore con il latte sotto la lancia barista, premendo il tasto in basso viene erogato vapore e si ottiene latte caldo. Premendo il tasto sopra viene erogato vapore e si ottiene latte caldo con la schiumatura.

In entrambi i casi l'erogazione si interrompe quando il latte raggiunge la temperatura preimpostata oppure dopo un tempo prestabilito.



4.4. EROGAZIONE DI ACQUA CALDA

Una lancia a lato della macchina eroga solo acqua calda per bevande infuse.

Sono presenti due erogazioni preimpostate con due lunghezze di flusso differenti.

Premendo il tasto in alto si avrà un'erogazione più breve, premendo quello sotto una quantità d'acqua maggiore.



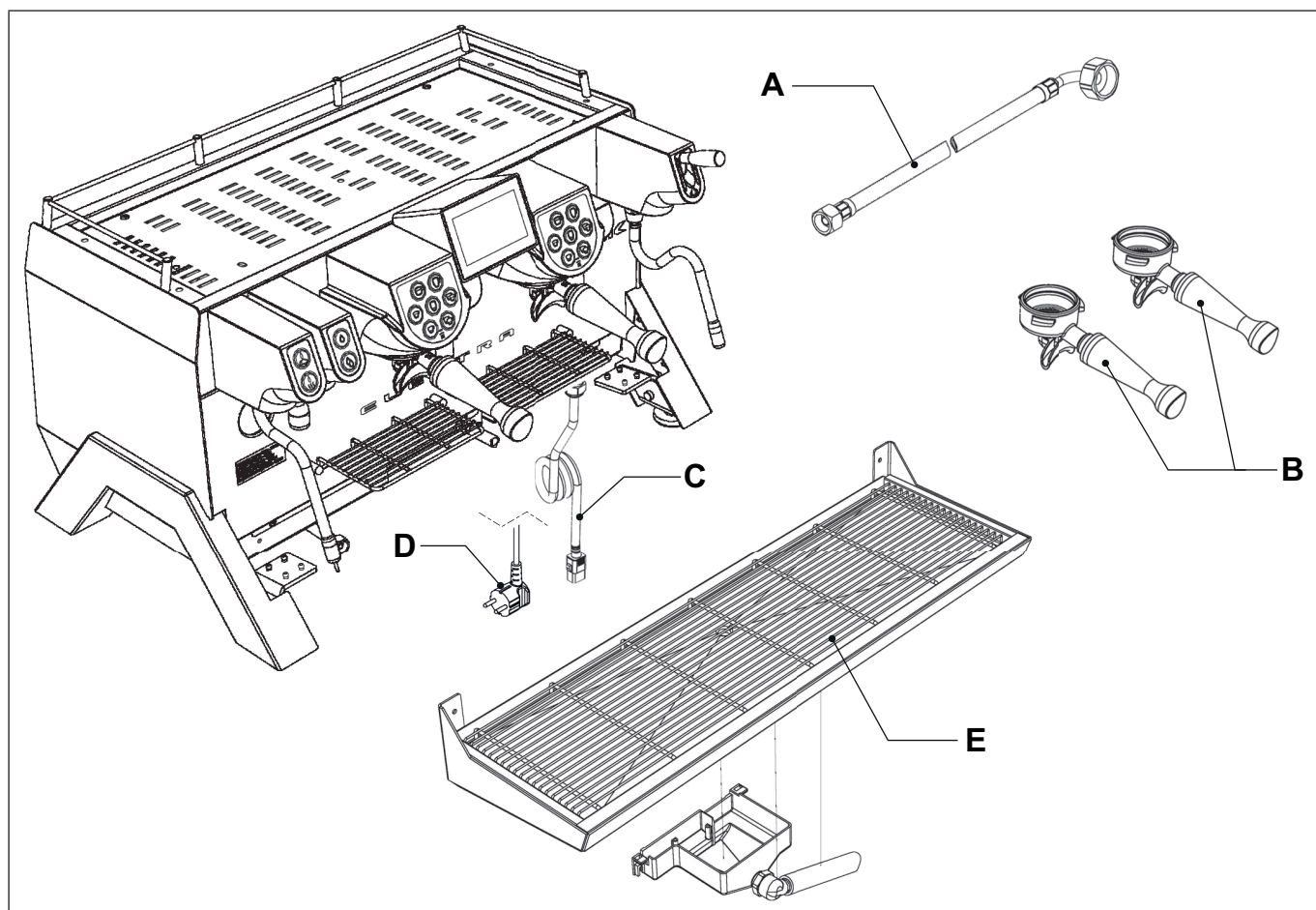


Fig. 01

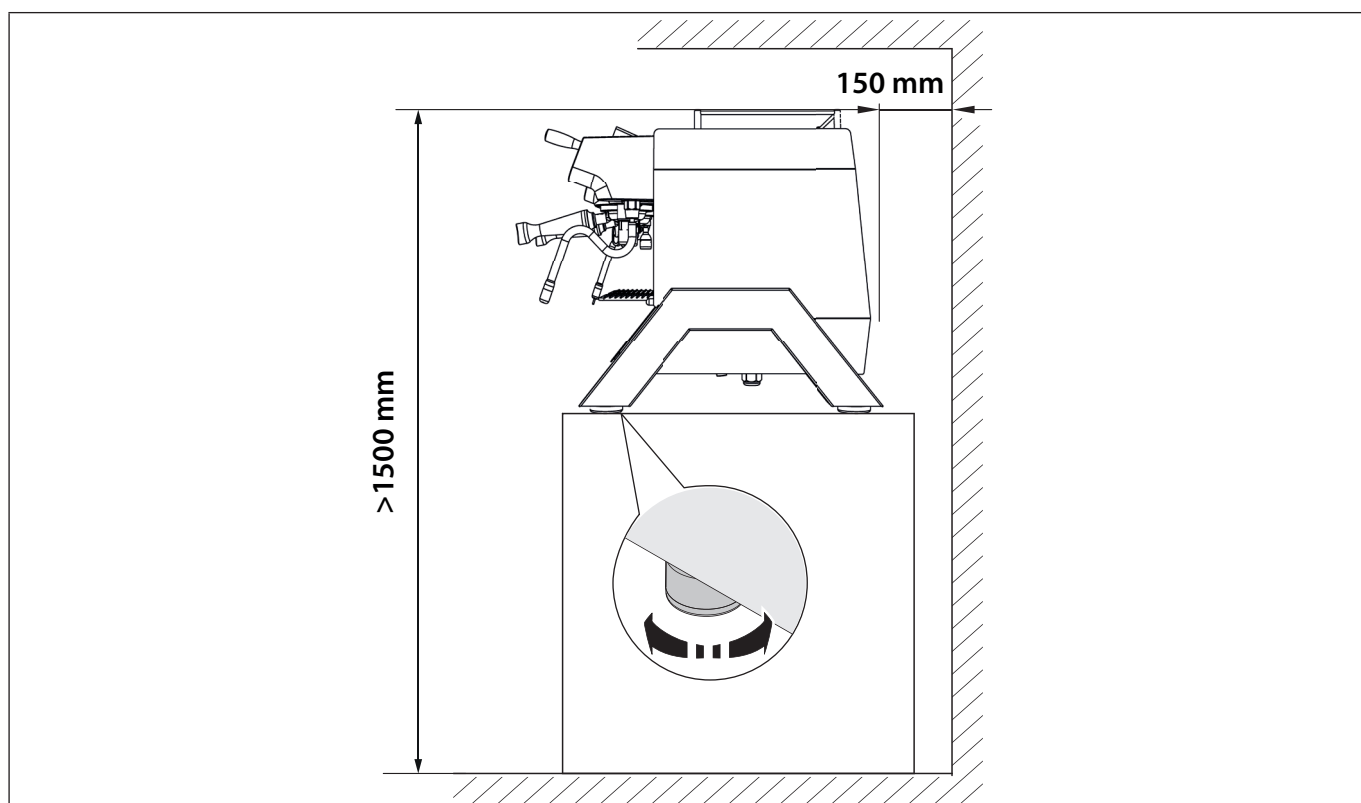


Fig. 02

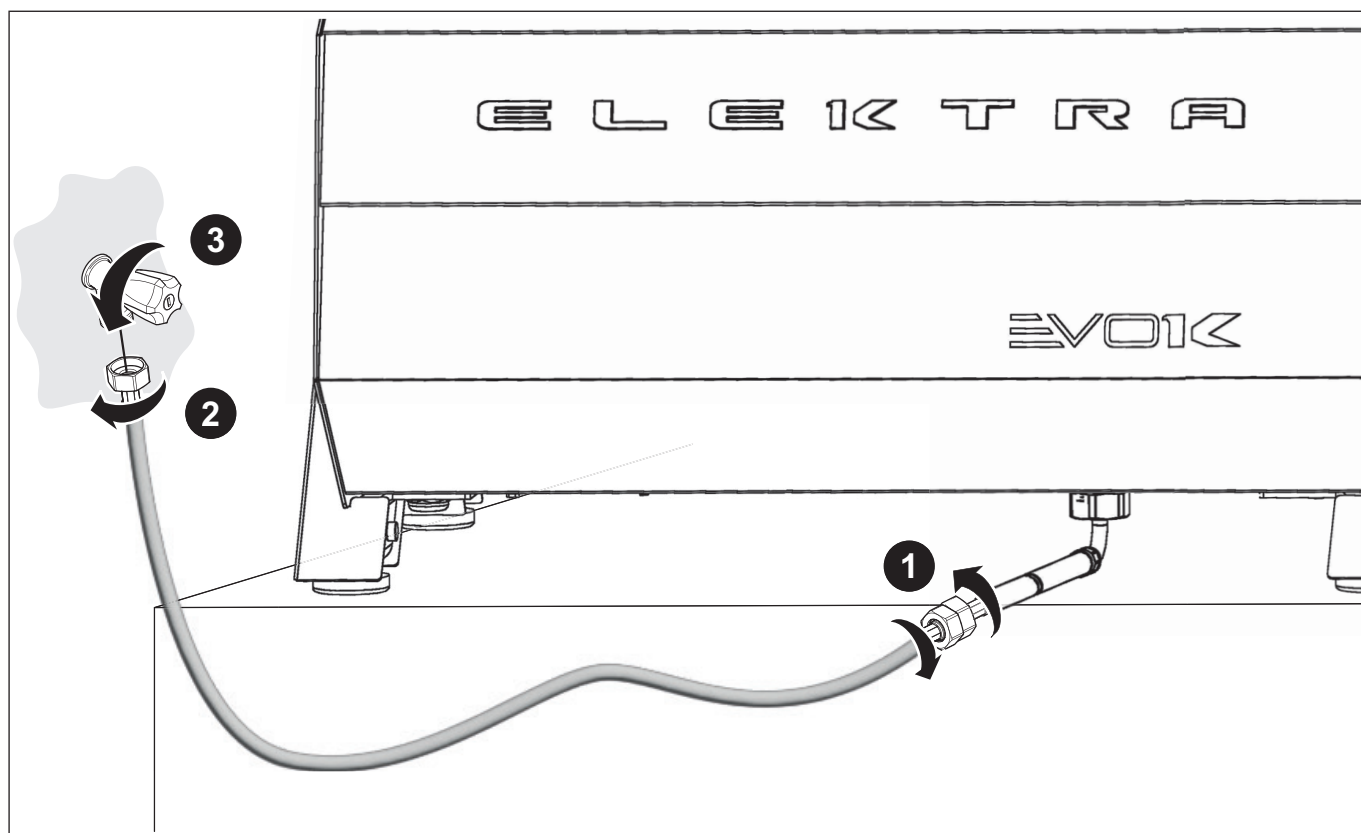


Fig. 03

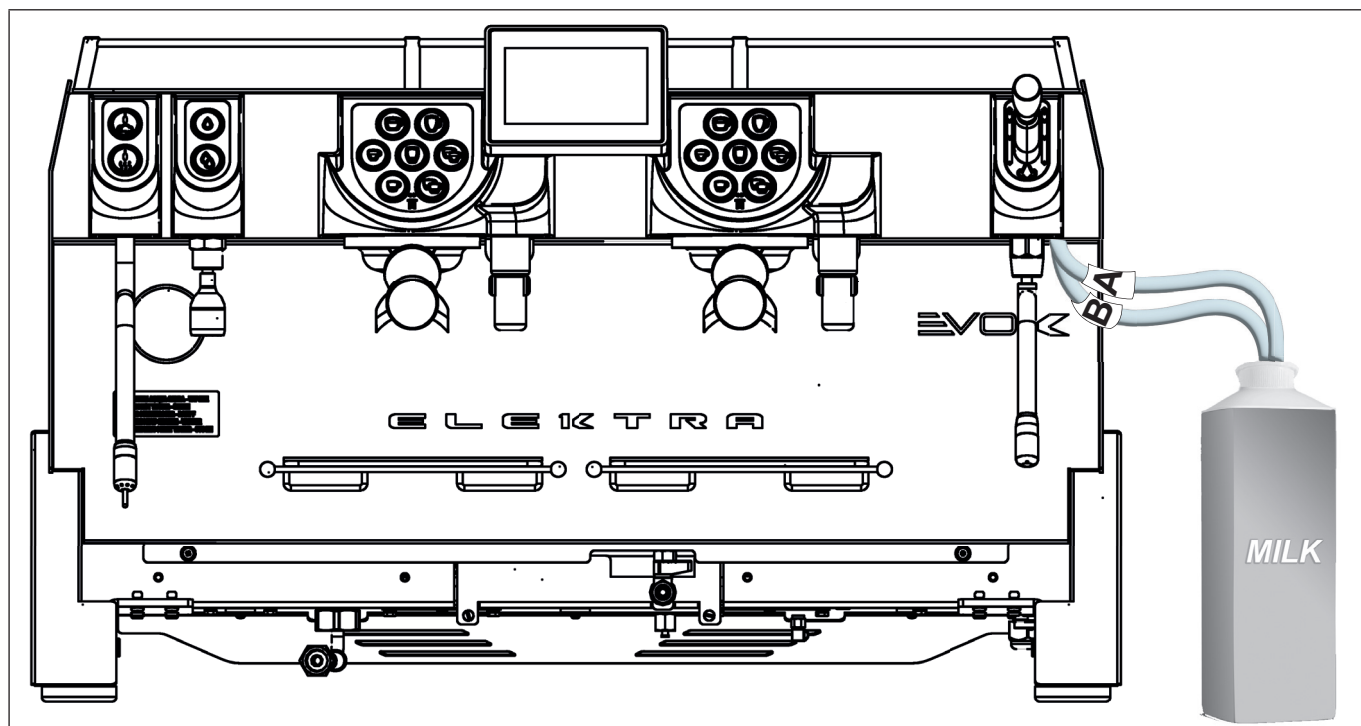


Fig. 04

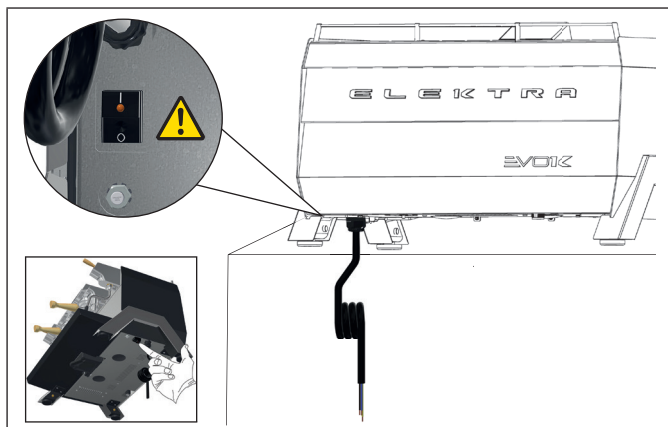


Fig. 05

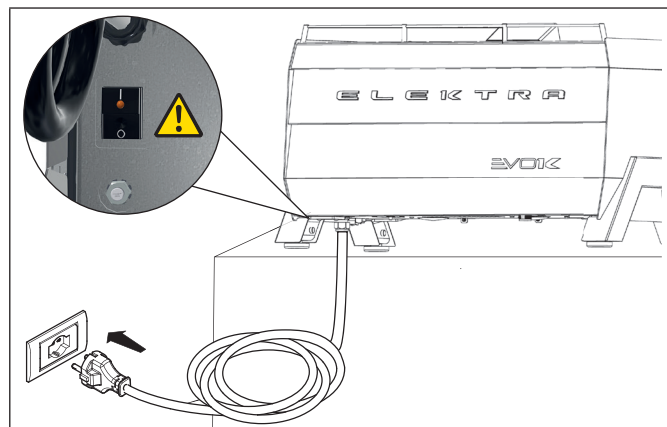


Fig. 06

TABLE OF CONTENTS

1. SAFETY INSTRUCTIONS	7
1.1. RECIPIENTS	7
1.2. GENERAL WARNINGS	7
1.3. RESIDUAL RISKS	9
1.4. STORAGE	9
1.5. UNPACKING.....	9
1.6. POSITIONING	9
1.7. INSTALLATION.....	10
1.8. MAINTENANCE.....	10
1.9. CLEANING	11
1.10. DISPOSAL.....	11
2. GENERAL INFORMATION.....	12
2.1. IDENTIFICATION DATA OF THE MANUFACTURER.....	12
2.2. MACHINE IDENTIFICATION DATA AND NAMEPLATES.....	13
2.3. REGISTERING THE PRODUCT - ACTIVATING THE WARRANTY .	14
2.4. SYMBOLS USED IN THE MANUAL.....	14
3. COFFEE MACHINE INSTALLATION	15
3.1. BASE CASING	16
3.2. WATER MAINS CONNECTION.....	17
3.2.1 SUPPLY VIA A WATER MAINS CONNECTION.....	17
3.3. MILK CIRCUIT CONNECTION (IF PRESENT)	18
3.4. CONNECTION TO THE POWER MAINS.....	18
4. POWER ON	20
4.1. COFFEE DISPENSING	22
4.2. MILK DISPENSING	23
4.3. STEAM DISPENSING	24
4.3.1 BARMAN STEAM WAND.....	25

4.4. HOT WATER DISPENSING 25

1. SAFETY INSTRUCTIONS

1.1. RECIPIENTS



USER: _____

Person responsible for basic machine operation, cleaning and maintenance.



QUALIFIED TECHNICIAN: _____

Qualified person who, according to their technical knowledge of the machine and all the related safety procedures, is assigned to the installation, adjustments, advanced use and non-routine maintenance operations.

1.2. GENERAL WARNINGS

- This appliance is intended to be used by expert or trained users in shops, in light industry and on farms, or for commercial use by lay persons.
- Before making the machine operative, carefully read the instructions contained in this manual and keep it in a safe, dry place for future reference.
- Moving or putting the machine back into service must be performed by qualified personnel or by the manufacturer's assistance service.
- The ambient temperature must be between 5°C and 30°C and the relative non-condensing humidity between 30% and 70% in order to ensure the safe use of the machine.
- The machine has been designed and built to dispense:
 - Espresso
 - Milk
 - Hot water
 - Steam
- Do not place containers filled with liquids on the machine
- Access to service areas is restricted to persons with practical experience of the appliance, particularly with regard to safety and hygiene.

- The sound pressure level is less than 70 dB(A).
- Any use other than that intended by the manufacturer is to be considered as improper.
- The Manufacturer shall not be held liable for damage to persons, animals or things caused by improper use of the machine and/or incorrect maintenance.
- Access to the service areas is restricted to those persons with the relevant practical experience, especially in terms of safety and hygiene.
- The appliance must be installed only in places where it can be checked by skilled personnel.
- The machine can only be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed on the safe use of the equipment and understand the hazards involved.
- Children are not allowed to play with the device or to carry out cleaning and maintenance operations without the supervision of trained personnel.
- Do not use adapters, multiple sockets and extension cords.
- Do not pull the power cord to unplug the machine from the electric socket: disconnect the plug directly from the socket.
- Never immerse the machine in water.
- Do not expose the machine to weather conditions (sun, rain, etc.).
- Avoid direct contact with water jets or other liquids also when cleaning the machine.
- Do not obstruct the openings or slots for ventilation or heat dissipation and do not insert water or any kind of liquid.
- Do not leave flammable objects or materials in the vicinity of the machine.
- In emergencies such as fire outbreaks, strange noises or overheating, unplug the appliance immediately and contact the Service Centre.
- Do not modify any parts of the machine under any circumstances; the manufacturer disclaims all liability should any malfunctions occur caused by failure to comply with the above. Submit any modification requests directly to the Manufacturer.
- Never use the machine with faulty or disabled safety devices.
- Never use the machine with electrical jumpers and/or mechanical means that disconnect machine parts/supplies.
- It is strictly prohibited to operate the machine without all fixed and/or removable guards in place.

- In case of faults caused by failure to observe the above, the Manufacturer declines all liability for damages caused by non-compliance with the aforesaid provisions.

1.3. RESIDUAL RISKS

- Risk of scalding: avoid accidental contact with the hot water wand, with hot beverages and hot parts of the machine.
- Risk of electrocution: never use machines in need of maintenance, with damaged power cables or incorrect electrical connections;
 - never touch the machine or power sockets when hands or other body parts are wet;
 - never immerse the machine in water or other liquids.



WARNING:

The connection of the single-phase versions of this coffee machine is permitted only in areas that have an electrical system that guarantees a reference impedance adequate to the current consumption of the appliance ($Z_{\max} = 0.06 \text{ Ohms}$).

For the three-phase version the electrical connection is permitted only in areas that have an electrical system that guarantees a reference impedance adequate to the current consumption of the appliance ($Z_{\max} = 0.35 \text{ Ohms}$).

EN

1.4. STORAGE

In case of extended storage, the room temperature must not drop below 2 °C. During subsequent use, do not switch the machine on before having reconditioned it for at least 1 hour at a suitable room temperature.

1.5. UNPACKING

Do not leave any packaging components within the reach of children, as they may be potential sources of danger.

1.6. POSITIONING

- The machine is not suitable for the installation in close proximity of water jets or heat

sources.

- At a distance of 150 mm from walls or other objects to facilitate ventilation.
- Position the appliance horizontally on a flat, stable surface so that the upper part of the machine is more than 1.5 metres above the floor.

1.7. INSTALLATION

- The installation and commissioning of the machine must only be carried out by qualified technicians authorised by the manufacturer in accordance with all local safety regulations.
- Before connecting the machine to the mains, ensure that the data on the rating plate corresponds to the mains supply data.
- Before connecting it to the water mains, flush the water line and pipes to prevent dirt particles from entering the machine. Do not use used seals and pipes.
- The mains water pressure must be between 0.1 Mpa (1 Bar) and 1.0 Mpa (10 Bar)
- Connection to the water supply must comply with current regulations.
- Only use the pipes and fittings supplied with the appliance; do not reuse old pipes and fittings.

1.8. MAINTENANCE

- Unplug the machine from the mains and other power sources during all routine maintenance, testing or cleaning operations.
- For machines equipped with a cable with a non-removable plug: if the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its technical service or by qualified personnel in order to avoid any risk.
- In case of power cord damage, have it replaced by the manufacturer, his authorised technical Service Centre or skilled personnel to prevent any risk.
- For repairs, only contact a Service Centre authorised by the Manufacturer and require the use of original spare parts and accessories. Failure to comply with the above regulations could jeopardise machine safety.
- For any communication regarding failures or malfunctioning, contact the nearest Service Centre, indicating the model, the type and the serial number of the machine. The data are shown on the relative rating plate.

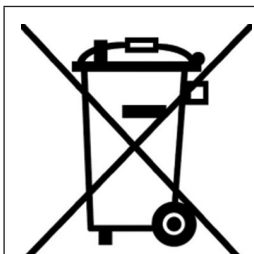
- If the machine is idle for any period of time, carry out the necessary maintenance operations before returning it to service to ensure it operates in excellent condition.

1.9. CLEANING

- Before carrying out any intervention that involves manual cleaning of the internal parts, be sure to have cut off the power to the machine using the main switch or by disconnecting the power cable.
- Do not clean the machine with direct jets of water and do not immerse it in water or other liquids.
- Always use the appropriate PPE, according to the current safety regulations in force.
- Cleaning and maintenance must be carried out by the user and must not be carried out by unsupervised children.
- The following parts should be cleaned at least once a day with soft, dry cloths or lightly moistened with water:
 - Outer surface of the machine
 - Display
 - Drip tray

1.10. DISPOSAL

- If the machine is no longer be used, it must be rendered inoperative. In particular, it is necessary to cut the power cord after the plug has been removed.
- Once the machine is inoperative or decommissioned, the boiler(s) must be emptied.



When dismantled, this product shall not be discarded as household waste, and must be delivered to an authorised waste collection point for disposal of electric and electronic devices. For more detailed information on the recycling of this product, contact your local authorities or the local waste disposal service.

2. GENERAL INFORMATION

2.1. IDENTIFICATION DATA OF THE MANUFACTURER

MANUFACTURER:
VEA GROUP S.P.A.

OPERATING HEADQUARTERS:
VEA GROUP S.P.A.

Via Industriale, 1 - 24040 Chignolo d'Isola (BG) Italy

Tel: +39 035 4949555

info@veagroup.com

veagroup.com

AFTER-SALES SERVICE:

service@veagroup.com

All the machine manuals are available for download in the reserved area at:

<https://service.vea.ventures/it/>

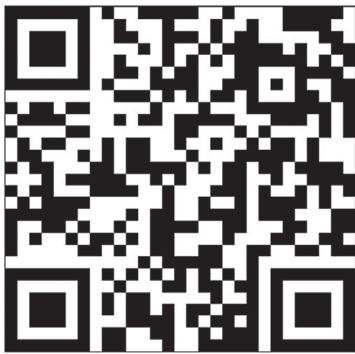


By accessing the Service portal using the QR-Code, during registration or at the first access, from January 2024, users must view the new document containing information on the management of product warranty.

The QR-Code intended for the registration of the product, is only one for all machines and it will be up to the customer to enter the serial number and other information.

2.3. REGISTERING THE PRODUCT - ACTIVATING THE WARRANTY

PRODUCT REGISTRATION
WARRANTY ACTIVATION



REGISTRAZIONE PRODOTTO
ATTIVAZIONE GARANZIA

Goods are guaranteed by law (Italian Legislative Decree 24/2002) against any manufacturing defects for a period of 12 months from the date of delivery of the Carimali product.

Our customers can exploit the “**Product registration**” procedure within 6 months from the billing by Carimali, therefore extending the validity of the Warranty for another 6 months, with respect to the date of billing.

After 6 months from the date of billing, if the product has not yet been registered, the activation of the warranty shall be deemed activated from the date of billing.

This procedure does not apply to all CA/CM models, to the accessories and to the coffee grinders, regarding which the formula of 12 months from the date of billing shall still apply.

2.4. SYMBOLS USED IN THE MANUAL



HAZARD:

Indicates situations of severe danger that can seriously endanger the health and safety of individuals.



WARNING:

Indicates the need to take appropriate action so as not to endanger the health and safety of individuals and not to cause damage to the machine or the environment.



RISK OF ELECTROCUTION

Indicates the risk of electrocution if the machine's electrical connection is not made properly.

**IMPORTANT:**

Indicates technical information of particular importance that should not be ignored.



3. COFFEE MACHINE INSTALLATION

**IMPORTANT:**

Refer to the drawings at the end of the document for the instructions listed below.

FIG. 01

The components present are listed below:

- Supply pipe with 3/4 elbow fitting “A”
- Filter-holder “B”.
- Non-detachable electrical power cable “C” (depends on the machine configuration).
- Non-detachable power supply cable with schuko plug “D” (depends on the machine configuration).
- Liquid grounds collection tray “E” with drain.

FIG. 02

Position the machine:

- on a flat solid surface, adjusting the levelling feet as required
- At a distance of 150 mm from walls or other objects to facilitate ventilation.
- Position the appliance horizontally on a flat, stable surface so that the upper part of the machine is more than 1.5 metres above the floor.

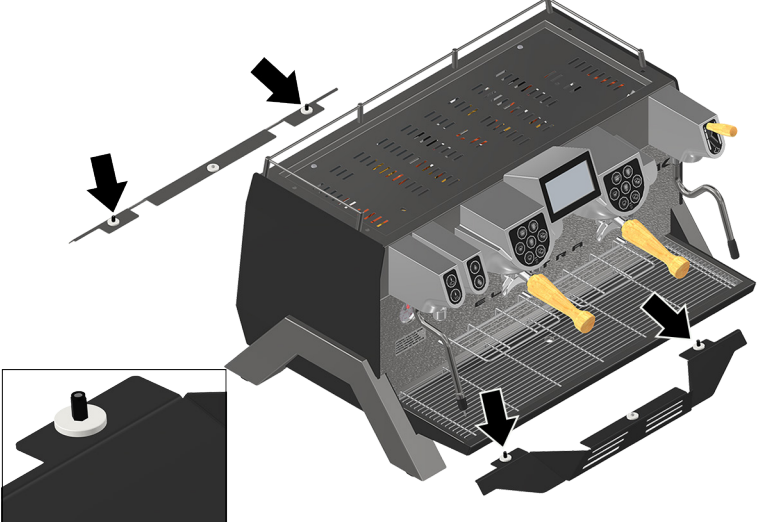
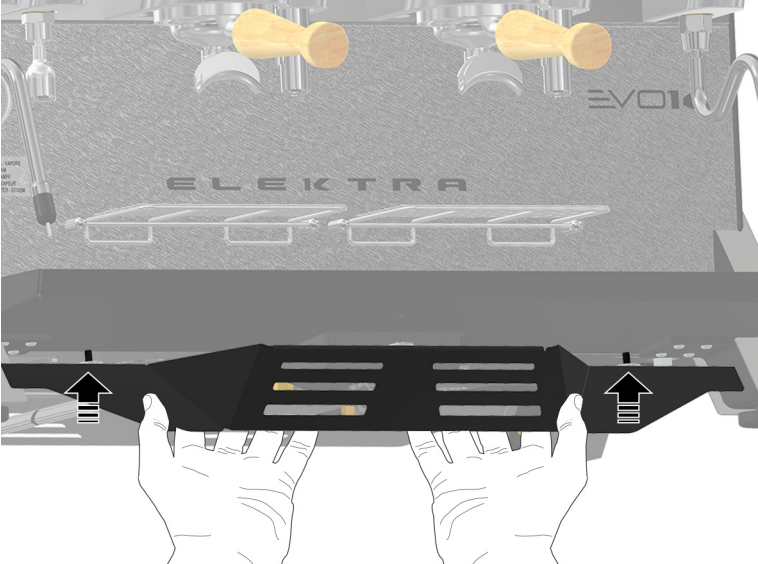
**WARNING:**


Do not obstruct the openings or slots for ventilation or heat dissipation and do not insert water or any kind of liquid.

3.1. BASE CASING

Before installing the hydraulic/electrical power supply, remove the base covers, if present.

The covers can be removed or added at any time, depending on the user's needs. Assembly or removal requires no screws or tools. Follow the procedure.

1	Assembly of the casings. Using the magnets with two centring pins, correctly position the casings in the three holes on the base.	
2	Place the front casing in the holes on the base.	

3	<p>Place the rear cover in the holes on the base.</p> <p>To remove the covers, simply detach them from their seats.</p>	
---	---	--

3.2. WATER MAINS CONNECTION



IMPORTANT:

Never use the machine without water.

3.2.1 SUPPLY VIA A WATER MAINS CONNECTION

The mains water pressure must never exceed 10 bar (1.0 MPa); if this is not the case a qualified technician must fit a pressure reducer.

To prevent damages to the hydraulic system, the optimal range of the water hardness supplied to the machine by the water mains must be between 7 and 10 French Degrees (4 and 6 German Degrees).

FIG .03

Only use the filler pipe supplied with the equipment, connecting one end to the filler solenoid valve of the machine and the other to the water connection.

**WARNING:**

When using for the first time, or after a long period of disuse, wash to eliminate any impurities that may be in the boilers.

- Dispense 1.5 l water from each intake point.
- Dispense steam for 1 minute.

3.3. MILK CIRCUIT CONNECTION (IF PRESENT)

FIG .04

**IMPORTANT:**

Milk temperature must be below 4°C.

To use milk, immerse the suction tubes coming from the Milker into the container. The tubes are labeled (A - B) and each refers to the Milkers in the machine.

3.4. CONNECTION TO THE POWER MAINS

**WARNING:**

The connection to the power mains must be performed by a skilled technician in compliance with applicable regulations.

The technician qualified to perform the power mains connection must ensure that the electrical system is properly earthed and must check that the line voltage and frequency correspond to the data on the rating plate.

Incorrect supply voltages can cause serious damage to the system and machine.

The Manufacturer declines all liability for failure to comply with the above or for damages caused by failure to ensure proper earthing.

**HAZARD:**

Do not carry out this operation with wet or damp hands.


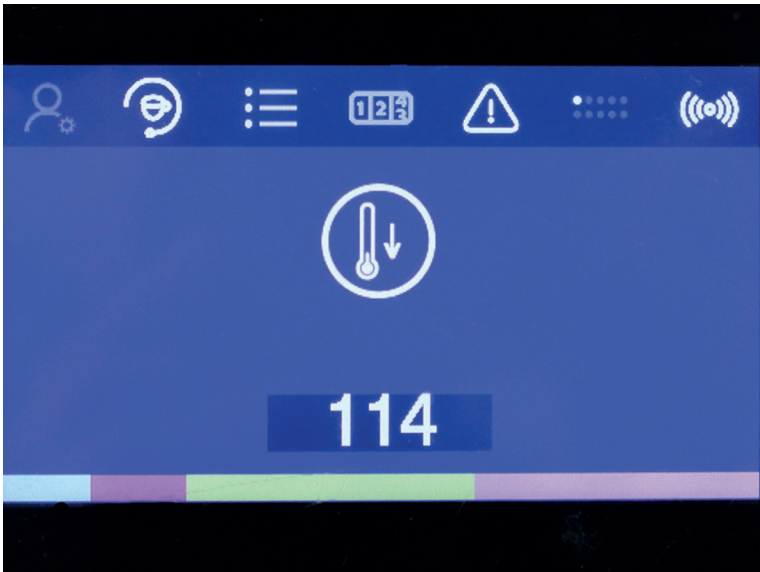
FIG. 05 - FIG. 06

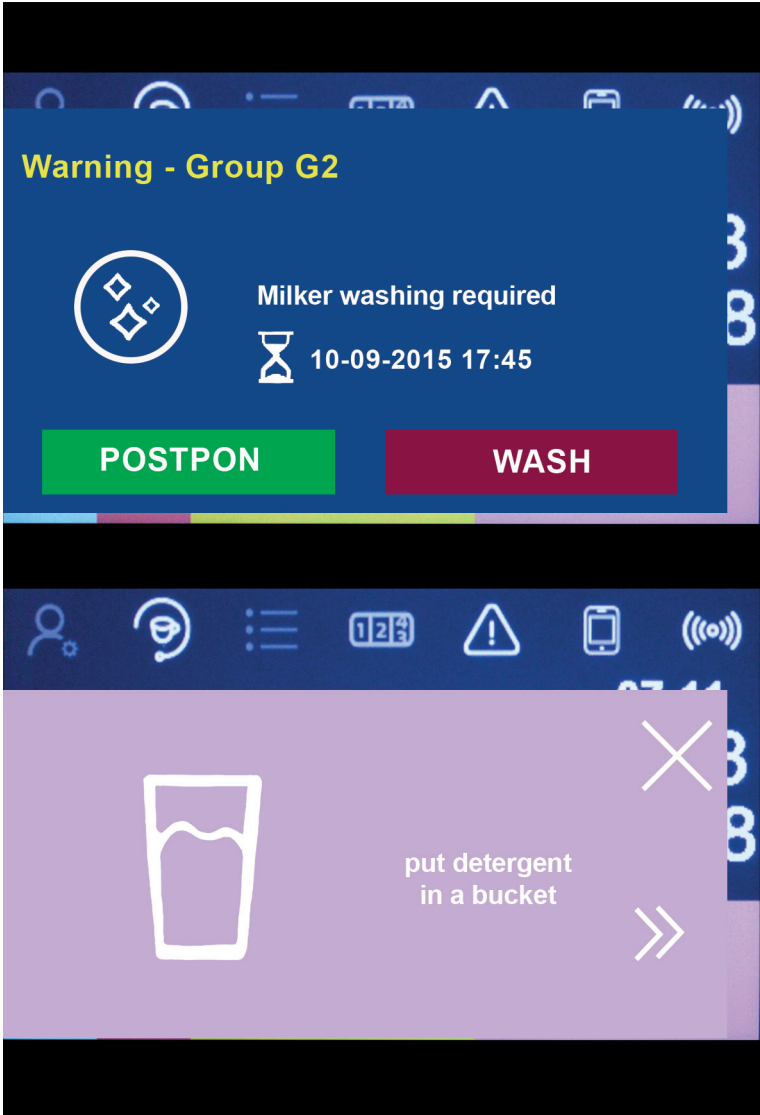
Perform the connection as follows:

1. Before connecting the machine to the power mains, make sure that the power-up switch is in the “0” position.
2. If the power cable is damaged, it must be replaced by a special cable or assembly, which is available from the manufacturer or its technical support service.
3. In case the machine has an output cable without a plug (**Fig. 05**), connect the power cable directly to the electrical panel, making sure that the connection point incorporates an appropriately sized omnipolar disconnection device (see data plate).
4. In case the machine has an output cable with a schuko-type plug (**Fig. 06**), connect it directly to the user's power supply.
5. Turn the power-up switch to the “I” position to power-up the machine; wait for the firmware to load and follow the on-screen procedure.

4. POWER ON

The machine is equipped with a Touch Screen panel to activate the various functions. The view changes according to the different phases of operation of the machine.

1	Once the main power button is pressed to the “I” position, the stand-by screen appears after a few seconds. Press the symbol in the centre to continue and to allow the boiler to heat up. The three central buttons on the keypad flash intermittently.	
2	The heating screen appears until the set temperature is reached.	


3	<p>When the boiler has finished heating up, the warning for obligatory washing of the milker circuit appears.</p> <p>Press WASH, enter the technical password and execute the washing.</p> <p>If the warning is postponed, milk recipes will remain disabled until washing.</p>	
---	--	---

**IMPORTANT:**

It is recommended to perform the washing at the first start.

4	When completed, the Home screen appears. The machine is ready for dispensing.	 The image shows the home screen of the ELEKTRA coffee machine. The background is dark blue. At the top, there is a row of icons: a person, a coffee cup, a menu, a calendar showing '12/3', a warning triangle, a smartphone, and a Wi-Fi signal. Below this, on the left, are three coffee cup icons with numbers: 8, 37, and 104. In the center is a large white checkmark inside a circle. On the right, the date '07-11 2023' and time '09:18' are displayed in large white digits. At the bottom, there are four colored buttons: light blue with a person icon, pink with a water drop icon, green with a coffee cup icon and the number '8', and purple with a coffee cup icon and the number '141'. Each of the last two buttons also has three small horizontal sliders to its right.
---	---	---

4.1. COFFEE DISPENSING

1	Fill the filter-holder with coffee and insert it into the seat on the unit.	 The image shows a portafilter, which is a metal handle with a wooden grip, filled with dark brown coffee grounds. A black tamper is placed on top of the portafilter, used to compress the coffee grounds.
---	---	---

2

Place a cup under the dispenser. Press the relevant coffee drink button. During dispensing the button flashes intermittently.

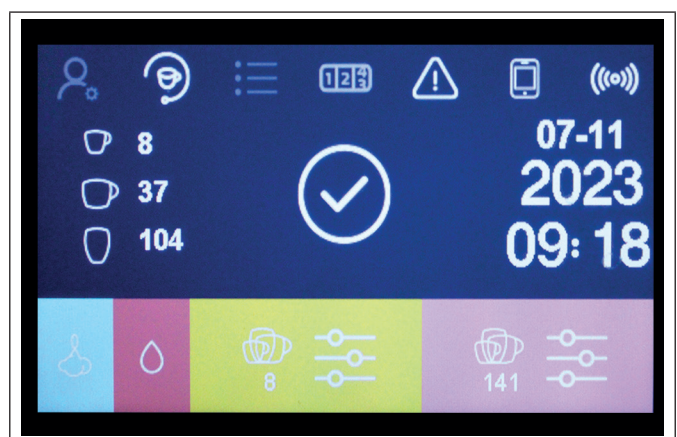
Wait for dispensing to finish. To interrupt it, press the button relating to the selected drink again.

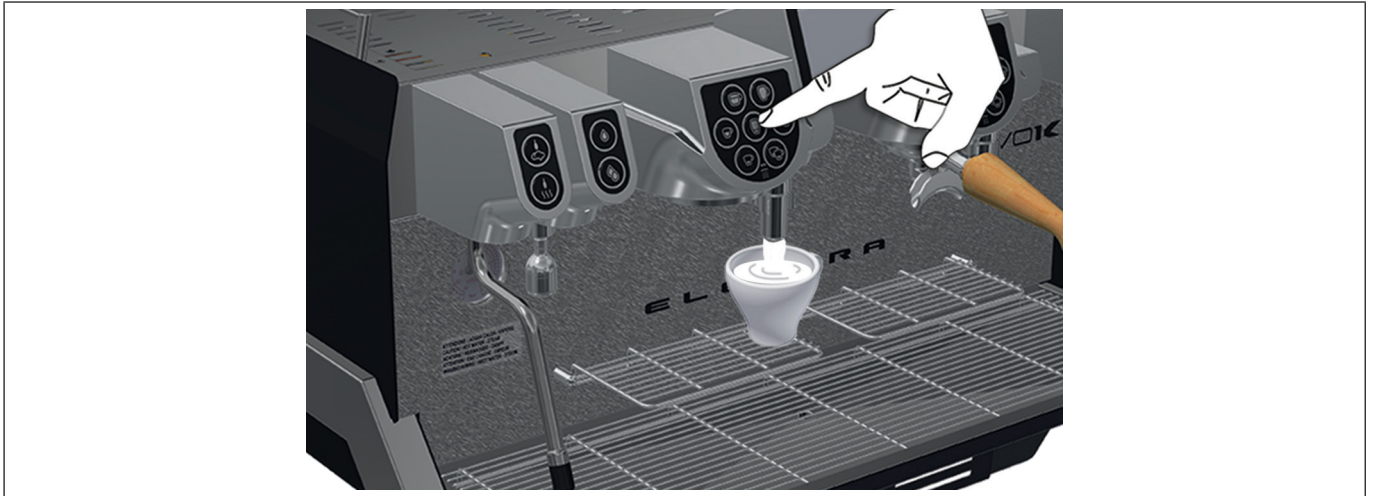


4.2. MILK DISPENSING

- When starting for the first time, follow the same procedure as for coffee, turning on and heating the boiler.
- Immerse the suction tube of the unit in use into the milk container (see Fig. 04) and then press on the milk-based drink
- Setting the recipe it is possible to obtain cold milk, hot milk or hot foamed milk.
- Wait for dispensing to finish. To interrupt it, press the button relating to the selected drink again.

EN



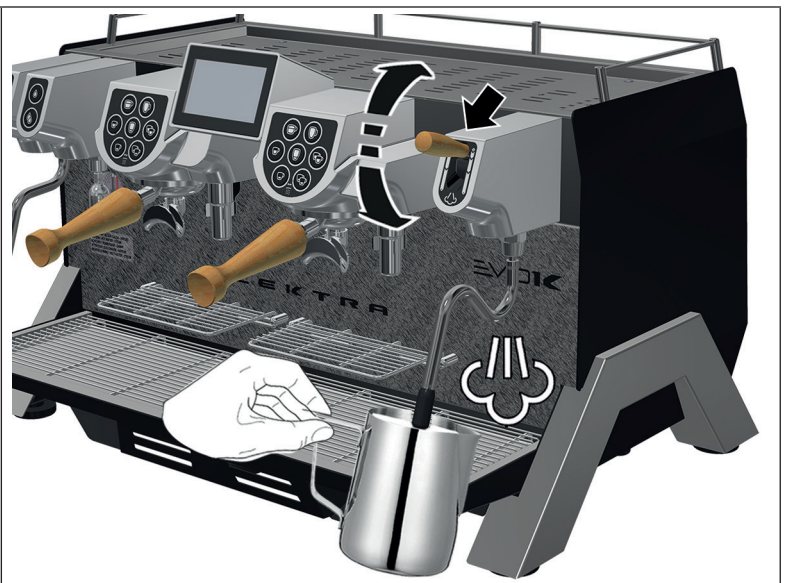


4.3. STEAM DISPENSING

The steam dispensing is used to manually heat and froth the milk and is performed using the wand lever on the side of the machine, right or left, depending on the configuration.

Place a container with milk under the wand and lower the lever.

The further the lever is lowered, the greater the steam power provided.



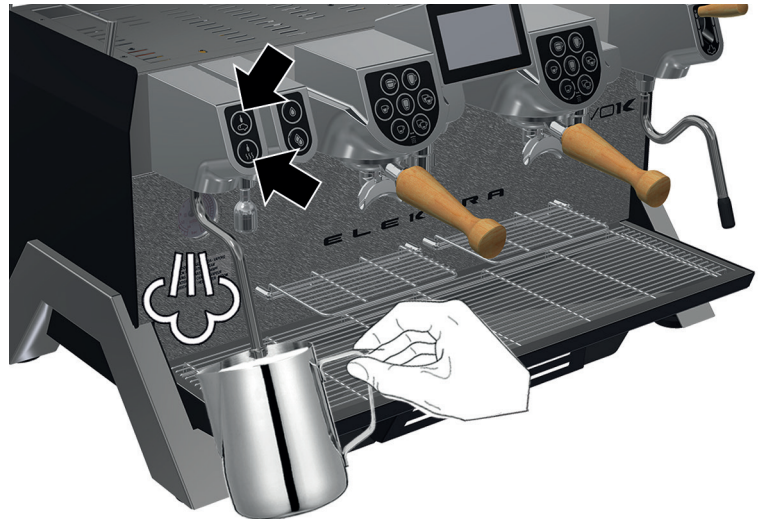
4.3.1 BARMAN STEAM WAND

The barman wand is used to obtain hot milk and hot foamed milk automatically.

Place a container with milk under the barista wand. By pressing the lower button steam is dispensed and hot milk is obtained.

By pressing the button above, steam is dispensed and hot milk with frothing is obtained.

In both cases, dispensing stops when the milk reaches the pre-set temperature or after a pre-set time.



4.4. HOT WATER DISPENSING

A wand at the side of the machine dispenses only hot water for infused drinks.

There are two pre-set dispensings with two different flow lengths.

Press the top button for shorter dispensing and the one below to produce a greater quantity of water.



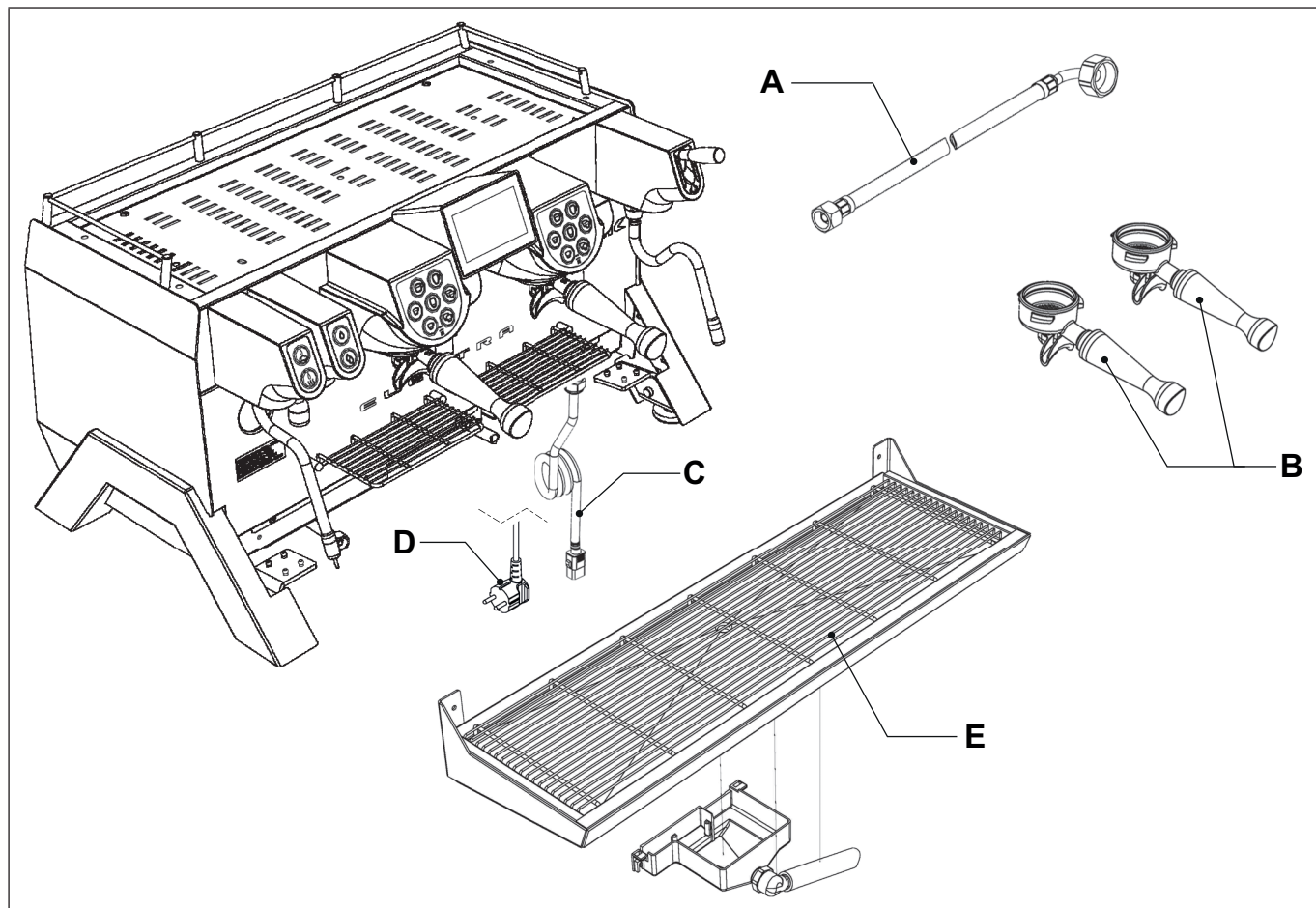


Fig. 01

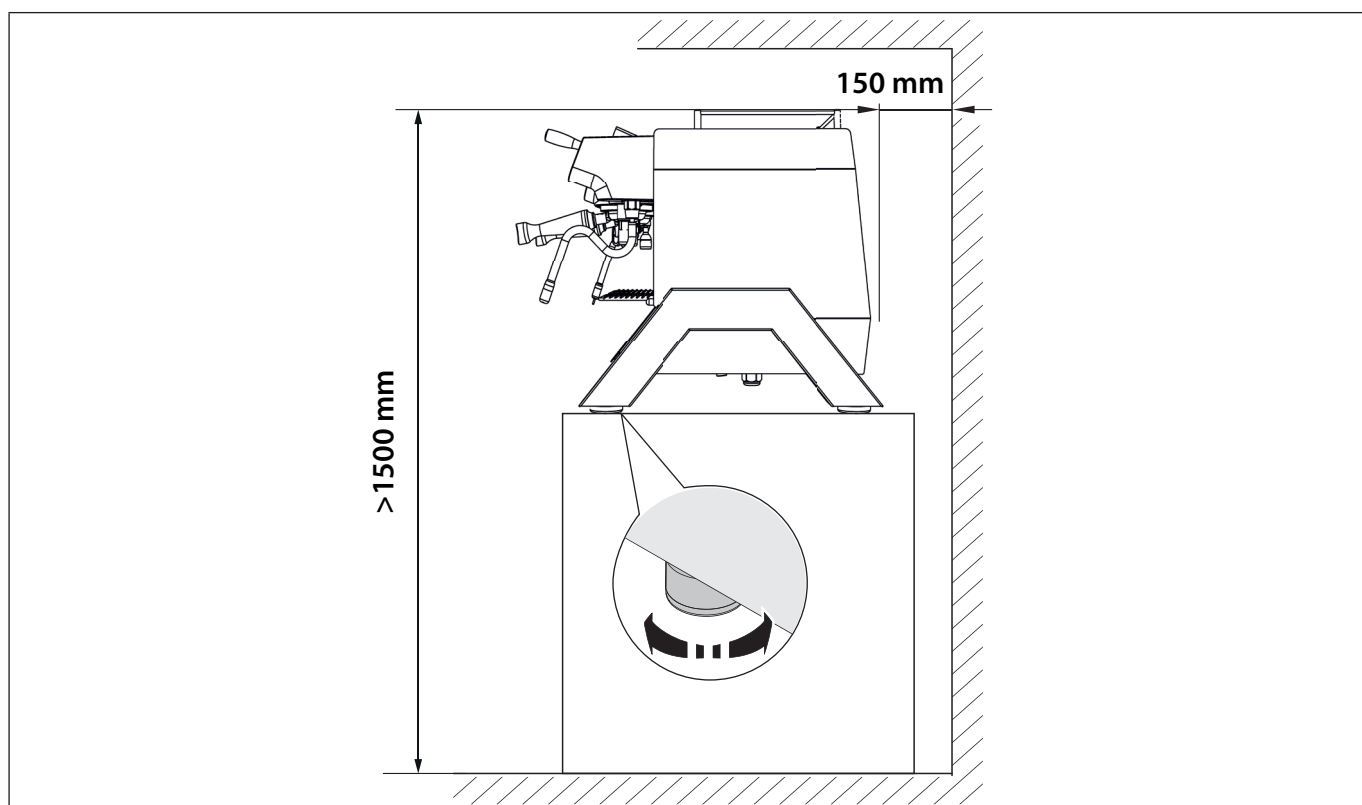


Fig. 02

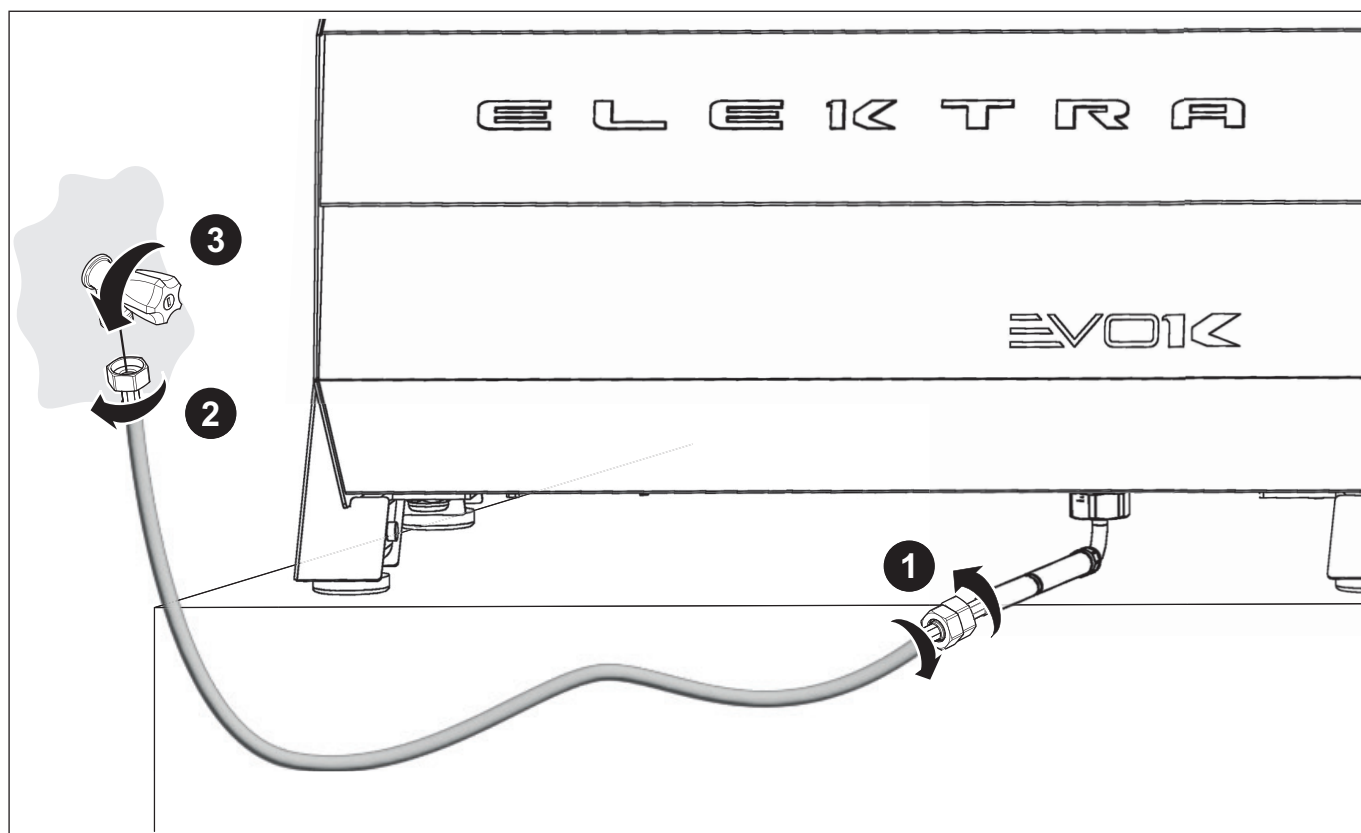


Fig. 03

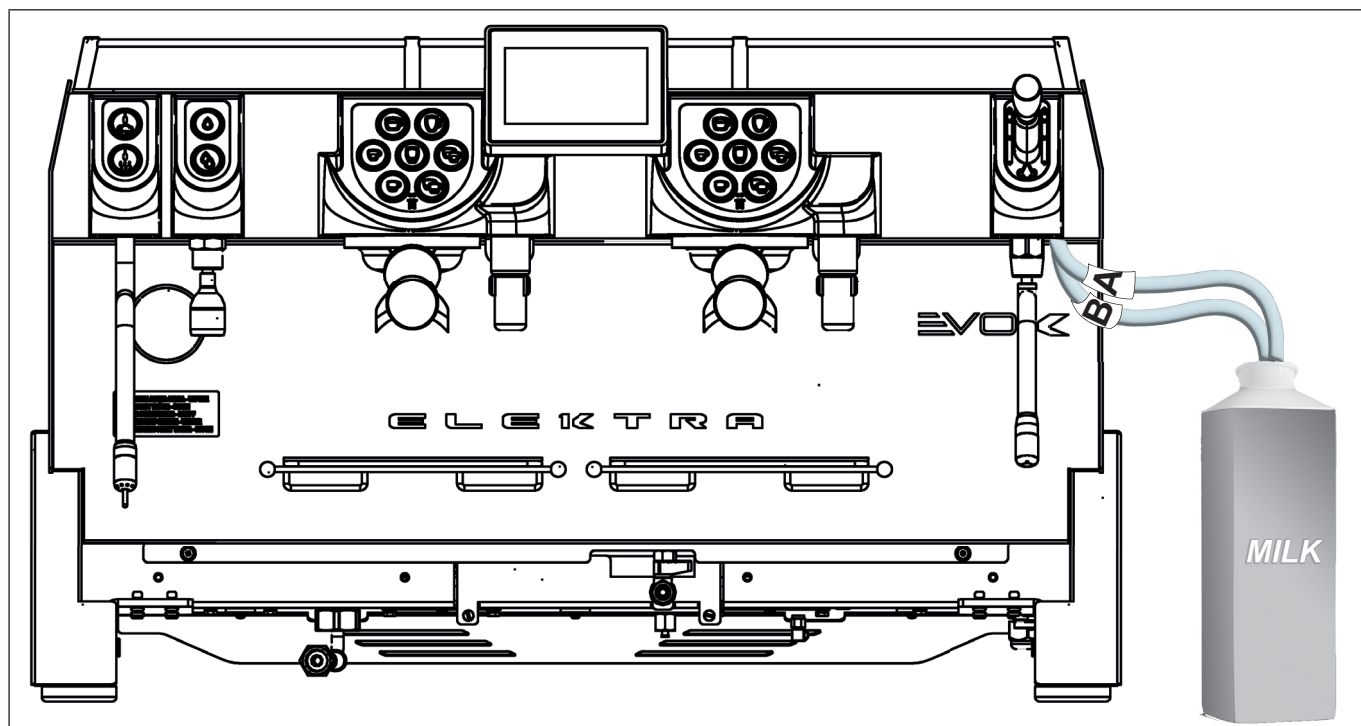


Fig. 04

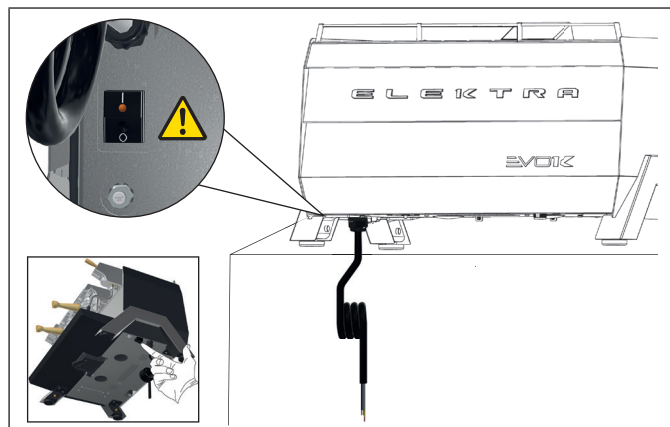


Fig. 05

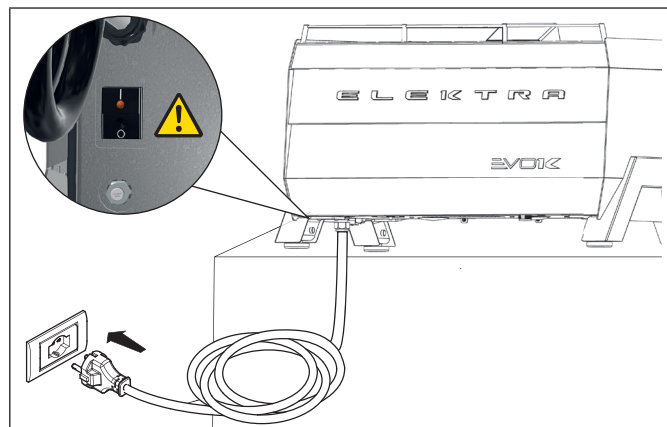


Fig. 06

ELEKTRA

ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES SINCE 1947

ELEKTRA è un marchio di VEA GROUP S.P.A.

ELEKTRA is a brand of VEA GROUP S.P.A.

VEA GROUP S.P.A.

Via Industriale, 1
Chignolo d'Isola (BG)
24040 - ITALIA



+39 035 4949555



+39 035 905447



info@veagroup.com



www.veagroup.com