



SINCE 1947

I MANUALE DELL'UTENTE

GB USER MANUAL

D ANWENDERHANDBUCH

F MANUEL DE L'USAGER

E MANUAL DEL USUARIO

ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES



I Macchine da caffè e macinadosatori da casa

GB Household coffee machines and grinders

D Kaffeemaschinen und Dosiermühlen für Haushalt

F Machines à café et moulin-doseurs domestiques

E Máquinas de café y molinillos para el hogar

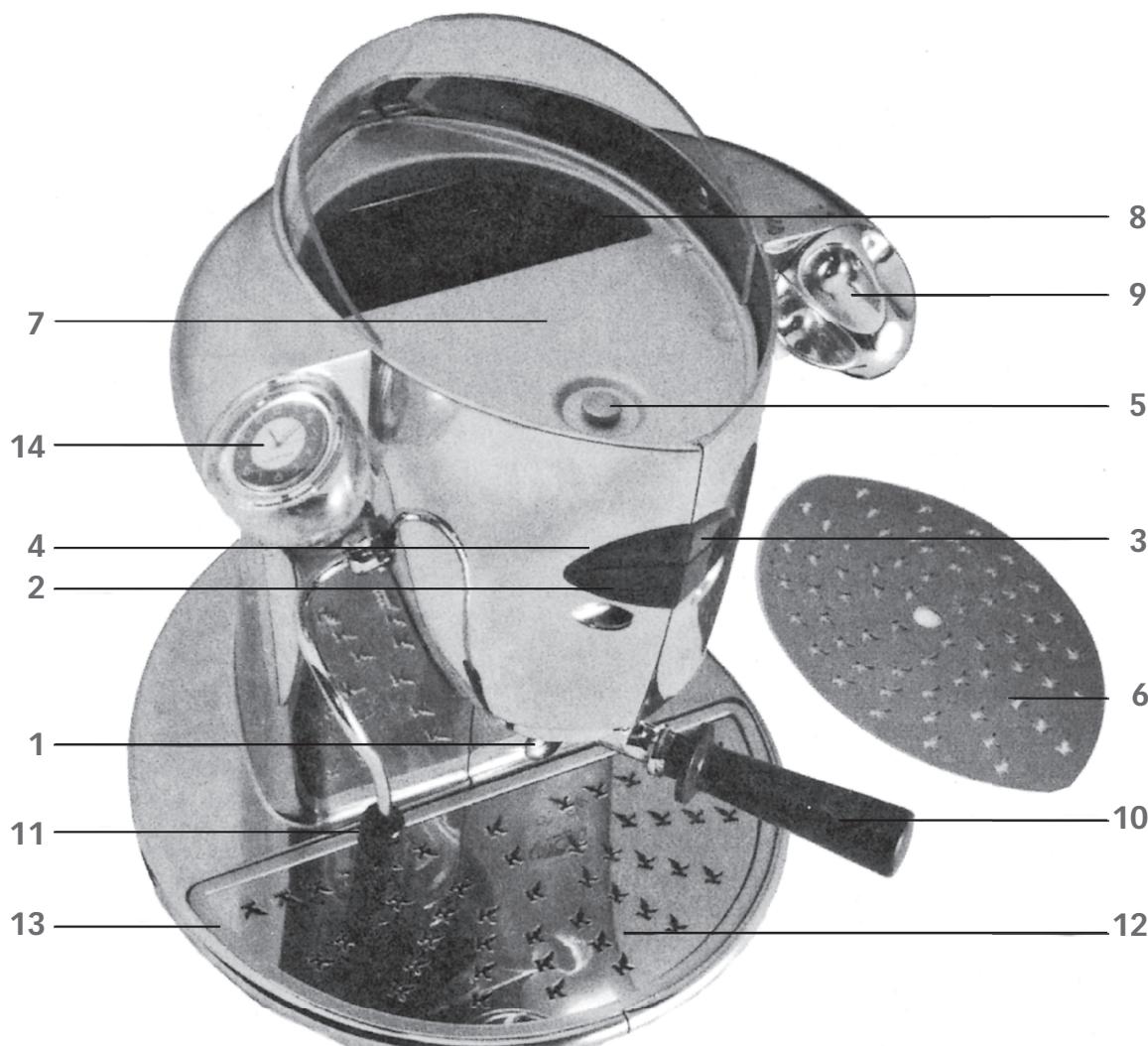


S I N C E 1 9 4 7

ITALIAN ESPRESSO COFFEE MACHINES

C DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIATURA

NIVOLA (N)



14



19



18



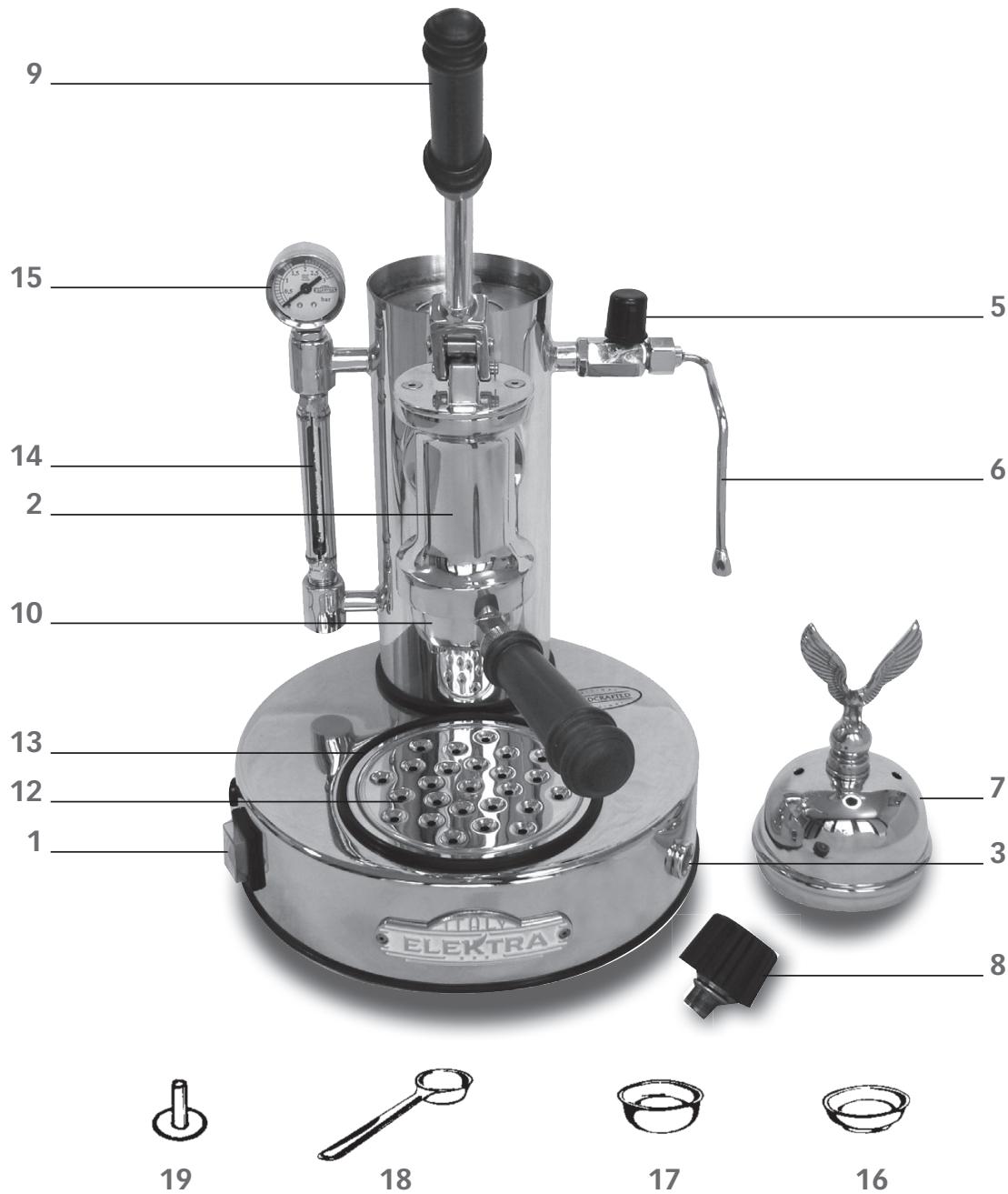
17



16


ELEKTRA
SINCE 1947

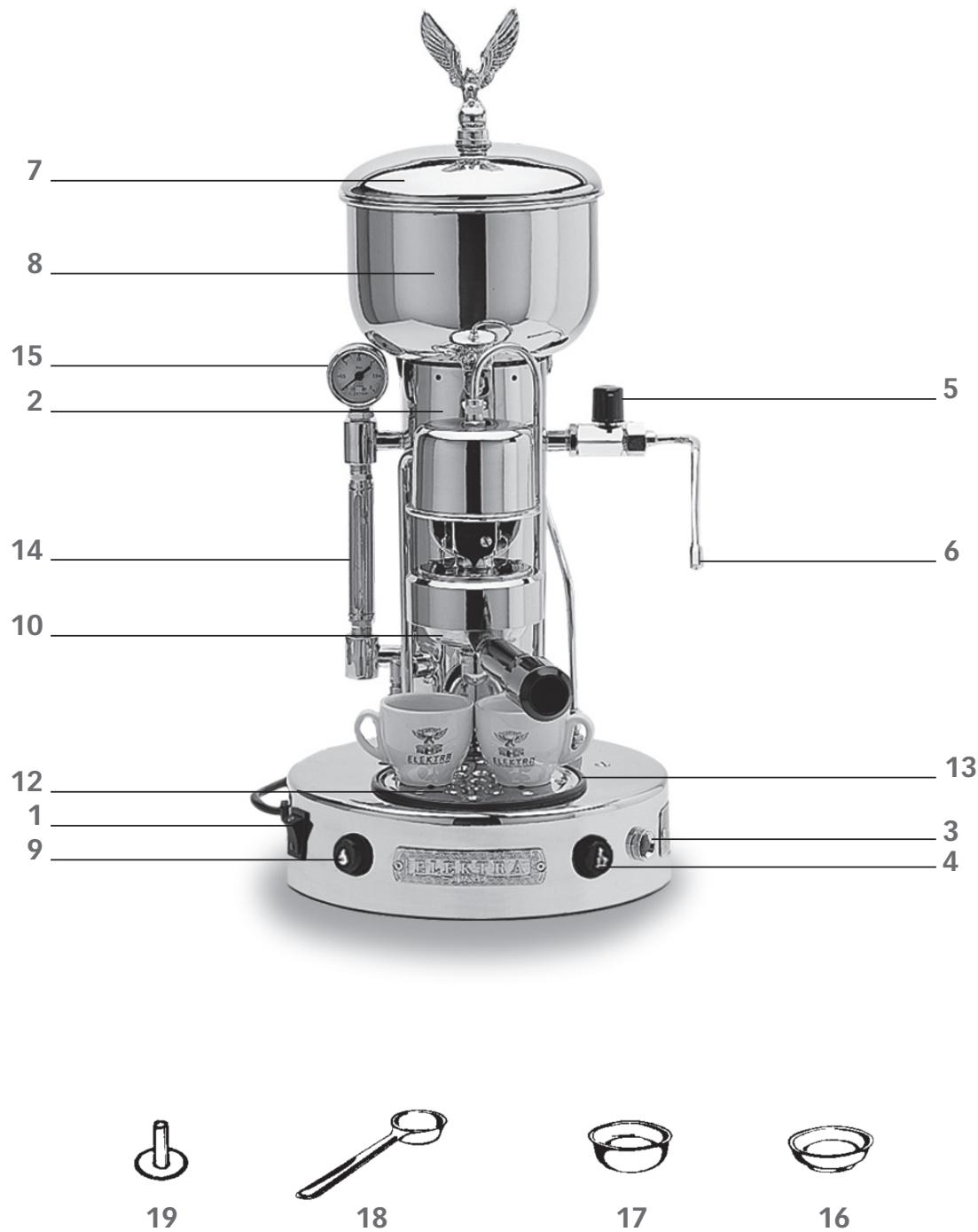
MICROCASA A LEVA (L)



16



MICROCASA SEMIAUTOMATICA (S)



18

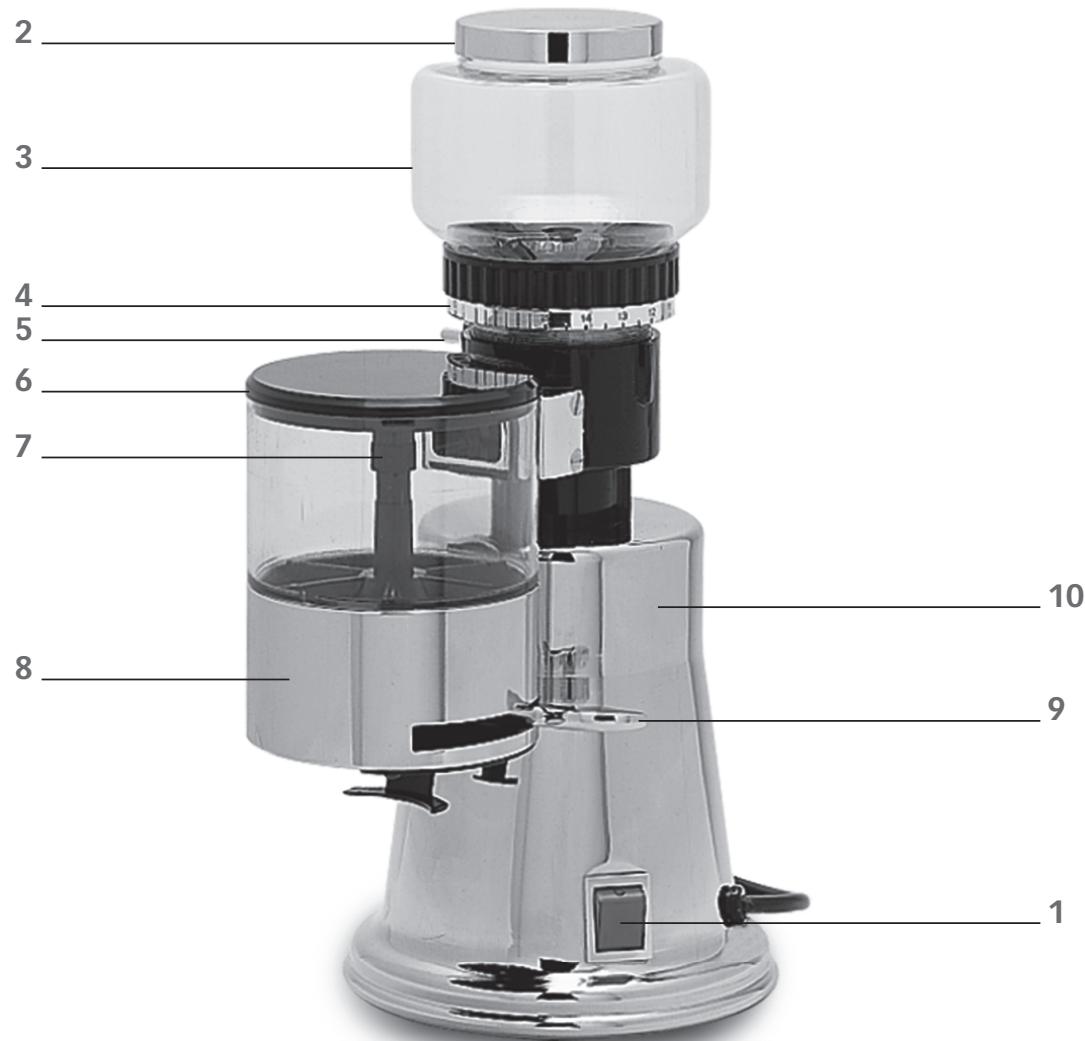


MINIVERTICALE (V)




ELEKTRA
SINCE 1947

MACINADOSATORE (M)



19

22



L

F

101



TABLE DES MATIÈRES

A	INTRODUCTION	105
B	INSTRUCTIONS GENERALES ET REGLEMENTS DE SECURITE	106
C	DESCRIPTION DE L'APPAREIL	108
1	NIVOLA	(N) 108
2	MICROCASA À LEVIER	(L) 108
3	MICROCASA SEMI-AUTOMATIQUE	(S) 109
4	MINIVERTICALE	(V) 109
5	MOULIN À CAFÉ	(M) 110
D	DÉBALLAGE	111
E	PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE LA MACHINE NEUVE	112
1	CHARGEMENT D'EAU	(N) 112
2	CHARGEMENT D'EAU	(L) 112
3	CHARGEMENT D'EAU	(S-V) 112
4	PREMIÈRE MISE EN MARCHE	(N) 113
5	PREMIÈRE MISE EN MARCHE	(L) 114
6	PREMIÈRE MISE EN MARCHE	(S) 114
7	PREMIÈRE MISE EN MARCHE	(V) 114
F	RÉGLAGES	115
1	RÉGLAGE DE L'HEURE	(N) 115
2	RÉGULATION DE LA MOUTURE	(M) 115
3	RÉGULATION DE LA DOSE DE CAFÉ MOULU	(M) 115
G	MODE D'EMPLOI - UTILISATION	116
1	MISE EN MARCHE	(N) 116
2	MISE EN MARCHE	(L-S-V) 116
3	PRÉPARATION D'UN CAFÉ EN POUDRE	(N-L-S-V) 116
4	PRÉPARATION D'UN CAFÉ EN DOSETTE	(N-S-V) 117
5	DÉBIT DE CAFÉ	(N) 117
6	DÉBIT DE CAFÉ	(L) 117
7	DÉBIT DE CAFÉ	(S-V) 117
8	PRÉPARATION DE CAPPUCCINO	(N) 118
9	PRÉPARATION DE CAPPUCCINO, LAIT ET AUTRES BOISSONS CHAUDES	(L-S) 119
10	PRÉPARATION DE CAPPUCCINO, LAIT ET AUTRES BOISSONS CHAUDES	(V) 119
11	CHAUFFAGE DES TASSES	(N-V) 120
12	MOUTURE DU CAFÉ	(M) 120

H ENTRETIEN ET NETTOYAGE	121
1 NETTOYAGE DES FILTRES ET PORTE-FILTRES	(N-L-S-V) 121
2 NETTOYAGE DE LA CUVETTE ANTI-GOUTTE	(N-L-S-V) 121
3 NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU	(N) 121
4 NETTOYAGE DU CAPPUCCINATEUR	(N) 122
5 NETTOYAGE DU VAPORISATEUR	(L-S-V) 122
6 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE	(N-L-S-V-M) 122
7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE	(M) 122
I GESTION DES DONNÉES	123
1 AFFICHAGE DE L'HEURE	(N) 123
2 AFFICHAGE DE LA PRESSION DANS LA CHAUDIÈRE	(L-S) 123
J RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	124
1 LA MACHINE NE CHAUFFE PAS	(N) 124
2 LA MACHINE NE CHAUFFE PAS	(L-S) 124
3 LA MACHINE NE CHAUFFE PAS	(V) 125
4 L'HORLOGE NE MARCHE PAS	(N) 125
5 AUGMENTATION DE LA DURÉE ET DU BRUIT DE MOUTURE	(M) 125
K ÉLIMINATION DE L'APPAREIL	126
L HOMOLOGATIONS	127
1 HOMOLOGATION EUROPÉEN	(N-L-S-V-M) 127
2 HOMOLOGATIONS AMÉRICAINES	(N-L-S-V) 127
3 HOMOLOGATIONS AUSTRALIENS	(N) 127
4 HOMOLOGATIONS SUD-COREENS	(N) 127
M TEST	156
N GARANTIE	157





A INTRODUCTION

Cette notice s'applique à toute la gamme de machines à café et de moulins à café doseurs domestiques produits par ELEKTRA.

Chaque sujet est traité spécifiquement pour chaque modèle de la gamme dans un paragraphe spécial. Les modèles auxquels l'explication se réfère figurent dans le titre du paragraphe et sont abrégés comme suit:

- N	= modèle NIVOLA	articles W / W-R
- L	= modèle MICROCASA À LEVIER	articles S1 / S1C / S1CO
- S	= modèle MICROCASA SEMI-AUTOMATIQUE	articles SX / SXC
- V	= modèle MINIVERTICALE	articles A1 / A1C
- M	= modèle MOULIN À CAFÉ	articles MS / MSC



B INSTRUCTIONS GENERALES ET REGLEMENTS DE SECURITE

- 1 Le présent livret, partie intégrante et essentielle de l'appareil, doit être fourni à l'utilisateur. Lire attentivement les instructions qui y sont reportées car elles fournissent des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'emploi et de maintenance. Conserver soigneusement ce livret pour pouvoir le consulter au besoin.
- 2 Déballer l'appareil et vérifier qu'il soit en parfait état. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un personnel qualifié et compétent. Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous,etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants puisqu'ils représentent une potentielle source de danger.
- 3 Avant de brancher l'appareil, contrôler que les données de la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau d'alimentation électrique.
La plaquette signalétique se trouve sous la base de l'appareil.
L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié conformément aux normes en vigueur et aux instructions du fabricant.
Une installation erronée peut causer des lésions aux personnes, aux animaux, ou des dommages aux biens, et dégage le fabricant de toute responsabilité.
⚠ La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si celui-ci est branché correctement à une installation efficace de mise à terre, effectuée dans le respect des normes de sécurité en vigueur. Il est primordial de satisfaire à cette importante condition de sécurité. En cas de doute, faire contrôler méticuleusement l'installation par un personnel qualifié et compétent. ⚠
Le Fabricant ne peut en aucun cas être tenu responsable de lésions ou de dommages éventuels causés par un défaut de mise à terre de l'installation.
Contrôler que la portée électrique de l'installation soit adaptée à la puissance maximum de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique.
En cas de doute, s'adresser à une personne qualifiée et compétente en la matière.
Cette personne devra contrôler notamment que la section des câbles de l'installation soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
Il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et/ou des prolongateurs.
Dans l'hypothèse où leur utilisation s'imposerait, utiliser alors exclusivement des fiches, des adaptateurs simples ou multiples et des prolongateurs conformes aux normes de sécurité en vigueur, en veillant à ne pas dépasser la limite de portée de courant indiquée sur l'adaptateur simple et sur les prolongateurs, ainsi que la limite de puissance maximum indiquée sur l'adaptateur multiple.
- 4 Cet appareil devra être destiné exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation est considérée comme étant impropre et en tant que telle dangereuse. Le Fabricant ne peut en aucun cas être tenu responsable de dommages causés par une utilisation impropre, incorrecte ou illogique.

- 5  L'utilisation d'un quelconque appareil électrique impose le respect de certaines règles fondamentales:
- L'appareil ne peut pas être immergé dans l'eau pour le nettoyage;
 - Ne pas toucher l'appareil les mains ou les pieds mouillés ou humides;
 - Ne pas utiliser l'appareil pieds-nus;
 - Ne pas utiliser de prolongateurs dans les salles d'eau;
 - Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant;
 - Ne pas soumettre l'appareil à l'action d'agents atmosphériques (pluie, rayons solaires, etc.) à moins que sa conception ne soit telle à le permettre;
 - Ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou des personnes inexpertes. 
- 6 Avant une quelconque opération de maintenance, mettre l'appareil hors tension en détachant la fiche de la prise de courant ou en éteignant l'interrupteur de l'installation. Pour le nettoyage, observer scrupuleusement les instructions reportées dans le présent livret.
- 7 En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil.
N'essayer en aucun cas de le réparer ou d'intervenir directement.
S'adresser exclusivement à un personnel qualifié et compétent en la matière.
L'éventuelle réparation des produits ne doit être effectuée que par le Fabricant ou par un centre d'assistance technique agréé qui devra utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
Le non respect des consignes ci-dessus peut être préjudiciable à la sécurité de l'appareil.
- 8 Lors de l'installation, il faudra prévoir un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- 9 Pour éviter de dangereuses surchauffes, il est recommandé de dérouler complètement le cordon d'alimentation.
- 10 Ne pas obturer la grille d'aspiration ou de dissipation. Notamment, ne pas couvrir la plan chauffant avec des torchons ou autre.
- 11 Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas de cordon d'alimentation endommagé, éteindre l'appareil. Pour son remplacement, s'adresser exclusivement à un personnel qualifié et compétent.
- 12 Dans l'hypothèse où l'on déciderait de ne plus utiliser ce genre d'appareil, il est recommandé de le mettre hors d'usage en coupant son cordon d'alimentation après l'avoir débranché de la prise de courant.
En outre, il est recommandé de faire en sorte que les parties susceptibles de constituer un danger ne soient pas en état de nuire.

C DESCRIPTION DE L'APPAREIL

NIVOLA (N)

- 1 Interrupteur général
- 2 Lampe allumage
- 3 Témoin manque d'eau
- 4 Témoin attente
- 5 Vis pour extraction réservoir d'eau
- 6 Grille chauffante
- 7 Couvercle chauffant
- 8 Réservoir d'eau
- 9 Manette sélection café/stop/cappuccino
- 10 Porte-filtre
- 11 Cappuccinateur
- 12 Grille de support tasses
- 13 Cuvette anti-goutte
- 14 Verre horloge

ACCESSOIRES:

- 16 Filtre pour une tasse
 - 17 Filtre pour deux tasses
 - 18 Cuillère de dosage
 - 19 Presse-café
- Livret d'instructions avec carte de garantie.
Dépliant "Collection division maison"

DIMENSIONS:

Poids: Kg 9
Capacité du réservoir d'eau: Lt 1,5
Hauteur: cm 37,5
Largeur: cm 30
Profondeur: cm 35

(Voir la photographie à la page 14)

MICROCASA À LEVIER (L)

- 1 Interrupteur général
- 2 Chaudière
- 3 Voyant de chauffe
- 5 Manette vaporisateur
- 6 Vaporisateur
- 7 Couvercle chaudière
- 8 Soupape de sécurité pression chaudière
- 9 Levier distribution café
- 10 Porte-filtre
- 12 Grille de support tasses
- 13 Cuvette anti-goutte
- 14 Indicateur de niveau eau en chaudière
- 15 Manomètre indic. pres. chaudière

ACCESSOIRES:

- 16 Filtre pour une tasse
 - 17 Filtre pour deux tasses
 - 18 Cuillère de dosage
 - 19 Presse-café
- Livret d'instructions avec carte de garantie.
Dépliant "Collection division maison"

DIMENSIONS:

Poids: Kg 10
Capacité chaudière: Lt 1,8
Hauteur: cm 45
Diamètre base: cm 26

(Voir la photographie à la page 16)

MICROCASA SEMI-AUTOMATIQUE (S)

- 1** Interrupteur général
- 2** Chaudière
- 3** Voyant de chauffe
- 4** Bouton distribution café
- 5** Manette vaporisateur
- 6** Vaporisateur
- 7** Couvercle réservoir d'eau
- 8** Réservoir d'eau
- 9** Bouton remplissage eau en chaudière
- 10** Porte-filtre
- 12** Grille de support tasses
- 13** Cuvette anti-goutte
- 14** Indicateur de niveau eau en chaudière
- 15** Manomètre indic. pres. chaudière

ACCESSOIRES:

- 16** Filtre pour une tasse
 - 17** Filtre pour deux tasses
 - 18** Cuillère de dosage
 - 19** Presse-café
- Livret d'instructions avec carte de garantie.
Dépliant "Collection division maison"

DIMENSIONS:

- Poids Kg 12
Capacité du réservoir d'eau: Lt 2
Capacité chaudière: Lt 2
Hauteur: cm 58
Diamètre base: cm 26

(Voir la photographie à la page 18)

MINIVERTICALE (V)

- 1** Interrupteur général
- 2** Témoin d'allumage
- 3** Voyant de chauffe
- 4** Bouton distribution café
- 5** Manette vaporisateur
- 6** Vaporisateur
- 7** Couvercle réservoir d'eau
- 8** Réservoir d'eau
- 9** Compartiment chauffant
- 10** Porte-filtre
- 11** Bouton vapeur
- 12** Grille de support tasses
- 13** Cuvette anti-goutte
- 14** Base en bois noire

ACCESSOIRES:

- 16** Filtre pour une tasse
 - 17** Filtre pour deux tasses
 - 18** Cuillère de dosage
 - 19** Presse-café
- Livret d'instructions avec carte de garantie.
Dépliant "Collection division maison"

DIMENSIONS:

- Poids Kg 13
Litres réservoir: Lt 2
Hauteur: cm 69
Diamètre base: cm 26

(Voir la photographie à la page 20)

MOULIN À CAFÉ (M)

- 1** Interrupteur général
- 2** Couvercle réserve à café
- 3** Réserve à café
- 4** Bague de régulation mouture
- 5** Pivot de régulation dose
- 6** Couvercle doseur
- 7** Pivot de régulation dose
- 8** Doseur
- 9** Levier doseur
- 10** Corps du moulin à café

ACCESSOIRES:

- 19** Presse-café
Livret d'instructions avec carte de garantie.
Dépliant "Collection division maison"

DIMENSIONS:

Poids: Kg 8
Hauteur: cm 38
Profondeur: cm 26
Diamètre base: cm 18

(Voir la photographie à la page 22)

110



D DÉBALLAGE

L'emballage protège l'appareil contre les avaries pouvant survenir durant le transport. Les matériaux utilisés pour l'emballage sont choisis en fonction de critères écologiques de façon à faciliter le recyclage.

Le recyclage permet d'une part, de réduire le volume des déchets et d'autre part, d'économiser les ressources non renouvelables.

- 1) Ouvrir la boîte par le haut puis sortir l'appareil.
Mettre de côté les accessoires se trouvant dans la boîte ainsi que le présent mode d'emploi afin d'en prendre connaissance dans les phases suivantes d'utilisation de l'appareil.
- 2) **⚠️ Enlever le sac de nylon couvrant la partie supérieure de l'appareil et le ranger de façon à ce que les enfants ne puissent pas y avoir accès. ⚠️**
- 3) Saisir la machine au fond de la boîte et l'extraire vers le haut.
- 4) Enlever éventuellement les autres éléments d'emballage et protections se trouvant sur la machine.
- 5) **⚠️ Confier l'emballage à un organisme autorisé à procéder à l'élimination et au recyclage des matériaux. ⚠️**
- 6) Ranger l'emballage en un lieu sûr.
- 7) En cas de déplacement ou de recours à l'assistance technique, transporter la machine à café ou le moulin-doseur – en ne pas oublier de vider l'eau présente dans le réservoir – en utilisant l'emballage d'origine afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

⚠️ NE PAS BRANCHER LA FICHE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE LA MACHINE AVANT D'AVOIR EFFECTUÉ CE QUI EST PRÉSCRIT AU CHAPITRE "E PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE LA MACHINE NEUVE" ⚠️

E PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE LA MACHINE NEUVE

1 CHARGEMENT D'EAU (N)

- 1) Soulever la grille chauffante 6.
- 2) Verser l'eau dans le réservoir 8 avec une carafe jusqu'à un niveau maximal de 4 ou 5 centimètres sous le bord supérieur; ceci pour éviter qu'elle ne déborde.
 - Un manque d'eau dans le réservoir 8 est signalé par un signal sonore intermittent ou par le clignotement du témoin 3.
 - Pour une question de sécurité, en cas de manque d'eau, toute fonction de la machine s'interrompt automatiquement (par exemple: arrêt de la distribution de café).
 - Une fois que le remplissage en eau a été effectué, la machine redémarre automatiquement (par exemple: la distribution du café reprend).

2 CHARGEMENT D'EAU (L)

- 1) Remplir aux 3/4 la chaudière 2 d'eau froide potable en soulevant le couvercle 7 et en dévissant la soupape de sécurité de la chaudière 8.

Avant de remplir de nouveau la chaudière:

- Éteindre la machine en mettant l'interrupteur général sur la position "OFF".
- Tourner le bouton 5 du vaporisateur 6 et attendre que toute la vapeur soit évacuée et que l'aiguille du manomètre 15 soit sur zéro.

3 CHARGEMENT D'EAU (S-V)

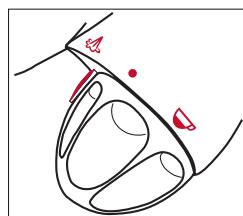
- 1) Remplir le réservoir 8 d'eau froide potable en soulevant le couvercle 7.

4 PREMIÈRE MISE EN MARCHE (N)

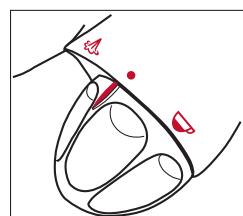
Opérations à effectuer en cas de machine neuve ou après un arrêt saisonnier, sous peine d'annulation de la garantie de la machine.

- 1) S'assurer que l'interrupteur général 1 soit sur la position "OFF".
- 2) Remplir d'eau la machine comme cela est indiqué au paragraphe 1.
- 3) Immerger le cappuccinateur 11 dans un récipient d'eau en veillant à ce que les deux orifices latéraux d'émission de la vapeur soient couverts; ceci évitera d'avoir par la suite des projections durant le cycle automatique de la machine.
- 4) Sélectionner la fonction cappuccino 20 au moyen de la manette 9.
- 5) Brancher la fiche d'alimentation électrique de la machine.
- 6) Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur général 1 en position ON.
La machine émettra un signal sonore de 5 secondes avant de lancer un cycle automatique de démarrage de 24 secondes; le témoin d'attente 4 s'allume.
Ce cycle a pour objectif de remplir d'eau le circuit hydrique qui a été vidangé, au moment de l'épreuve exécutée à l'usine, afin d'éviter des dommages durant le stockage et le transport de la machine.
- 7) Attendre la fin du cycle de démarrage, signalée par l'extinction du témoin d'attente 4.
- 8) Invalider la fonction cappuccino 20 en plaçant la manette 9 en position de stop 21.
À ce point la machine est en fonction, prête à l'emploi.

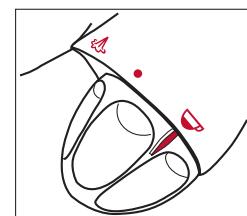
FONCTION MANETTE 9



FONCTION CAPPUCCINO 20



POSITION STOP 21



FONCTION CAFÉ 22

5 PREMIÈRE MISE EN MARCHE (L)

Opérations à effectuer en cas de machine neuve ou après un arrêt saisonnier, sous peine d'annulation de la garantie de la machine.

- 1) Remplir d'eau comme cela est indiqué au paragraphe 2.
- 2) Brancher la fiche d'alimentation électrique de la machine.
- 3) Mettre la machine en marche en appuyant sur l'interrupteur général 1:
le témoin 3 s'allume.
(Pour arrêter la machine appuyer sur ce même interrupteur en sens inverse).

6 PREMIÈRE MISE EN MARCHE (S)

Opérations à effectuer en cas de machine neuve ou après un arrêt saisonnier, sous peine d'annulation de la garantie de la machine.

- 1) Remplir d'eau comme cela est indiqué au paragraphe 3.
- 2) Brancher la fiche d'alimentation électrique de la machine.
- 3) Mettre la machine en marche en appuyant sur l'interrupteur général 1:
le témoin (3) s'allume.
(Pour arrêter la machine appuyer sur ce même interrupteur en sens inverse).
- 4)  Appuyer immédiatement sur le bouton de chargement de l'eau 9; en faisant cela, la machine préleve l'eau présente dans le réservoir 8 et remplit la chaudière 2. 
- 5) Vérifier que la chaudière se remplisse normalement en contrôlant l'indicateur du niveau d'eau 14 dans la chaudière; remplir la chaudière aux 3/4 de sa capacité seulement afin d'éviter toute surcharge de celle-ci.
- 6) Contrôler de nouveau le niveau d'eau dans le réservoir 8 et, si cela est nécessaire, remplir de dernier au moins à la moitié de sa capacité totale.

7 PREMIÈRE MISE EN MARCHE (V)

Opérations à effectuer en cas de machine neuve ou après un arrêt saisonnier, sous peine d'annulation de la garantie de la machine.

- 1) Remplir d'eau comme cela est indiqué au paragraphe 3.
- 2) Brancher la fiche d'alimentation électrique de la machine.
- 3) Mettre la machine en marche en appuyant sur l'interrupteur général 1:
le témoin 3 s'allume.
(Pour arrêter la machine appuyer sur ce même interrupteur en sens inverse).
- 4)  Appuyer immédiatement sur le bouton de distribution 4 jusqu'à ce que l'eau sorte du porte-filtre 10; en faisant cela, la machine préleve l'eau présente dans le réservoir 8 et remplit la chaudière. 

F RÉGLAGES

1 RÉGLAGE DE L'HEURE (N)

- 1) Tourner le verre de l'horloge 14 dans le sens des aiguilles d'une montre et l'extraire en le tirant vers soi.
- 2) Extraire l'horloge en la tirant vers soi.
- 3) Pour effectuer le réglage de l'heure, procéder de la même façon que pour les montres au quartz normales.
- 4) Remettre l'horloge à sa place.

2 RÉGULATION DE LA MOUTURE (M)

- 1) Abaisser le pivot de blocage 5 de la bague de régulation 4.
- 2) Tourner la bague 4 dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus fine.
- 3) Tourner la bague 4 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus grosse.

3 RÉGULATION DE LA DOSE DE CAFÉ MOULU (M)

- 1) Tourner le pivot 7 à l'intérieur du doseur 8 dans le sens des aiguilles d'une montre (dose plus petite) ou dans le sens contraire (dose plus grande).

L



G MODE D'EMPLOI - UTILISATION

1 MISE EN MARCHE (N)

- 1) Contrôler que la manette de sélection café/cappuccino 9 soit en position de stop 21.
- 2) Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur général 1 en position ON.
Le témoin 2 s'allume pour signaler la mise en fonction de la machine.

2 MISE EN MARCHE (L-S-V)

- 1)  Vérifier qu'il y ait de l'eau dans la chaudière en regardant l'indicateur du niveau d'eau 14 (L-S) et dans le réservoir d'eau 8 (S-V); en cas contraire, rajouter de l'eau comme cela est indiqué aux paragraphes 2 ou 3 du chapitre "E PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE LA MACHINE NEUVE". 
- 2) Mettre la machine en marche en appuyant sur l'interrupteur général 1:
le témoin 3 s'allume.
(Pour arrêter la machine appuyer sur ce même interrupteur en sens inverse).
- 3) Attendre que la machine soit à la bonne pression indiquée par le manomètre 15 (L-S) et signalée par l'extinction du témoin 3.
- 4) Pour arriver plus facilement à la pression optimale, tourner la manette 5 et purger pendant quelques instants le circuit.
Après quoi, placer de nouveau la manette en position normale/fermée.
- 5) Actionner le levier 9 jusqu'au moment où quelques gouttes d'eau s'écoulent du portefiltre 10: ceci permettra au groupe de distribution (L) d'atteindre la température optimale.

Durant la phase d'atteinte de la pression optimale, la machine pourrait être légèrement bruyante; ces bruits, dûs à l'ébullition, s'estompent toutefois dès atteinte de la pression.

3 PRÉPARATION D'UN CAFÉ EN POUDRE (N-L-S-V)

- 1) Monter sur le porte-filtre 10 le filtre pour une tasse 16 ou le filtre pour deux tasse 17 selon que l'on désire obtenir un seul café expresso ou deux simultanément.
- 2) Remplir le filtre de café en poudre en utilisant le cuillère de dosage 18.
- 3) Tasser le café en poudre dans le filtre au moyen du presse-café 19; la surface de café, une fois qu'il a été tassé, devra arriver à environ 1 cm sous le bord du filtre.
- 4) Mettre le porte-filtre à sa place et bien le bloquer en le tournant de la gauche vers la droite.
- 5) Placer selon le cas une tasse ou deux tasses sous les becs distributeurs du porte-filtre.

Pour faire un bon café expresso typique italien, c'est la mouture qui compte le plus: en effet pour produire le meilleur café, le débit doit durer environ 25 secondes et la boisson doit avoir en moyenne un volume égal à 25 cc (touche café individuel court).

Si la mouture est trop grosse, on obtiendra des cafés surchauffés et sans mousse; si la mouture est trop fine, on obtiendra des cafés avec très peu de mousse.

On obtient des cafés de bonne qualité en employant du café moulu frais et de grosseur uniforme (qui peut être obtenu seulement si le moulin-doseur possède des meules tranchantes) et dans la bonne quantité (environ 7 grammes par dose).

Il est important d'utiliser du café frais, parce que s'il n'est pas frais moulu, il perd rapidement ses qualités aromatiques et les substances grasses qu'ils contient rancissent; il est conseillé, par conséquent, de terminer le café avant le soir ou à la fermeture de l'établissement.

Les tasses bien chaudes constituent un facteur primordial pour maintenir un expresso de qualité.

4 PRÉPARATION D'UN CAFÉ EN DOSETTE (N-S-V)

La machine peut utiliser les dosettes en papier monodose en installant le kit spécial fourni par ELEKTRA.

- 1) Extraire une dosette de son emballage de protection et l'introduire dans le porte-filtre 10.
- 2) Mettre le porte-filtre 10 à sa place et bien le bloquer en le tournant de la gauche vers la droite.
- 3) Placer une tasse sous le bec distributeur du porte-filtre.
- 4) Une fois que les cafés ont été servis, enlever le porte-filtre 10 en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et jeter la dosette qui vient d'être utilisée; celle-ci peut être traitée comme déchet organique.

5 DÉBIT DE CAFÉ (N)

- 1) Sélectionner la fonction café 22 en tournant la manette de sélection 9 dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - À ce point, si les conditions de fonctionnement sont optimales pour un café parfait, la machine lance la distribution.
 - En cas contraire le témoin de signalisation d'attente 4 s'allume; après quelques instants d'attente, c'est-à-dire après le temps nécessaire à la machine pour qu'elle puisse remplir ces conditions, la distribution est lancée automatiquement.
- 2) Une fois que la quantité de café souhaitée s'est écoulée dans la tasse, interrompre la distribution en sélectionnant la fonction stop 21 en tournant la manette de sélection 9 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
 - La fonction café 22 est dotée de stop automatique après 40 secondes de distribution, utilisable pour obtenir des cafés longs.
 - Pour la préparation du premier café, après avoir allumé la machine, il est recommandé de préchauffer le porte-filtre 10 en sélectionnant quelques instants la fonction café 22 avant de mettre le café en poudre ou la dosette.

6 DÉBIT DE CAFÉ (L)

Actionner le levier 9, attendre et le relâcher seulement lorsque les premières gouttes de café se seront écoulées.

Le levier reviendra automatiquement à sa position première pendant l'écoulement du café. Pour une exécution parfaite, reprendre le levier et l'actionner une autre fois avant qu'il arrive à la fin de sa course. Répéter l'opération tant que la quantité de café souhaitée ne s'est pas écoulée.

7 DÉBIT DE CAFÉ (S-V)

- 1) Appuyer sur le bouton 4.
- 2) Une fois que la quantité de café souhaitée s'est écoulée dans les tasses, appuyer de nouveau sur le bouton 4 pour éteindre la distribution du café.



8 PRÉPARATION DE CAPPUCCINO (N)

⚠ Vérifier que le cappuccinateur 11 soit bien resté immergé dans une carafe d'eau afin d'éviter que d'éventuels résidus de lait ne puissent avoir obstrué les orifices de débit de la vapeur: cette opération est importante afin de garantir la sécurité de l'utilisateur. ⚡

Une faible quantité d'eau de condensation est naturellement produite au début de l'émission de vapeur: pour éviter que cette eau de condensation ne se mélange au lait et optimiser la qualité du cappuccino, laisser s'échapper la vapeur quelques secondes.

- 1) Préparer un café espresso dans une tasse de cappuccino.
- 2) Immerger le cappuccinateur 11 dans un récipient de lait, haut et étroit, en veillant à ce que les deux orifices latéraux d'émission de la vapeur soient couverts.
 - Ceci évitera d'avoir par la suite des projections durant le cycle automatique de la machine.
- 3) Sélectionner la fonction cappuccino 20 en tournant la manette 9 dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
 - À ce point, si les conditions de fonctionnement sont optimales pour émulsionner le lait et obtenir une mousse parfaite, la machine commence à émettre de la vapeur.
 - En cas contraire le témoin de signalisation d'attente 4 s'allume; après une phase d'attente qui peut aller de quelques secondes à un maximum d'une minute, temps nécessaire à la machine pour qu'elle puisse remplir ces conditions, la distribution est lancée automatiquement.
 - Durant la phase d'attente, il se produit un suintement naturel du porte-filtre 10, dû à l'expansion de l'eau en chaudière suite à l'augmentation de la température, nécessaire à la production de vapeur.
- 4) Après avoir obtenu la quantité de mousse désirée et après atteinte de la température optimale du lait dans le récipient, interrompre la distribution en sélectionnant la fonction stop 21 en tournant la manette de sélection 9 dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - La fonction cappuccino 20 est dotée de stop automatique après 2 minutes de distribution, utilisable pour traiter de grandes quantités de lait.
- 5) Verser délicatement au moyen d'une cuillère une partie du lait chaud et une partie de mousse dans la tasse contenant le café, jusqu'à la remplir.
- 6) Pulvériser éventuellement du cacao pour garnir le cappuccino qui est prêt à être dégusté.
- 7) **Immerger le cappuccinateur 11 dans une carafe d'eau de manière à ce que l'eau couvre les deux orifices latéraux de débit de la vapeur.**
Sélectionner la fonction cappuccino 20 à l'aide de la manette 9 pendant quelque secondes, cette opération permet d'éviter que d'éventuels résidus de lait n'obstruent les orifices de débit de la vapeur.

9 PRÉPARATION DE CAPPUCCINO, LAIT ET AUTRES BOISSONS CHAUDES (L-S)

La machine est équipée d'un vaporisateur pour cappuccino, punch, chocolat chaud ou thé.

9.1 CAPPUCCINO

- 1) Tourner la manette 5 du vaporisateur 6. Laisser s'écouler les condensats qui se sont éventuellement formés.
Lorsque cette opération est terminée, tourner le bouton de la vapeur dans le sens inverse pour interrompre le flux de vapeur.
- 2) Introduire le bec de la vapeur 6 dans un récipient haut et étroit jusqu'à ce qu'il touche le fond; tourner le bouton d'émission de la vapeur et régler le lait à la température souhaitée.
- 3) Baisser le récipient afin que le bec de vapeur arrive presque à la surface du lait puis soulever le récipient afin de plonger le bec dans le lait. Procéder ainsi de façon alternée plusieurs fois de suite.
Effectuer cette opération quelques secondes de façon à mousser le lait.
- 4) Ajouter à un expresso allongé le lait chaud avec sa mousse.

9.2 BOISSONS CHAUDES

- 1) Tourner la manette 5 du vaporisateur 6. Laisser s'écouler les condensats qui se sont éventuellement formés.
Lorsque cette opération est terminée, tourner le bouton de la vapeur dans le sens inverse pour interrompre le flux de vapeur.
- 2) Introduire le bec de la vapeur 6 dans un récipient haut et étroit jusqu'à ce qu'il touche le fond; tourner le bouton d'émission de la vapeur et régler le lait à la température souhaitée.

10 PRÉPARATION DE CAPPUCCINO, LAIT ET AUTRES BOISSONS CHAUDES (V)

10.1 CAPPUCCINO

- 1) Appuyer sur le bouton de la vapeur 11: le témoin de chauffe 3 s'allume.
- 2) Lorsque le témoin 3 s'éteint, tourner le bouton 5 du vaporisateur 6 pour faire évacuer la condensation qui s'est éventuellement formée.
Lorsque cette opération est terminée, tourner le bouton de la vapeur dans le sens inverse pour interrompre le flux de vapeur.
- 3) Introduire le bec de la vapeur 6 dans un récipient haut et étroit jusqu'à ce qu'il touche le fond; tourner le bouton d'émission de la vapeur et régler le lait à la température souhaitée.
- 4) Baisser le récipient afin que le bec de vapeur arrive presque à la surface du lait puis soulever le récipient afin de plonger le bec dans le lait. Procéder ainsi de façon alternée plusieurs fois de suite.
Effectuer cette opération quelques secondes de façon à mousser le lait.
- 5) Tourner le bouton de la vapeur dans le sens inverse pour interrompre le flux de vapeur.
- 6) Appuyer sur le bouton de la vapeur 11 et le remettre en position de repos.
- 7)  **Appuyer sur le bouton de distribution du café 4 jusqu'à ce que quelques gouttes d'eau sortent du porte-filtre 10 afin de remplir de nouveau la chaudière avec de l'eau.** 
- 8) Ajouter à un expresso allongé le lait chaud avec sa mousse.



10.2 BOISSONS CHAUDES

- 1) Appuyer sur le bouton de la vapeur 11: le témoin de chauffe 3 s'allume.
- 2) Lorsque le témoin 3 s'éteint, tourner le bouton 5 du vaporisateur 6 pour faire évacuer la condensation qui s'est éventuellement formée. Lorsque cette opération est terminée, tourner le bouton de la vapeur dans le sens inverse pour interrompre le flux de vapeur.
- 3) Introduire le bec de la vapeur 6 dans un récipient haut et étroit jusqu'à ce qu'il touche le fond; tourner le bouton d'émission de la vapeur et régler le lait à la température souhaitée.
- 4) Tourner le bouton de la vapeur dans le sens inverse pour interrompre le flux de vapeur.
- 5) Appuyer sur le bouton de la vapeur 11 et le remettre en position de repos.
- 6) **⚠️ Appuyer sur le bouton de distribution du café 4 jusqu'à ce que quelques gouttes d'eau sortent du porte-filtre 10 afin de remplir de nouveau la chaudière avec de l'eau. ⚠️**

11 CHAUFFAGE DES TASSES (N-V)

Afin d'optimiser la préparation des cafés et des cappuccini, il est indispensable que toutes les parties en contact avec les liquides soient bien chaudes, notamment les tasses. La machine est dotée d'une grille chauffante 6 (N) ou d'un Compartiment chauffant 9 (V) qui atteint une température d'environ 50°C. Il est conseillé d'y tenir toujours quelques tasses d'expresso et de cappuccino de façon qu'elles soient prêtes à l'emploi à tout instant.

12 MOUTURE DU CAFÉ (M)

- 1) Verser les grains de café dans la réserve à café 3.
- 2) Actionner l'interrupteur 1 jusqu'à obtention de la quantité de café moulu désirée.
⚠️ Ne jamais remplir le doseur 8 au-delà des 2/3 de sa capacité. ⚠️
- 3) Extraire les doses en tirant le levier 9 du doseur jusqu'en fin de course.
Le laisser ensuite revenir à sa position première sans intervenir.

H ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1 NETTOYAGE DES FILTRES ET PORTE-FILTRES (N-L-S-V)

Après chaque utilisation de la machine, il est recommandé de nettoyer la douchette et le joint du groupe distributeur avec un chiffon ou une éponge, puis rincer les filtres et les porte-filtres avec de l'eau bouillante afin de dissoudre les dépôts gras du café.

Il est conseillé de laver l'intérieur des porte-filtres et des filtres de façon à éviter la formation d'incrustations et de dépôts de café qui, en se détachant lors de la phase de production du café, pourraient passer dans la tasse sous forme de marc.

- 1) Mettre une dose de détergent pour machine à café dans environ un demi-litre d'eau bouillante contenue dans un récipient résistant à la chaleur.
- 2) Laisser les filtres et les porte-filtres immergés dans cette solution pendant environ 20/30 minutes.
- 3) Ensuite, les rincer abondamment sous l'eau courante.

2 NETTOYAGE DE LA CUVETTE ANTI-GOUTTE (N-L-S-V)

Vider et nettoyer régulièrement le bac collecteur de gouttes 13 afin d'éliminer les restes d'eau et de café:

- 1) Soulever la grille de support des tasses 12.
- 2) Extraire la cuvette anti-goutte 13 en le tirant vers le haut au moyen des supports prévus à cet effet.
- 3) Nettoyer la cuvette anti-goutte préféablement en lave-vaisselle, même si en plastique. Si le nettoyage s'effectue à la main, veiller à ne pas utiliser d'éponges abrasives.

3 NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU (N)

Il est nécessaire de nettoyer régulièrement le réservoir d'eau 8 pour éliminer les incrustations et les dépôts dûs à l'évaporation et à la stagnation de l'eau:

- 1) Éteindre la machine en plaçant l'interrupteur général 1 en position OFF et débranchez la fiche d'alimentation électrique.
- 2) Soulever la grille chauffante 6.
- 3) Dévisser la manette 5 et extraire le couvercle chauffant 7.
- 4) Extraire le réservoir d'eau 8 en le tirant vers le haut au moyen de la poignée prévue à cet effet. Il est possible d'extraire le réservoir avec l'eau qu'il contient sans risque de suintement grâce à la soupape qui se ferme automatiquement au moment de l'extraction.
- 5) Débrancher le fil électrique au réservoir à l'aide de la fiche ad hoc.
- 6) Nettoyer le réservoir préféablement en lave-vaisselle.
Si le nettoyage s'effectue à la main, veiller à ne pas utiliser d'éponges abrasives et à ne pas endommager la soupape qui se trouve au fond du réservoir.
- 7) Rebrancher le fil électrique au réservoir à l'aide de la fiche ad hoc.
- 8) Introduire de nouveau le réservoir dans la machine; celui-ci doit s'encastre dans son logement sans qu'il soit besoin de forcer.
- 9)  Remonter le couvercle 7 assurez-vous que l'extrémité la plus distante se trouve sous l'ergot de centrage situé dans le corps de la machine avant de positionner l'extrémité la plus proche. Ne forcez pas en le poussant vers le bas, ne jamais utiliser la vis 5 pour forcer le positionnement du couvercle. 
- 10) Révisser fermement la vis 5.
- 11) Remettre la grille 6 en place.



4 NETTOYAGE DU CAPPUCCINATEUR (N)

⚠ Il est absolument nécessaire de nettoyer le cappuccinateur 11 le lait après chaque utilisation et plus particulièrement dans le cas où il ne serait pas utilisé pendant longtemps, ou si le dispositif pour faire mousser le lait n'est pas resté immergé dans une carafe contenant de l'eau, comme conseillé dans les instructions ci-dessus. ⚡

- 1) Extraire la partie extérieure en la tirant vers le bas et en exerçant une légère rotation.
- 2) Dévisser la bague supérieure.
- 3) Enlever la partie intérieure en la tirant vers le bas.
- 4) Immerger le tout dans de l'eau tiède et nettoyer soigneusement tous les orifices de passage et toutes les surfaces afin d'éliminer les éventuels résidus de lait: il est indispensable que l'orifice situé sur l'extrémité inférieure soit libre/ouvert.
- 5) Au cours des opérations de remontage, il est nécessaire de contrôler que la bague supérieure soit parfaitement vissée.

5 NETTOYAGE DU VAPORISATEUR (L-S-V)

Le vaporisateur 6, utilisé pour réchauffer les boissons, doivent être nettoyées immédiatement après chaque usage pour éviter que des incrustations ne bouchent les orifices du vaporisateur et pour éviter d'altérer le goût de la boisson en phase de réchauffement avec le goût de celles qui ont été chauffées précédemment.

6 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE (N-L-S-V-M)

Toutes les parties en aluminium, cuivre et laiton sont protégées par une peinture transparente: utiliser un simple chiffon humidifié non abrasif.

⚠ Éviter absolument d'utiliser de l'alcool ou des solvants sur les zones avec inscriptions ou vernies pour ne pas les endommager. ⚡

7 MAINTENANCE ET NETTOYAGE (M)

- 1) Détacher impérativement la fiche de la prise de courant.
- 2) Enlever les parties amovibles 2 - 3 - 6 de le moulin à café et les laver avec un produit lessiviel neutre dans beaucoup d'eau (ne jamais les laver en lave-vaisselle).
- 3) Contrôler qu'il n'y ait pas d'incrustations à l'intérieur du doseur 8.
Le cas échéant, les éliminer à l'aide d'un pinceau et d'un chiffon tout à fait secs et les évacuer en actionnant le levier 9 du doseur.
- 4) Nettoyer les meules et leur logement avec un pinceau et un chiffon tout à fait secs.

I GESTION DES DONNÉES

1 AFFICHAGE DE L'HEURE (N)

La machine est équipée d'une horloge au quartz placée derrière la vitre 14.

2 AFFICHAGE DE LA PRESSION DANS LA CHAUDIÈRE (L-S)

Contrôler que la chaudière soit à la bonne pression en regardant le manomètre 15: l'aiguille doit se trouver entre le repère vert et le repère rouge et le témoin de chauffe 3 doit s'éteindre lorsque la pression désirée est atteinte.

LL

123



J RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

1 LA MACHINE NE CHAUFFE PAS (N)

En cas de mise en fonction erronée de la machine sans avoir exécuté la procédure de remplissage du circuit hydraulique (voir le chapitre "E PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE LA MACHINE NEUVE"), il est possible que le dispositif de protection de la résistance soit intervenu. Ce dispositif protège la résistance électrique chauffante contre tous dommages pour surchauffe de courte durée suite à un manque d'eau.

Exécuter les opérations suivantes:

- 1) Effectuer ce qui est indiqué au chapitre "E PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE LA MACHINE NEUVE".
- 2) Vérifier si la machine passe correctement en température: si cela ne se produit pas, éteindre la machine en plaçant l'interrupteur général 1 sur la position OFF et débrancher la fiche d'alimentation.
- 3) Enlever la grille chauffante 6.
- 4) Enlever le couvercle chauffant 7 en dévissant la vis 5.
- 5) Enlever le bouchon en plastique jaune placé sur le carter couvre-chaudière.
- 6) Introduire un objet pointu dans l'orifice libéré du bouchon jaune et appuyer sur le petit bouton sous-jacent.
- 7) Remettre en place le bouchon jaune, le couvercle 7, la manette 5 et la grille 6.
- 8) Rebrancher la fiche et mettre en fonction la machine en plaçant l'interrupteur général 1 sur la position ON et vérifier qu'elle passe correctement en température:
si cela ne se produit toujours pas cela signifie que la résistance a été endommagée;
faire réparer la machine par un centre de service après-vente ELEKTRA.

2 LA MACHINE NE CHAUFFE PAS (L-S)

En cas d'allumage ou d'utilisation erronés de la machine avec une quantité d'eau insuffisante dans la chaudière, il est possible que le dispositif de protection de la résistance se déclenche. Ce dispositif protège la résistance électrique chauffante contre tous dommages pour surchauffe de courte durée suite à un manque d'eau.

Exécuter les opérations suivantes:

- 1) Effectuer ce qui est indiqué au chapitre "E PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE LA MACHINE NEUVE".
- 2) Vérifier si la machine passe correctement en température: si cela ne se produit pas, éteindre la machine en plaçant l'interrupteur général 1 sur la position OFF et débrancher la fiche d'alimentation.
- 3) Enlever la calotte en plastique jaune présente sous le fond de la machine.
- 4) Introduire un objet pointu dans l'orifice libéré du bouchon jaune et appuyer sur le petit bouton sous-jacent.
- 5) Remettre en place le bouchon jaune.
- 6) Rebrancher la fiche et mettre en fonction la machine en plaçant l'interrupteur général 1 sur la position ON et vérifier qu'elle passe correctement en température:
si cela ne se produit toujours pas cela signifie que la résistance a été endommagée;
faire réparer la machine par un centre de service après-vente ELEKTRA.

3 LA MACHINE NE CHAUFFE PAS (V)

En cas d'allumage ou d'utilisation erronés de la machine avec une quantité d'eau insuffisante dans la chaudière, il est possible que le dispositif de protection de la résistance se déclenche. Ce dispositif protège la résistance électrique chauffante contre tous dommages pour surchauffe de courte durée suite à un manque d'eau.

Exécuter les opérations suivantes:

- 1) Effectuer ce qui est indiqué au chapitre "E PREMIÈRE MISE EN MARCHE DE LA MACHINE NEUVE".
- 2) Vérifier si la machine passe correctement en température: si cela ne se produit pas, éteindre la machine en plaçant l'interrupteur général 1 sur la position OFF et débrancher la fiche d'alimentation.
- 3) Attendre quelques minutes avant la restauration du dispositif de protection de la résistance.
- 4) Rebrancher la fiche et mettre en fonction la machine en plaçant l'interrupteur général 1 sur la position ON et vérifier qu'elle passe correctement en température: si cela ne se produit toujours pas cela signifie que la résistance a été endommagée; faire réparer la machine par un centre de service après-vente ELEKTRA.

4 L'HORLOGE NE MARCHE PAS (N)

Dans ce cas, il est nécessaire de remplacer la batterie:

- 1) Tourner le verre de l'horloge 14 dans le sens des aiguilles d'une montre et l'extraire en le tirant vers soi.
- 2) Extraire l'horloge en la tirant vers soi.
- 3) Effectuer le remplacement de la pile mod. Sr626sw.
- 4) Remettre l'horloge à sa place en exerçant une pression de façon à la faire adhérer à la carrosserie.
- 5) Remettre le verre de l'horloge 14 à sa place et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au déclic signalant qu'il est bien bloqué:
le verre de l'horloge 14 ne peut être inséré que dans une seule position.
Veuillez veiller à aligner parfaitement les quatre ergots de centrage avec les encoches présentes dans le logement. N'exercez pas de force sur le verre pour le mettre en place.

5 AUGMENTATION DE LA DURÉE ET DU BRUIT DE MOUTURE (M)

Ce problème est dû à l'usure des meules qui, dans des conditions optimales, peuvent moudre environ 600 kg de café avant de devoir être remplacées.

S'adresser à un centre d'Assistance ELEKTRA.



K ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

La directive européenne 2002/96/CE (RAEE) relative aux déchets constitués d'équipements électriques et électroniques prévoit que ceux-ci ne doivent pas être éliminés avec la masse habituelle des déchets solides ménagers.

⚠ L'utilisateur devra au contraire confier l'appareil en fin de vie aux centres spécialisés de récolte différenciée de déchets électriques et électroniques ou le restituer au vendeur au moment de l'achat d'un appareil neuf de même type, à raison d'un par un. ⚡

Pour obtenir des informations sur les centres de récolte, l'utilisateur peut s'adresser au vendeur ou au service public responsable.

La récolte différenciée en vue du recyclage ultérieur de l'appareil, du traitement et de l'élimination de celui-ci dans le respect de l'environnement contribue à éviter des effets nocifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation des matériaux composant l'appareil.

L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions prévues par la législation en vigueur.

Le symbole de la poubelle barrée signifie que le produit doit être éliminé selon les instructions fournies ci-dessus.



L HOMOLOGATIONS

1 HOMOLOGATION EUROPÉEN (N-L-S-V-M)

Tous les modèles sont conformes aux directives européennes qui s'y appliquent et portent le symbole:

Europe



Ce marquage signifie que ces produits ont le droit d'être commercialisés directement dans tous les États membres de la Communauté européenne.

Le marquage CE prévoit la rédaction de la part du constructeur d'un livret technique que ELEKTRA met à disposition de sa clientèle pour tout type de contrôle technique.

Les produits sont conformes aux directives suivantes:

92/59/CE	Sécurité générale
98/37/CE	Construction des machines
02/95/CE	Restriction d'utilisation de certaines substances dangereuses
02/96/CE	Déchets d'équipements électriques et électroniques
73/23/CE	Matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension
89/336/CE	Compatibilité électromagnétique
93/68/CE	Sécurité électrique

2 HOMOLOGATIONS AMÉRICAINES (N-L-S-V)

Ces modèles sont conformes aux législations en vigueur aux Etats-Unis et au Canada et portent les numéros de file et de report suivants:

- UL E 238582

Ces modèles portent les symboles:



3 HOMOLOGATIONS AUSTRALIENS (N)

Ce modèle est homologué QAS pour l'Australie sous le numéro de fichier suivant:

- QAS TE 4945/1

Ces modèles portent les symboles:



4 HOMOLOGATIONS SUD-COREENS (N)

Ce modèle est homologué KETI pour la Corée du Sud sous le numéro de fichier suivant:

- SGS 01.30.75.010

Ces modèles portent les symboles:



M DOCUMENTI DI COLLAUDO - TEST DOCUMENTATION - PRÜFUNTERLAGEN - DOCUMENTS DE TEST - DOCUMENTOS DE ENSAYO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE CE STATEMENT OF COMPLIANCE

LA DITTA / THE COMPANY

ELEKTRA S.R.L.

VIA A. VOLTA, 18 - 31030 DOSSON DI CASIER (TV) - ITALY

**DICHIARA CHE LA MACCHINA DA CAFFÈ
STATES THAT THE COFFEE MACHINE**

MODELLO / MODEL
ARTICOLO / ARTICLE
MATRICOLA / SERIAL NUMBER
ANNO DI PRODUZIONE / YEAR OF MANUFACTURE

**È CONFORME ALLE SEGUENTI DIRETTIVE EUROPEE:
COMPLIES WITH THE FOLLOWING EUROPEAN DIRECTIVES:**

92/59/CEE	Sicurezza generale <i>General safety</i>
98/37/CEE	Costruzione delle macchine <i>Machines design and fabrication</i>
02/95/CEE	Restrizioni d'uso di alcune sostanze pericolose <i>Restrictions on use of some dangerous material</i>
02/96/CEE	Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche <i>Waste electric and electronic equipment</i>
73/23/CEE	Parti elettriche sottoposte a limiti di tensione <i>Electrical components subject to voltage limits</i>
89/336/CEE	Compatibilità elettromagnetica <i>Electromagnetic compatibility</i>
93/68/CEE	Sicurezza elettrica <i>Electrical safety</i>

LA CERTIFICAZIONE È STATA ESEGUITA DAI SEGUENTI ORGANISMI NOTIFICATI:
THE CERTIFICATION HAS BEEN CARRIED OUT BY THE FOLLOWING NOTIFIED BODIES:

CSI SPA - Bollate (Milano), N° di identificazione 0497 / IDENTIFICATION N° 0497
IMQ SPA - Milano, N° di identificazione 0051 / IDENTIFICATION N° 0051
ISTITUTO M. MASINI - Rho (Milano), N° di identificazione 0068 / IDENTIFICATION N°0068

TIMBRO E FIRMA / STAMP AND SIGNATURE

.....

DATA / DATE

.....

N GARANZIA - GUARANTEE - GARANTIE - GARANTIE - GARANTÍA



**CARTOLINA DI GARANZIA
WARRANTY CARD
GARANTIEKARTE
CARTE DE GARANTIE**

Articolo / Article **Tipo / Type**
Artikel / Genre d'appareil **Typ / Type**

Numero di matricola / Serial number
Registriernummer / N° de série

Voltaggio / Voltage / Spannung / Voltage

110V **230V-240V**

VALIDITÀ 12 MESI ESCLUSE PARTI ELETTRICHE	VALIDITY 12 MONTHS EXCLUDING ELECTRICAL COMPONENTS
GULTIGKEIT 12 MONATE AUSGESCHLOSSEN ELEKTRISCHE TEILE	VALIDITE 12 MOIS NON APPLICABLE POUR LES PARTIES ELECTRIQUES

- La cartolina è valida per il solo apparecchio specifico nella descrizione.
- The card is only valid for the specified appliance.
- Die Karte ist nur für das auf angegebene Gerät gültig.
- La carte de garantie est valable uniquement pour l'appareil dénommé sur la présente carte.

NOMINATIVO DEL CLIENTE / NAME OF CUSTOMER
NAME DES KÄUFFERS / NOM DE L'ACHETEUR

NOMINATIVO DEL RIVENDITORE / NAME OF RETAILER
NAME DES WIEDERVERKÄUFFERS / NOM DU DÉTAILLANT

PER IL CLIENTE / FOR THE CUSTOMER
 FÜR DEN KUNDEN / POUR LE CLIENT

**CARTOLINA DI GARANZIA
WARRANTY CARD
GARANTIEKARTE
CARTE DE GARANTIE**

Articolo / Article **Tipo / Type**
Artikel / Genre d'appareil **Typ / Type**

Numero di matricola / Serial number
Registriernummer / N° de série

Voltaggio / Voltage / Spannung / Voltage

110V **230V-240V**

VALIDITÀ 12 MESI ESCLUSE PARTI ELETTRICHE	VALIDITY 12 MONTHS EXCLUDING ELECTRICAL COMPONENTS
GULTIGKEIT 12 MONATE AUSGESCHLOSSEN ELEKTRISCHE TEILE	VALIDITE 12 MOIS NON APPLICABLE POUR LES PARTIES ELECTRIQUES

- La cartolina è valida per il solo apparecchio specifico nella descrizione.
- The card is only valid for the specified appliance.
- Die Karte ist nur für das auf angegebene Gerät gültig.
- La carte de garantie est valable uniquement pour l'appareil dénommé sur la présente carte.

NOMINATIVO DELL'ACQUIRENTE / NAME OF BUYER
NAME DES KÄUFFERS / NOM DE L'ACHETEUR

PROFESSIONE / PROFESSION **ETÀ / AGE**
BEFUR / PROFESSION **ALTER / AGE**

VIA / ROAD / STRAÑE / RUE **N° / NO / HAUSNR / N°**

C.A.P. / POST CODE **LOCALITÀ / TOWN**
PLZ / CODE POSTAL **ORT / LOCALITÉ**

PROVINCIA / PROVINCE / PROVINZ / PROVINCE

DATA DI VENDITA / DATE OF SALE
VERKAUFSDATUM / DATE DE VENTE

Timbro e firma del rivenditore
Retailer's stamp and signature
Stempel und Unterschrift
des Wiederverkäufers
Cachet et signature du détaillant

DA INVIARE ALLA DITTA COSTRUTTRICE / TO BE SENT TO THE MANUFACTURING COMPANY
 AN DIE HERSTELLERFIRMA SENDEN / A RENVOYER À LA FIRME DE FABRICATION





ELEKTRA®

Italian Espresso Coffee Machines

Via A.Volta, 18 - 31030 DOSSON (Treviso) - I T A L Y
Tel. (+39) 0422 490405 r.a. - Fax (+39) 0422 490620
E-mail: info@elektrasrl.com - Web: www.elektrasrl.com

CERTIFICATO DI GARANZIA / WARRANTY CERTIFICATE GARANTIESCHEIN / CERTIFICAT DE GARANTIE / GARANTÍA

- La cartolina compilata in tutte le sue parti deve essere staccata e ritornata alla ditta costruttrice entro 30 giorni dall'acquisto,
- La cartolina non ha valore se non porta il timbro del rivenditore e data di vendita.
- La garanzia non si estende al normale deperimento, alla smaltatura o verniciatura, né a guasti o rotture derivanti da incuria, errata installazione, anomalie nella rete elettrica di distribuzione o rotture accidentali, alle parti elettriche e alle pompe. La garanzia non si estende alla manodopera.
- In caso di guasti o imperfezioni che dovreste riscontrare, Vi preghiamo di richiedere subito al rivenditore presso il quale avete effettuato l'acquisto l'intervento del servizio di assistenza.
- La garanzia decade se l'apparecchio viene manomesso o riparato da persona non espresamente autorizzata dalla ditta ELEKTRA o dal concessionario.
- Trennen Sie die vollständig ausgefüllte Karte ab und senden Sie diese innerhalb von 30 Tagen nach Kaufdatum an die Herstellerfirma zurück.
- Die Karte ist ungültig, wenn der Stempel des Wiederverkäufers und das Verkaufsdatum fehlen.
- Die Garantie erstreckt sich weder auf den normalen Verschleiß, auf die Emällierung oder Lackierung noch auf Beschädigungen oder Brüche, die durch Nachlässigkeit, falsche Installation, Störungen im Versorgungsnetz oder unvorhergesehene Brüche an den Elektroteilen und den Pumpen verursacht wurden. Die Arbeitsleistung ist von der Garantie ausgeschlossen.
- Sollten Sie Beschädigungen oder Mängel feststellen, bitten wir Sie, umgehend beim Wiederverkäufer, bei dem das Gerät erworben wurde, unseren Kundendienst anzufordern.
- Die Garantie erlischt, wenn das Gerät von Personen geöffnet oder repariert wird, die hierzu nicht ausdrücklich durch die Firma ELEKTRA oder den Vertragshändler autorisiert wurden.
- The fully completed card must be detached and returned to the manufacturing company within 30 days from purchase,
- The card is not valid unless it has been stamped by the retailer and shows the date of sale.
- The warranty does not cover normal deterioration to enamel or paint nor failures or breakage due to negligence, incorrect installation, irregularities in the electrical distribution system or accidental breakages to electrical parts and the pump. The warranty does not cover labour.
- In the event of any failure or fault, immediately contact the retailer from whom the purchase was made, asking for aftersales service.
- Should the appliance be tampered with or repaired by persons other than those expressly authorised by ELEKTRA or by the dealer, the warranty becomes null.
- La carte de garantie remplie de façon complète doit être détachée et renvoyée à la firme de fabrication dans le délai de 30 jours à partir de la date d'achat.
- La carte de garantie n'est pas valable sans le cachet du détaillant et la date de vente.
- La garantie ne s'applique pas à l'usure normale, à l'émaillage ou au vernis. Elle n'est pas applicable en outre si les dégâts ou les pannes sont la suite de mauvaises manipulations, d'un montage erroné, de défauts du réseau électrique ou de ruptures accidentelles. La garantie ne couvre pas les frais de main-d'œuvre.
- En cas de défauts ou de pannes, nous vous prions de bien vouloir vous adresser au détaillant qui vous l'a vendu pour demander l'intervention de nos services techniques.
- La garantie n'est plus valable si l'appareil a été manipulé ou réparé par une personne qui n'a pas été expressément autorisée par la firme ELEKTRA ou par la société concessionnaire.



Inviare in busta chiusa a:

Send in a closed envelope to:

In einem Briefumschlag senden an:

A envoyer sous pli fermé à:

Enviar en sobre cerrado a:

ELEKTRA®

Italian Espresso Coffee Machines

Via A. Volta, 18
31030 DOSSON (Treviso)
I T A L Y



SCHEDA COLLAUDI EFFETTUATI / TEST CARRIED OUT



(The purpose of the CE marking is to indicate conformity of a product with all the applicable Directives and to guarantee the right of this product to be sold directly in all member states of the European Community. The Elektra Technical Booklet is available to all customers for every type of technical verification.

Europe



Wir möchten darauf hinweisen, dass der Zweck der CE-Kennzeichnung darin liegt, die Übereinstimmung eines Produktes mit allen auf es anwendbaren Richtlinien anzugeben und das Recht dieses Produktes auf eine Direktvermarktung in allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Gemeinschaft zu gewährleisten. Die technischen Unterlagen von Elektra stehen allen Kunden für jede Art der technischen Überprüfung zur Verfügung.

Si ricorda che lo scopo della marcatura CE è quello di segnalare la conformità di un prodotto a tutte le Direttive che gli sono applicabili e garantire il diritto di questo prodotto ad essere commercializzato direttamente in tutti gli Stati membri della Comunità Europea.

161







A.D. Holbein & Partners - COD. 03718035 - Edition: June 2009

ELEKTRA SRL
VIA A. VOLTA, 18 - 31030 DOSSON DI CASIER (TREVISO) ITALY
TEL. (+39) 0422 490405 R.A. - FAX (+39) 0422 490620
E-mail: info@elektrasrl.com - Website: www.elektrasrl.com